

Tout sur les fines herbes... ou presque! Par Catherine Chapdelaine des Serres de Clara

Nom	Annuelle ou vivace *pourrait ne pas survivre à l'hiver	Date semis intérieur pour transplanter à l'extérieur	Largeur cm	Hauteur cm	Nombre de semences à semer par contenant	Fleur ou semences comestibles?	Maladies et ravageurs	Récolte vide: taille au besoin Voir info du cours	Si Voir info du cours	Conservation Voir info du cours	Utilisation en cuisine Existe beaucoup plus d'utilisations!	Notes
Aneth	Annuelle de courte durée	Mai ou extérieur (semis successifs)	15-30	60-110	3 pour planter ext, 6 pour int. Semis ext au 5 cm.	Semences comestibles ou à conserver pour planter.				Séchage?	Avec fruits de mer	
Basilic	Annuelle	Avril	30	30-60	2 pour planter ext, 10 pour int		Sensible aux champignons: espacer les plants, ne pas arroser feuillage, ne pas récolter quand feuillage mouillé.	Ne pas récolter quand feuillage mouillé. Tailler avec soin. Si risque de gel: couper plant et effeuiller.		Très fragile. À court terme: température pièce. Tempérer avant de réfrigérer dans bac à fruit. Séchage avec chaleur long et change le goût. Congélation recommandée.	Avec tomates, en pesto	Faire une première taille quand 3 paires de feuilles. Plusieurs variétés. Existe en mauve, feuilles moins tendres, goût anisé.
Carvi	Annuelle	Mai	30	60-110	3	Semences comestibles						
Cerfeuil	Annuelle	Extérieur mai et juin	25	30-60	Semis ext au 10 cm. 6 pour int.							
Ciboulette	Vivace	Mars	30	45-60	10	Fleurs comestibles	Larve de teigne du poireau: si trous avec "brin de scie" couper tout le plant très bas et jeter toutes les tiges trouées.	Couper à 5-7 cm du sol les "feuilles" sans fleur.		Couper finement pour sécher		Quand en fleur, rabattre à 5 cm
Ciboulette à l'ail	Vivace	Mars	30	30	10	Fleurs comestibles		Couper feuilles du pourtour au ras du sol.		Séchage?	Peut emplacer l'ail	

Tout sur les fines herbes... ou presque! Par Catherine Chapdelaine des Serres de Clara

Nom	Annuelle ou vivace	Date semis intérieur	Largeur cm	Hauteur cm	Nombre de semences	Fleur ou semences comestibles?	Maladies et ravageurs	Récolte	Conservation	Utilisation en cuisine	Notes
Coriandre	Annuelle de courte durée	Mai ou extérieur (semis successifs)	20	20 (75 avec fleur)	Semis ext au 3 cm. 10 pour int.	Semences comestibles ou à conserver pour planter.		Printemps et automne, récolter feuilles du pourtour au ras du sol. Été, récolter le plant au complet (avec la racine se conserve mieux).	Séchage?	Repas asiatiques, en pesto avec basilic	
Estragon de Russie	Vivace	Mars	70	150	2 (couper le plus faible)	Fleurs comestibles			Sèche facilement sur branches à l'air libre		
Estragon français	Vivace peu rustique*	Pas possible, seulement bouture	30-40	30-60	Pas possible, seulement bouture				Sèche facilement sur branches à l'air libre		Préférable de l'entrer à l'intérieur pour l'hiver
Fenouil	Vivace cultivées comme une annuelle pour manger le bulbe	Fin mars-avril pour ext seulement	30-40	90-120	2 (couper le plus faible)	Semences comestibles ou à conserver pour planter.		Feuilles: au besoin. "Légume": quand le pied est formé et charnu, la chaleur lui fait former une tige au centre qui rend le pied fibreux.	Séchage?		Pas toujours facile de produire un bulbe tendre, mais feuilles et graines se mangent. Tuteurer.
Lavande	Vivace	Mars	30	45	2 (couper le plus faible)	Fleurs comestibles		Feuilles comestibles		Bicuits	Protéger pour l'hiver
Livèche	Vivace	Mars	90-120	150	2 (couper le plus faible)	Semences comestibles.		Récolter les jeunes tiges au ras du sol pour des feuilles tendres.	Séchage?	Goût de céleri, ajouter aux soupes	
Marjolaine	Vivace peu rustique*	Mars-avril	40	35	6	"Fleurs" comestibles.			Sèche assez facilement sur branches à l'air libre.		

