



Comment planter...

Les herbes aromatiques

INFO

En règle générale, les herbes aromatiques nécessitent un emplacement ensoleillé et chaud. Ces conditions leur permettront de développer tout leur arôme.

ASSORTIMENT D'HERBES AROMATIQUES

Parmi les herbes aromatiques, on distingue entre les espèces annuelles et bisannuelles et les espèces pérennes:

Espèces pérennes

- Sarriette vivace (*Satureja montana*)
- Estragon (*Artemisia dracunculus*)
- Lavande (*Lavandula officinalis*)
- Livèche ou herbe à maggi (*Levisticum officinale*)
- Marjolaine/origan (*Origanum majorana*/*Origanum vulgare*)
- Menthe (*Mentha x piperita*)
- Romarin (*Rosmarinus officinalis*)
- Sauge (*Salvia officinalis*)
- Ciboulette (*Allium schoenoprasum*)
- Thym (*Thymus vulgaris*)
- Absinthe ou armoise (*Artemisia absinthium*)

Espèces annuelles ou bisannuelles

- Basilic (*Ocimum basilicum*)
- Bourrache (*Borago officinalis*)
- Aneth (*Anethum graveolens*)
- Cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*)
- Persil (*Petroselinum crispum*)



PLANTATION ET SOINS

Les herbes aromatiques poussent très bien en bacs ou en pots sur les balcons et terrasses. La plupart d'entre elles requièrent un substrat perméable, à la structure stable. Éviter absolument l'eau stagnante. En fonction du volume du conteneur dans lequel elles sont plantées et de l'intensité de votre utilisation, les plantes aromatiques doivent recevoir de l'engrais de temps en temps. Les herbes qui doivent passer l'hiver dehors doivent être protégées des changements brusques de température (attention au soleil matinal) et de l'eau stagnante; celles qui gardent leurs feuilles ne doivent jamais sécher complètement.

A La spirale qui s'élève en son centre est une manière particulière de planter les herbes aromatiques. Chaque herbe occupe une place bien déterminée. Tout en haut, on plantera les herbes qui apprécient particulièrement la chaleur et la sécheresse comme le thym, le romarin, la sauge. On placera ensuite celles qui ont besoin d'un peu moins de chaleur et un peu plus d'eau comme la marjolaine, le basilic et le persil, et ainsi de suite.

Tout en bas de la spirale, là où les conditions sont les plus humides et les plus froides, on plantera la menthe (attention à sa prolifération!), la ciboulette et l'estragon.