











Fines herbes de nos jardins

Guide de plantation et de récolte






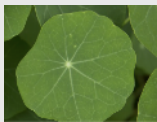


		Annuelle /Vivace	Résiste au gel léger	Hauteur de la plante	Note
Basilic		A	non	30-60 cm	Plante fragile au froid, rentrer si la température de nuit annoncée est de moins de 10°C. Planter après le début juin. Plus on récolte, plus la plante produit.
Ciboulette ail ou oignon		V	oui	30 cm	Récolte: couper à 3-4 cm du sol, elle va repousser. Les fleurs se conservent en bouquets et sont comestibles. Résiste aux premiers gels d'automne. Ciboulette ail: semences envahissantes, couper les fleurs à l'automne pour éviter propagation.
Persil		A	non	30 cm	S'il survit à l'hiver il fleurira le 2 ^e été, c'est une bi-annuelle.
Aneth		A	oui	60 cm	Semer aux 2 semaines jusqu'au début août pour plusieurs récoltes de feuilles. Une fois en fleurs ou toute récoltée, elle ne repousse plus.
Coriandre		A	oui	30 cm	Semer aux 2 semaines jusqu'à septembre pour plusieurs récoltes. Une fois en fleurs ou récoltée, elle ne repousse plus.
Romarin		A	oui	30 cm	Résiste aux premiers gels d'automne, se conserve en pot dehors jusqu'en novembre. Croissance lente.
Thym		V	oui	15 cm	Port rampant. Résiste aux premiers gels d'automne, se conserve en pot dehors jusqu'en novembre. Croissance lente au début puis s'étend s'il a de l'espace.
Sauge		V	oui	30-75 cm	Résiste aux premiers gels d'automne.
Sauge ananas		A	non	30-75 cm	Jolie plante à saveur fruitée. La conserver en hiver dans la maison près d'une fenêtre ensoleillée est à essayer.
Estragon		V	oui	60 cm	Résiste aux premiers gels d'automne.

Fines herbes de nos jardins

Guide de plantation et de récolte



		Annuelle / Vivace	Résiste au gel léger	Hauteur de la plante	Note
Sarriette d'été		A	oui	30-50 cm	Résiste aux premiers gels d'automne.
Menthe apple		V	non	20-30 cm	Port rampant. Plante très envahissante, planter seulement en pot.
Origan doré		V	non	15 cm	Port rampant, très décoratif dans une plate-bande.
Mélisse		V	non	30-45 cm	Semences envahissantes, couper les fleurs durant l'été pour éviter la propagation.
Violettes et pensées		A	oui	20 cm	Les fleurs sont consommables, certains recommandent d'enlever les sépales verts. Les fleurs peuvent être congelées dans des glaçons et être servies dans des cocktails. Résiste longtemps aux premiers gels d'automne, surtout si on achète des jeunes plants durant l'été.
Capucines		A	non	30-40 cm	Les feuilles, les fleurs, les boutons floraux et même les semences se mangent.

Emplacement: Toutes les fines herbes vont au soleil ou à la mi-ombre. Le basilic, l'origan, le persil, la ciboulette, la coriandre, la menthe, les pensées et les capucines seront mieux à la mi-ombre en été, surtout si elles sont en pot. L'espace requis n'est pas mentionné car les fines herbes s'accommoderont de l'espace qui leur sera donné. Elles peuvent pousser très tassées en pot, ou s'étendre sur un pied ou deux si on leur laisse autant de place dans une plate-bande. Plus vous leur laissez d'espace, plus la récolte sera généreuse. À noter que les plantes plus courtes peuvent disparaître sous leurs compagnes plus hautes. Il faut donc mettre les petites plantes en bordure et tailler les plus hautes au besoin.

Date de plantation: Les plantes qui résistent au gel léger (v. tableau) peuvent être plantées vers le début de mai à Montréal et à Longueuil. Les couvrir pour les protéger du vent lors des nuits froides peut éviter les dommages dus au froid. Les plantes qui ne résistent pas au gel devraient être plantées après la mi-mai, idéalement à la fin de mai. Le basilic ne devrait pas passer ses nuits dehors avant la fin mai. Les plantes de *Les jardins de Nathalie* ont été acclimatées, c'est-à-dire qu'elles ont été habituées au froid, au vent et au soleil, ce qui n'est pas le cas de toutes les plantes vendues dans les centre-jardins.