Tout sur les fines herbes... ou presque! Par Catherine Chapdelaine des Serres de Clara

Nom	Annuelle ou vivace	Date semis intérieur	Largeur cm	Hauteur cm	Nombre de semences	Fleur ou semences comestibles?	Maladies et ravageurs	Récolte	Conservation	Utilisation en cuisine	Notes
Mélisse officinale	Vivace	Mars	30-60	30-75	6					Salade	Citronné, bon en tisane aussi.
Menthe	Vivace	Mars-avril ou bouture	60-90	30-90	6			On peut récolter plus que 1/3 du plant, plante vigoureuse	Sèche assez facilement sur branches à l'air libre.	Salade	Très envahissante, cultiver en pot ou dans un coin perdu! Existe beaucoup de variétés
Origan	Vivace	Mars-avril	45	30-60	6				Sèche assez facilement sur branches à l'air libre.	Avec tomates	En tisane aide en cas de rhume.
Oseille	Vivace	Avril	30	60 (100 avec fleur)	3				Trop grosses feuilles pour sécher	Citronné	Tailler la fleur et sa tige. Peut être semé en rang à l'ext. comme une verdurette. Si vous toucher à de l'ortie, frotter la peau irritée avec de l'oseille.
Persil	Annuelle (repousse parfois l'année suivante, mais fait moins de feuilles)	Avril	30	30	6		Si grosses chenilles rayées vertes et noires, enlever à la main!	Récolter les feuilles du pourtour.	Long à sécher, couper les tiges avant. Congeler en glaçon ou feuilles sur une plaque, puis dans un sac.	Taboulé, en pesto avec basilic	Persil frisé plus doux que persil italien plat. Goûts différents.
Romarin	Vivace peu rustique*	Mars ou bouture	60	60	2	Fleurs comestibles			Sèche facilement sur branches à l'air libre		Préférable de l'entrer à l'intérieur pour l'hiver
Sarriette commune	Annuelle	Mars-avril	25	30	6	Fleurs comestibles			Sèche facilement sur branches à l'air libre	Cuire avec les légumineuse, le chou, choux-fleur, brocoli... évite les gaz.	
Sarriette vivace	Vivace*	Mars-avril ou bouture	20	35	6	Fleurs comestibles			Sèche facilement sur branches à l'air libre	Cuire avec les légumineuse, le chou, choux-fleur, brocoli... évite les gaz.	Saveur plus forte et plus piquante que sarriette commune.

Tout sur les fines herbes... ou presque! Par Catherine Chapdelaine des Serres de Clara

Nom	Annuelle ou vivace	Date semis intérieur	Largeur cm	Hauteur cm	Nombre de semences	Fleur ou semences comestibles?	Maladies et ravageurs	Récolte	Conservation	Utilisation en cuisine	Notes
Sauge	Vivace* selon région et variété	Mars ou bouture	30	45-70	6	Fleurs comestibles			Sèche facilement sur branches à l'air libre. Congélation en glaçon ou sur plaque, puis en sac.	Sauter la sauge dans l'huile pour aromatiser des pâtes.	Au printemps, rabattre à 15 cm
Thym	Vivace (français a besoin de protection)	Mars ou bouture	30	20-40	6			Récolter les jeunes tiges.	Sèche facilement sur branches à l'air libre. Congeler tiges avec feuilles sur plaque, puis en sac.		Existe beaucoup de variétés. Besoin d'un sol bien drainé. Rabattre de moitié au printemps. En tisane aide en cas de rhume ou sinusite.