



ARMOISE ANNUELLE

CONDITIONS DE SEMIS

Semer sous abri lumineux au printemps ou à l'automne. Ne pas recouvrir les graines qui ont besoin de lumière pour germer, et d'une température de 18 à 20°C. La levée des graines s'effectue en 3 semaines

Maintenir le semis humide à l'aide d'un vaporisateur. Au stade 5-6 feuilles repiquez les jeunes plants en godets.

La germination peut prendre plusieurs semaines. Une fois levé, le plant peut atteindre 3m en pleine terre, beaucoup moins en pot.

Lors du repiquage en pleine terre, planter dans un sol drainé, léger, Garder 60 cm à 1 m entre les plants d'armoïse.

CONSEILS

Les plantes aromatiques et condimentaires sont des bijoux de saveurs qui parfument nos jardins dès le printemps et subliment nos plats en cuisine. Elles se divisent en deux grandes catégories : les espèces annuelles, récoltées la même année que leur semis et qui disparaissent après la floraison, et les espèces considérées comme vivaces, semées au printemps, qui doivent être repiquées pour rester en place et produire pendant plusieurs années.

Voici un aperçu des différents types d'aromatiques et de condiments :

1. Vivaces à feuillage persistant : Thym, Sarriette, Romarin, Sauge officinale, Laurier sauce, Thym citron, etc.
2. Vivaces à feuillage caduc : Ciboulette, Estragon, Oseille, Ciboule, Menthe, Raifort, etc.
3. Bisannuelles : Persil frisé et simple.
4. Annuelles : Basilic, Coriandre, Cerfeuil, Aneth, Bourrache, etc.

Ces plantes égayent nos jardins de leurs fragrances dès le printemps et donnent vie à nos créations culinaires en exprimant toute leur palette aromatique.



Les plantes aromatiques prospèrent dans des conditions spécifiques :

Ce qu'elles aiment :

- Un sol bien drainé et riche en nutriments.
- Une exposition ensoleillée qui favorise leur croissance.
- Des arrosages réguliers, mais avec modération.

Ce qu'elles n'apprécient pas :

- L'excès d'eau et l'arrosage direct sur leurs feuilles, en particulier pour le basilic.
- Des températures trop basses lors de la plantation, en dessous de 15°C pour les annuelles et en dessous de 18°C pour le basilic.
- Les courants d'air, ce qui est particulièrement important à éviter pour le basilic.

En respectant ces conditions, vous pouvez créer un environnement propice à la croissance saine et vigoureuse de vos plantes aromatiques.

Il est essentiel de comprendre les conditions naturelles dans lesquelles ces plantes se développent. Cela inclut le sol, l'ensoleillement et l'eau. Par exemple, le thym se trouve naturellement dans la garrigue, un milieu chaud, sec et bien drainé, qui favorise l'expression optimale de ses arômes.

D'autre part, les menthes préfèrent les environnements de sous-bois et les zones humides, comme les marais. En identifiant ces conditions agro-écologiques propices au développement de ces plantes, vous pouvez favoriser leur croissance, leur résistance aux maladies et l'intensité de leurs arômes.

Pour les plantes adaptées aux milieux arides, telles que le thym et le romarin, il est recommandé de les exposer au plein soleil et d'opter pour une plantation sur une butte ou une rocaille. En incorporant environ 40% de pierres, vous créez un microclimat sec qui favorise leur développement. Les pierres ont également un rôle important dans le drainage du sol, ce qui évite les excès d'eau au niveau des racines.



En revanche, pour les plantes qui préfèrent les zones ombragées et humides, comme le persil, la ciboulette, le shiso et la menthe, il est préférable de choisir un emplacement ombragé, un mur orienté au nord ou un endroit à l'ombre d'une autre culture. Par exemple, le persil prospère à l'ombre des tomates, où il bénéficie de la protection contre le soleil et d'une réduction de l'évaporation.

Pour tirer le meilleur parti des plantes aromatiques en cuisine, il est recommandé de les cueillir fraîchement (de préférence le matin) et de les utiliser immédiatement. C'est ainsi qu'elles dégageront tout leur arôme. Pour profiter pleinement de leur saveur, il est préférable de les ajouter crues et au dernier moment dans la préparation culinaire, juste avant de servir le plat à table. Cette méthode permet de préserver leur fraîcheur et leurs arômes délicats.

Pour conserver les plantes aromatiques, vous avez deux options principales. Vous pouvez les congeler (par exemple, la ciboulette, le persil, le basilic) ou les faire sécher (comme le romarin, la sarriette, la marjolaine, la sauge officinale, la mélisse). Ensuite, vous pouvez les stocker soit sous forme de feuilles entières, soit en les broyant et en les plaçant dans des bocaux hermétiques. Ces méthodes de conservation permettent de préserver la saveur et l'arôme des aromatiques pour une utilisation ultérieure en cuisine.

Les plantes aromatiques peuvent être sujettes à certaines maladies et ravageurs, mais il existe des moyens de les protéger. Il est essentiel de choisir un emplacement approprié, avec une exposition ensoleillée et une bonne circulation d'air, pour éviter la prolifération des problèmes. De plus, il faut éviter les arrosages tardifs qui mouillent les feuilles.

Lorsque des maladies ou des ravageurs se manifestent, il est préférable de ne pas recourir aux traitements chimiques. Au lieu de cela, vous pouvez éliminer les parties atteintes en les coupant et en les éliminant (ne pas les utiliser pour le compost).

Voici quelques ennemis courants des plantes aromatiques :

Maladies :

1. Mildiou : peut affecter le persil, la ciboulette et l'oseille.
2. Botrytis, pourriture grise ou blanche : peut toucher la ciboulette, l'estragon et le romarin.
3. Rouille : peut affecter la ciboulette, l'estragon et la menthe.
4. Septoriose : peut affecter le persil et la mélisse.



Ravageurs :

- Pucerons : peuvent infester le persil, la rhubarbe, l'oseille, etc.
- Noctuelles : consultez la fiche sur les bettes pour plus d'informations.
- Cicadelles : peuvent provoquer de petites ponctuations blanches ou jaunes sur les feuilles de sauge, de mélisse et de menthe.

En adoptant des pratiques de jardinage appropriées, vous pouvez réduire les risques de maladies et de ravageurs affectant vos plantes aromatiques.