Fines herbes de nos jardins

Guide de plantation et de récolte



Plantation en pot : La menthe devrait toujours être plantée en pot, autrement elle envahira le jardin. Les fines herbes peuvent toutes être mises dans des pots de plus de 20 cm de diamètre. Elles gagnent à être accessibles, sur un patio près de la cuisine. La culture en pot est cependant exigeante. Il faut arroser tous les jours en été. Durant la saison chaude, il faut fertiliser, idéalement avec un engrais liquide ou à libération lente. Bien suivre les instructions sur les étiquettes des produits fertilisants. Un pot peut contenir de 3-5 plantes, ou plus dans le cas d'un grand pot. Pour un effet plus joli, assemblez dans un même pot des plantes au feuillage différent: couleur, texture, taille et forme des feuilles, puis hauteur du plant. Plus les plantes sont différentes, plus elles seront mises en valeur. Les plantes en pot ne survivront pas à l'hiver. Les rentrer en pot est inutile, il n'y a pas assez de lumière dans nos maisons durant l'hiver, elles finiront pas dépérir. Mieux vaut les récolter et les conserver en les congelant ou en les séchant. Visitez notre site web pour trouver notre Guide de conservation des fines herbes.

Plantation dans le jardin : Les vivaces (celles qui repoussent chaque année) devraient être intégrées aux plate-bandes de fleurs vivaces. On peut aussi les mettre dans le potager mais il faut faire attention de ne pas les arracher à l'automne. Les fines herbes en plein sol demandent peu de soins, elles survivent à un manque d'arrosages et s'accommodent d'un sol pauvre. Certaines peuvent cependant devenir envahissantes, consulter le tableau pour les détails de chaque espèce.

Récolte : D'habitude on récolte avant la floraison. Ne pas hésiter à récolter régulièrement basilic, persil, sarriette, ciboulette, menthe, mélisse, capucines... Elles n'en seront que plus productives. Lorsqu'on coupe, on laisse toujours du feuillage à la plante. Généralement, on coupe les tiges à mi-hauteur. Le jeune feuillage (feuillage du haut) est meilleur à consommer frais que les vieilles feuilles (feuilles du bas). Le thym, le romarin et la sauge ont une croissance plus lente mais il est bon de les tailler. En coupant les tiges à mi-hauteur ils deviendront plus fournis. La coriandre et l'aneth doivent être récoltés avant la floraison et doivent être régulièrement semés, car elles ne pousseront plus après la floraison. Si la floraison est commencée, on peut toutefois les conserver pour leurs fleurs et leurs graines, qui sont comestibles. Les pensées et violettes perdront de leur beauté durant l'été, elles préfèrent la fraîcheur, mais elle reprendront de la vigueur à la fin de l'été en autant qu'elles ne soient pas ensevelies sous les autres plantes. À la fin de l'été ou à l'automne, il est toujours possible de récolter les vivaces, et ce, en coupant les tiges à ras le sol. Toutes les vivaces (sauf la ciboulette) peuvent être séchées pour la conservation. Ne conservez que les tiges aux belles feuilles vertes. Après le séchage, coupez les tiges de moitié pour ne conserver que la partie du haut (les jeunes feuilles), mettre les tiges dans un sac hermétique ou faites tomber les feuilles des tiges pour mettre les feuilles en pot. Les plantes que l'on récolte pour la congélation sont idéalement récoltées durant l'été avant la floraison, mais il n'est jamais trop tard pour le faire. Conservez les feuilles les plus belles, et pourquoi pas aussi les fleurs!

PUBLICATIONS SUR LE MÊME THÈME SUR LE WEB www.lesjardinsdenathalie.ca

[GUIDE DE CONSERVATION ET D'UTILISATION DES FINES HERBES](#)