

Récolter ses aromatiques

Un hiver au goût d'été

Avant les premiers froids, récoltez principalement les annuelles qui sont de toutes façons vouées à disparaître (aneth, basilic, coriandre, camomille, cerfeuil...).

Parmi les vivaces qui, chaque année repoussent, on distingue les caduques et les persistantes. Comme pour les annuelles, les caduques peuvent être récoltées abondamment (menthe, sauge, persil, coriandre...) car elles perdront toutes leurs feuilles. Enfin, les persistantes (ciboulette, mélisse, origan, romarin...) continueront à se développer (très faiblement en hiver) et vous pourrez les utiliser au fur et à mesure de vos besoins.

Comment les protéger et les entretenir

L'idéal est de les cultiver en pots afin de pouvoir les rentrer dans une pièce pas ou peu chauffée, aérée, mais sans courant d'air. Ne craignez rien si en hiver la plante ne pousse pas, la majeure partie des plantes a besoin d'une période de repos, elle n'en sera que plus belle au printemps !

Les aromatiques qui ne gèlent pas

Laurier sauce, sauge, thym, persil, menthe, romarin...



Comment et
quand planter ses
aromatiques



Conservation

L'oseille (entre autres)
se congèle très bien
et pourra ainsi être
consommé durant
tout l'hiver.

