



# Fines herbes



## Aneth



**Petites tiges vertes et minces au feuillage découpé.**



**Tout l'été.**



**Saveur anisée et piquante, pour aromatiser les salades, les sauces et les poissons.**



**Tuteurer si elle est à la mi-ombre.  
Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Basilic



Feuilles vertes, pointues ou rondes (selon la variété).



Tout l'été.



Feuillage frais et léger au goût sucré de réglisse.



Tailler les bourgeons floraux pour conserver le goût léger. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage modéré, craint les excès d'eau.





# Fines herbes



## Baume Mélisse



**Petites feuilles vertes et dentées.  
Parfois confondu avec la menthe.  
Fleurs mellifères.  
Vivace (en zone 5 et +).**



**Tout l'été.**



**Feuilles citronnées et légèrement mentholées.**



**Tailler les bourgeons floraux pour conserver le goût.  
Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Bourrache



La bourrache est une plante annuelle aux fleurs violettes.



Tout l'été.



Le goût de la feuille rappelle celui du concombre. Elles s'utilisent comme légumes d'accompagnement. Fleurs comestibles et décoratives.



Ne pas couper les tiges avant l'automne quand elles sont sèches. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Cari



Plante aromatique au feuillage très décoratif et odorant, pouvant être agencée aux fleurs annuelles, à condition d'être taillée régulièrement.



Tout l'été.



Très doux et parfumé, son goût rappelle celui des épices grillées. Utiliser le feuillage frais ou séché pour aromatiser des plats indiens.



Le cari est bien dans un sol riche et humide. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Camomille



**Petite fleur jaune apaisante.  
Elle aide à la lutte contre les insectes.  
Possède une résistance élevée au vent.**



**La récolte de la camomille se fait le matin quand les fleurs sont fraîchement ouvertes et bien écloses.**



**Fleurs aux goût léger et doux, parfaites en infusion.**



**Supprimer les fleurs fanées pour aider le plant à faire d'autres bourgeons.  
Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Capucine



Plante buissonnante ou retombante, avec des belles feuilles rondes et une floraison abondante.



Tout l'été jusqu'au gel.



Les feuilles goûtent la moutarde et les fleurs parfument les salades ou les desserts.  
Plante compagne.



Éviter les apports d'engrais riche en azote (N) qui réduisent la floraison. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Finest herbes



## Cerfeuil



**Petites feuilles vertes aux formes originales sur des tiges vert pâle.**



**Tout l'été.**



**Légèrement anisé, se consomme frais ou séché.**



**Cueillir les feuilles dès que les plants atteignent 10 à 15 cm.  
Tailler régulièrement pour augmenter la production de feuilles et empêcher la formation de bourgeons floraux.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**







# Fines herbes



## Ciboulette



**Vivace aux tiges vertes et aux jolies fleurs mauves.**



**Tout l'été.**



**Arôme frais et léger goût sucré de réglisse.  
Pour garder la fraîcheur, couper les tiges et les mettre dans le congélateur jusqu'à leur utilisation.**



**Elle a besoin d'un sol sablonneux, assez riche, bien drainé et d'un pH acide.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.  
Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Citronnelle



Longues tiges creuses formant un petit buisson.



Tout l'été.



Apporte une touche citronnée aux mets asiatiques et aux breuvages rafraîchissants. Couper la tige sur la longueur et émincer finement la partie tendre à l'intérieur.



Pour garder la fraîcheur, couper les tiges et les mettre dans le congélateur jusqu'à leur utilisation.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol bien drainé, sablonneux et tolère un pH acide.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Coriandre



Fine herbe annuelle.  
Peut être confondue avec le persil.



Elle monte rapidement en graine. Faire des semis successif prolongera la période de cueillette des feuilles.



Feuillage aromatique idéal pour les salades, omelettes et plats en sauce ou pour agrémenter certains crustacés et grillades.  
Les graines se récoltent lorsqu'elles passent du vert au brun.



Elle n'aime pas être déplacée, il est préférable de la semer directement en pleine terre ou dans un pot de culture.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.  
Aime un sol chaud, riche en compost.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Epazote



Plante annuelle.



Tout l'été.



