

Comment planter... des herbes potagères et aromatiques

Généralités

On distingue les plantes aromatiques et officinales annuelles, bisannuelles et pluriannuelles.

On range par exemple les plantes suivantes dans la **catégorie des annuelles et bis-annuelles**:

- le basilic (*Ocimum basilicum*)
- la bourrache (*Borrago officinalis*)
- l'aneth (*Anethum graveolens*)
- le cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*)
- le persil (*Petroselinum crispum*)

La **catégorie des pluriannuelles** compte les espèces telles que:

- la sarriette des jardins (*Satureja montana*)
- l'estragon (*Artemisia dracunculus*)
- la lavande (*Lavendula officinalis*)
- la livèche (*Levisticum officinale*)
- la marjolaine (*Origanum vulgare* «Compactum»)
- la menthe (*Mentha x piperita*)
- le romarin (*Rosmarinus officinalis*)
- la sauge (*Salvia officinalis*)
- la ciboulette (*Alium schoenoprasum*)
- le thym (*Thymus vulgaris*)
- l'absinthe (*Artemisia absinthium*)

Emplacement

En règle générale, les plantes aromatiques exigent un emplacement ensoleillé et chaud. C'est à cette condition seulement qu'elles dégagent le plein arôme que l'on désire. On peut très bien les planter en caisses et bacs.

Vous avez avantage à demander au centre de jardinage ou à l'entreprise de plantes vivaces, des plantes aromatiques choisies et multipliées végétativement (par exemple par bouture). En règle générale, celles-ci se distinguent par un arôme plus intensif et une teneur plus forte en substances actives.



*Pratique et joli:
l'escargot d'herbes aromatiques*

