



Plantes aromatiques

Nom commun	Nom latin	Intérêt(s) particulier(s)
Aneth	<i>Anethum graveolens</i>	Peut se resemer toute seule
Balsamite (menthe coq)	<i>Tanacetum balsamita</i>	Saveur puissante de chewing-gum à la menthe
Basilic	<i>Ocimum basilicum</i>	Une multitude de variété
Cerfeuil commun	<i>Anthriscus cerefolium</i>	Se resème tout seul
Ciboule	<i>Allium fistulosum</i>	Vivace
Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i>	Vivace
Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>	Se resème tout seul
Cumin	<i>Cuminum cyminum</i>	Graines aromatiques
Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i>	Vivace
Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>	Vivace. On consomme feuilles, fleurs et graines.
Immortelle (herbe à curry)	<i>Helichrysum italicum</i>	Saveur de curry. Excellente médicinale.
Laurier sauce (ou noble)	<i>Laurus nobilis</i>	Peut devenir un arbre si non taillé
Lavande	<i>Lavandula sp.</i>	Très mellifère
Livèche (herbe à maggi)	<i>Levisticum officinale</i>	Goût très prononcé de céleri
Marjolaine	<i>Origanum sp.</i>	Vivace
Mélisse citronnée	<i>Melissa officinalis</i>	Vivace
Menthe	<i>Mentha sp.</i>	Vivace, peut être envahissante
Origan	<i>Origanum sp.</i>	Vivace
Persil	<i>Petroselinum sp.</i>	Plat ou frisé
Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Vivace. Mellifère
Sarriette	<i>Satureja sp.</i>	Vivace
Sauge	<i>Salvia officinalis</i>	Vivace
Serpolet	<i>Thymus serpyllum</i>	Vivace, couvre sol
Shiso (périlla)	<i>Perilla frutescens</i>	Vert ou pourpre
Tanaisie	<i>Tanacetum vulgare</i>	Vivace. Peut être envahissante. Beau feuillage.
Thym	<i>Thymus sp.</i>	Vivace
Verveine odorante (citronnée)	<i>Aloysia citriodora</i>	Craint le gel

Ce document est sous licence CC BY-NC-SA.
 Vous pouvez modifier et adapter ce document.
 Aucun usage commercial ne peut en être fait.
 Vous devez préciser l'auteur original et partager votre création sous cette même licence.