Très aromatique, elle a un léger goût de citron et de menthe. Elle s'utilise bien avec la coriandre dans les plats mexicains.  
**NE PAS CONSOMMER LES GRAINES, CAR ELLES SONT TOXIQUES.**



Elle se cultive bien dans les sols pauvres et bien drainés.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Estragon



Plante vivace aux nombreuses tiges très ramifiées.



Tout l'été.



Saveur poivrée et légèrement anisée. Fait partie des fines herbes classiques de la cuisine française. Se consomme frais ou séché.



Pour cultiver l'estragon à l'intérieur, il doit vivre un moment de dormance. Le laisser en pot pendant le mois de novembre, puis le tailler au ras du sol et le rentrer.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Fenouil



**Plante au feuillage fin et plumeux.**



**Tout l'été.**



**Le feuillage haché finement peut être utilisé pour les potages, les salades et les plats de poisson. Le fenouil est réputé comme antioxydant pour contrer les maladies en lien avec le vieillissement.**



**Le fenouil a besoin d'un sol sablonneux et bien drainé. Supprimer les fleurs à leur apparition.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Laurier



Fine herbe au port arbustif et au feuillage coriace.



Tout l'été, voire toute l'année.



Très bon dans les sauces, ragoûts, marinades et bouillons. Saveur distinctive, à la fois intense, aromatique et épicée.



Entrer la plante à l'intérieur durant les périodes froides et l'entretenir comme une plante d'intérieur en hiver. Entretien simple en été.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Lavande



Plante arbustive vivace (var. Munstead) au feuillage vert bleuté.



Tout l'été.



Plante aromatique aux vertus médicinales.



Facile, elle supporte bien la sécheresse. Utiliser en pot ou dans une plate-bande.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol bien drainé, chaud et riche en compost.



Arrosage modéré, craint les excès d'eau.







# Fines herbes



## Livèche



Plante vivace robuste au feuillage découpé rappelant celui du céleri. Ses tiges sont creuses et cannelées.



Tout l'été.



Toutes les parties de la plante sont comestibles. Son feuillage peut être utilisé dans les ragoûts et les sauces. A une odeur forte qui fait fuir les insectes.



Elle s'étale rapidement et devient très haute. Il est conseillé de la mettre dans un coin du potager où elle ne fera pas d'ombre aux autres plants.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Marjolaine



Proche cousine de l'origan, la marjolaine lui ressemble beaucoup, mais ses feuilles sont plus petites et ses fleurs sont rosées ou blanches.



Tout l'été.



Le goût de ses feuilles est plus doux que celui de l'origan. Se marie bien avec le laurier, le romarin et le thym. Accompagne très bien les tomates, omelettes, soupes, etc.



Tailler régulièrement pour augmenter la production de nouvelles tiges. Le plant peut être planté en jardin ou en pot.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Menthe indienne



Plante annuelle aromatique au parfum intense. Malgré son nom, elle est plutôt apparentée à la sarriette. Son feuillage est délicat et nervuré.



Tout l'été.



Elle parfume les salades, taboulés, etc. Son arôme rehausse également les tisanes.



Cultivée au jardin, en couvre-sol ou en suspension où son port retombant fait beaucoup d'effet avec des tiges de plus d'un mètre.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Arrosage modéré. Les plants en pot demandent des arrosages réguliers, mais modérés pour éviter la pourriture des racines.





# Fines herbes



## Menthe



**Plante herbacée vivace aux nombreux cultivars.**



**Tout l'été.**



**Pour rafraîchir les salades, pour aromatiser les breuvages ou en faire des tisanes et des huiles essentielles.**



**Tailler fréquemment et sévèrement afin d'éviter la formation de tiges dures. Utiliser une bordure pour éviter que le plant se répande s'il est planté en terre. Rabattre les plants à l'automne pour une meilleure reprise au printemps.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Origan



Sa floraison attire les insectes pollinisateurs. Vivace qui a besoin de protection l'hiver.



Tout l'été.



Arôme frais et léger goût sucré de réglisse. Peut être séché.



