



Comment planter... des herbes aromatiques

INFORMATION

Elles embaument, elles sont bonnes pour la santé et elles sont utilisables de diverses manières : les herbes aromatiques ne sauraient manquer ni dans un jardin ni sur un balcon. Parmi les fines herbes et les herbes aromatiques, il est fait la distinction entre les espèces annuelles, bisannuelles et pluriannuelles. De nombreuses plantes pluriannuelles telles que le romarin, la sauge ou la sarriette possèdent un feuillage persistant et elles poussent comme des sous-arbrisseaux ou des arbustes nains. Les herbes bisannuelles à l'image du persil fleurissent au cours de la seconde année et elles dépérissent ensuite. Chaque année, le cresson alénois et l'aneth sont ainsi fraîchement semés et/ou plantés. Même le basilic n'hiverne pas en règle générale. Les herbes aromatiques principales sont disponibles au stade adulte et prêtes à un emploi culinaire dans les magasins spécialisés horticoles, tout au long de l'année.

SITE

La plupart des herbes aromatiques dégagent toutes leurs senteurs à un emplacement ensoleillé et chaud. Cela vaut notamment pour les herbes d'origine méridionale. Le romarin, le thym et la sauge aiment être exposés en plein soleil et pousser dans un sol pauvre, structurellement stable et plutôt sec. Des terres de jardin très argileuses sont rendues plus perméables en étant mélangées à du sable. L'aneth, l'origan ou le persil aiment les endroits ensoleillés, mais sans exposition directe au soleil de midi. Leur meilleur emplacement sur le balcon est orienté du côté est ou ouest. Le persil, le cerfeuil et la ciboulette apprécient des conditions édaphiques où le sol est perméable, riche en nutriments et plutôt humide.

MISE EN POT

De jeunes herbes aromatiques vigoureuses sont disponibles en pot à partir d'un diamètre de 10 cm dans les magasins spécialisés. Ces plantes devraient être vite repiquées dans le jardin ou dans un récipient plus grand.

A En cas de culture en pot, il s'avère judicieux d'acheter du terreau pour herbes aromatiques sans tourbe, lequel alimente les plantes avec tous les éléments nutritifs indispensables durant la première saison. Pour éviter que l'eau ne stagne, des morceaux de terre cuite sont placés tout au fond du récipient au-dessus des trous d'écoulement. Si la motte est très enracinée, il faut la fragmenter avec les doigts ou l'inciser avec un couteau. Les racines se répandent mieux ainsi dans le nouveau pot, où la plante est ensuite placée. Environ un centimètre de hauteur libre est laissé jusqu'au bord de pot supérieur, afin que l'eau ne passe pas par-dessus lors de l'arrosage. Il convient de tasser légèrement le substrat pour combler les espaces vides et de bien arroser la plante.

Au moment du repiquage dans le jardin ou dans un grand récipient prérempli, il est recommandé d'aérer généreusement la surface de plantation et de former un trou de la taille de la motte végétale dans le sol à la main. En présence de



A



racines très serrées, la motte devrait être également dissociée. Si la surface de la motte se trouve à la même hauteur que la terre environnante, la plante est bien positionnée. Les racines sont alors entourées de terre et celle-ci est un peu tassée. Pour finir, une petite cuvette est formée avant un arrosage abondant.

ARROSAGE

En particulier les herbes aromatiques d'origine méditerranéenne aiment un milieu plutôt sec. Il convient donc de ne pas arroser trop souvent, mais de ne pas laisser non plus la terre dessécher complètement. La plupart des autres herbes aromatiques ont des besoins en eau moyens, qu'il est possible de déceler avec le doigt. Pour ce faire, il suffit d'enfoncer son doigt d'env. 2 cm dans la terre. Si le bout du doigt laisse encore une sensation d'humidité, il ne faut pas arroser.

Important : notamment les herbes aromatiques à feuillage persistant en pot continuent d'avoir besoin d'eau même en hiver. Pour empêcher l'eau de stagner, le récipient doit présenter une couche de drainage recouverte d'une nappe filtrante et un grand trou d'évacuation.

APPORT D'ENGRAIS

La majorité des herbes aromatiques, par exemple la roquette, l'origan, le thym, le romarin et la sauge, sont de « faibles consommatrices », autrement dit elles n'exigent guère d'engrais. La ciboulette, le basilic, la livèche et la menthe ont par contre des besoins nutritionnels élevés. Les apports d'engrais doivent être adaptés en conséquence, afin que la récolte bénie soit garantie jusqu'en automne.

Dans le cas d'une culture en pot, les plantes reçoivent un engrais de longue durée au début de la saison sous la forme de billes ou de cônes. Suivant le type de produit, elles sont ainsi alimentées avec tous les nutriments requis pendant environ trois mois. À l'issue de cette période, il est procédé à un appoint d'engrais en fonction des exigences des plantes, au choix de nouveau avec un engrais de longue durée ou liquide. En principe, il ne faut jamais fertiliser en pleine chaleur. L'engrais liquide ne doit pas parvenir directement sur la motte racinaire sèche sous peine d'endommager les racines. Au lieu de cela, il est versé dans un arrosoir à demi plein, qui est alors rempli d'eau jusqu'au bord. Les liquides se mélangent ainsi uniformément.

PROTECTION PHYTOSANITAIRE

Les herbes aromatiques ne sont pas sujettes aux maladies en règle générale. Lors des semis des herbes annuelles, les jeunes plants peuvent être détériorés par les limaces. La mesure la plus simple pour y remédier consiste à mettre en place un anneau anti-limaces.

RÉCOLTE

Dans le cas des plantes herbacées comme le persil et la ciboulette, on ramasse les feuilles entières avec les tiges, s'agissant du basilic, de la menthe, du romarin et de la sauge seules les extrémités des pousses. Dans l'idéal, la récolte a lieu en début de matinée, étant donné que la part d'huiles essentielles est alors la plus élevée.



B

SPIRALE D'HERBES AROMATIQUES

B La spirale d'herbes aromatiques représente une forme de plantation particulière dans le jardin.

Chaque espèce d'herbe aromatique trouve parfaitement sa place dans cette plate-bande tridimensionnelle, construite en hauteur en forme de spirale. Large de 3 m et haut de 80 cm dans sa taille optimale, l'ouvrage est situé de préférence à un endroit protégé, orienté vers le sud. Pour façonner la spirale, il est fait appel à des pierres naturelles en construction sèche ou à des pierres de taille posées avec du mortier.

Les herbes aromatiques aimant la chaleur et l'aridité comme le thym, le romarin et la sauge poussent sur le point le plus haut. La terre doit y être mélangée avec beaucoup de sable. Toutes les autres herbes qui ne recherchent pas autant la chaleur telles que la marjolaine, le basilic et le persil leur succèdent à différents étages. Dans cette « zone normale », la terre devrait contenir moins de sable, en contrepartie plus d'humus. La menthe, la ciboulette et l'estragon se trouvent entre autres au pied de la spirale d'herbes aromatiques, où le sol est plus humide et où il fait plus frais. Mélangé à la terre du jardin, du terreau nutritif issu du compostage y est utilisé. Attention, la menthe a la fâcheuse tendance à s'étendre ! Pour éviter tout envahissement, il est possible d'en circonscrire le périmètre en la mettant dans un grand bac en matière plastique et en enfouissant celui-ci dans la terre tout en bas de la spirale d'herbes aromatiques. Le bord devrait dépasser du sol environnant de quelques centimètres pour empêcher ainsi que les stolons de la menthe grimpent par-dessus le bord.