

Vous trouverez au recto de ces fiches 25 plantes aromatiques et « simples » classées par ordre alphabétique.

Au verso, des exemples d'utilisation pour la santé et en cuisine, ainsi que les modes de conservation. Des fiches thématiques vous apporteront des informations supplémentaires pour créer des bordures parfumées ou avoir un balcon d'aromatiques.

 =
plante
mellifère

Au Sommaire

L'esprit des jardins
médiévaux

AROMATIQUES

- Aneth
- Basilic
- Camomille romaine
- Cerfeuil
- Ciboule
- Ciboulette
- Coriandre
- Estragon
- Fenouil
- Guimauve
- Hélichryse
- Laurier
- Lavande
- Livèche

- Mélisse
- Menthe
- Origan – Marjolaine
- Oseille
- Persil
- Raifort
- Romarin
- Sarriette
- Sauge
- Thym
- Verveine

FICHES THÉMATIQUES

- Le séchage
des aromatiques
- Un balcon
d'aromatiques
- Bordures parfumées