Craint l'humidité et la soucoupe sous le pot doit être vidée. Tailler au printemps et à l'automne pour garder un port compact.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Persil



**Plante annuelle au feuillage très découpé.**



**Tout l'été.**



**Crues ou cuites, ses feuilles aromatisent agréablement de nombreux plats salés. S'utilise en salade, avec les viandes, les poissons, les légumes, les soupes et les sauces.**



**Utiliser des ciseaux lors de la récolte pour une coupe bien nette. Il a tendance à épuiser le sol, donc faire la rotation tous les ans. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Romarin



**Plante arbustive au feuillage coriace beaucoup plus long que large.**



**Tout l'été.**



**Il accompagne bien les grillades, les viandes blanches et les légumes. On peut utiliser les fleurs, qui ont un goût plus délicat.**



**Se cultive bien à l'intérieur durant la période hivernale. Tailler au printemps. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Roquette



Plante de la famille des choux et des radis. Son feuillage ressemble à celui du pissenlit.



Tout l'été.



Feuille à saveur de noisette épicée. S'utilise dans les salades ou en pesto.



Facile à cultiver. Bien arroser en période estivale pour ralentir la montée en graine.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.







# Fines herbes



## Rue



Plante arbustive au feuillage vert glauque et aux fleurs petites et jaunâtres.



Plante toxique.



Repousse les chats et les puces.



Aime un sol léger et sec.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Salicorne



Fine herbe de bord de mer, elle a l'apparence d'une plante grasse. Ses tiges sont vert tendre et très charnues.



Au début de l'été.



Pour aromatiser les salades, les omelettes et les poissons. Se consomme crue ou marinée.



A besoin de sel, au point où ce besoin peut nuire aux autres plantes autour. Cueillir les tendres pousses afin de ne pas laisser le plant devenir ligneux et amère.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Sarriette



**Fine herbe très résistante aux maladies. Attire les insectes pollinisateurs.**



**Tout l'été.**



**Intense et légèrement poivré. Utilisée pour ses arômes comme condiment et dans les herbes salées.**



**Craint l'humidité et la soucoupe sous le pot doit être vidée. Tailler au printemps et à l'automne pour garder un port compact. Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Sauge



Plante arbustive au feuillage épais vert-gris et légèrement duveteux.



Tout l'été.



Assaisonne le poisson, les sauces, les légumes et les viandes blanches. Éloigne les insectes.



Idéale en bordure du jardin.  
Aime un sol modérément humide avec un pH plutôt acide. Tolère les sols très argileux.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Stévia



**Plante annuelle arbustive au feuillage vert tendre.**



**Tout l'été.**



**Les feuilles séchées servent de substitut au sucre. Contient également des vitamines et des sels minéraux.**



**Pincer l'extrémité des branches pour favoriser la ramification. Aime un sol chaud, fertile, humide et un pH élevé.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Tagète (Estragon du Mexique)



Plante annuelle aux tiges dressées, ses fleurs nombreuses sont jaune-orangé au parfum puissant.



Tout l'été.



Goût anisé, utile dans les desserts, avec le poisson ou les infusions. Utilisée au Mexique contre les maux d'estomac et pour diminuer la pression artérielle. Utiliser cette plante pour repousser les insectes nuisibles au jardin.



Facile d'entretien.  
Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.





# Fines herbes



## Thym



**Plante vivace, rampante ou arbustive.  
Ses feuilles sont courtes et charnues.**



**On peut couper les tiges et en faire des bouquets à faire sécher à l'envers.**



**Pour assaisonner les plats, les sauces et les mayonnaises.  
Répulsif contre de nombreux insectes, attire les abeilles et autres insectes pollinisateurs.**



**Très résistant, il demande peu d'entretien.  
Aime un sol sec, bien drainé et pauvre avec un pH plutôt acide.**



**Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.**



**Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.**





# Fines herbes



## Verveine citronnelle



Plante arbustive au feuillage étroit et allongé.



Utiliser les tiges coupées en centre de table extérieur pour éloigner les moustiques.



Légèrement sédative, elle aide à la digestion. Utilisée en infusion, son goût est doux et agréable.

Utile au jardin comme répulsif naturel contre les moustiques et les pucerons.



Facile à cultiver.

Aime un sol chaud, fertile et bien drainé.



Fertiliser avec des algues marines ou de l'engrais à légumes.



Arrosage régulier, laisser la surface sécher entre les arrosages.

