

Liste des plantes

Cette liste est **indicative**. Seule les plantes à maturité seront mises en vente. Toutes les plantes sont issues de semences bio. Vous pouvez les replanter chez vous ou, pour certaines, les garder en pots sur votre balcon !

Désignation	Prix du pot	Utilisation	Descriptif
Achillée millefeuille	3 €	Ornementale, médicinale	Vivace – 40 cm – Ombrelles de fleurs blanches- feuilles et fruits comestibles- Massifs ou rocailles – terrain sec
Agastache Anisée	3,50€	Culinaire, tisane, médicinal	Annuelle- mellifère 1m20 – fleurs bleues – saveur Anis/réglise - Fleurs et feuilles s'utilisent
Les Basilics	3,50€	Culinaire	
- Marseillais : Basilic vert à feuilles moyennes, très parfumé : idéal pour le « pistou »			
- Grand Vert : Le classique, grandes feuilles, bien parfumé			
- Citron vert : Feuilles moyennes : excellent pour les plats citronnés et les pâtisseries !			
- Thaï : Feuillage clair, fleur pourpre – saveurs épicées aux notes citron, estragon, anis			
- Pourpre : grandes feuilles, très légèrement poivré, bien parfumé et décoratif.			
Cerfeuil	3€	Culinaire	Culture en pot possible
Estragon mexicain	4 €	Culinaire	L'estragon mexicain parfume à merveille les plats
Hysope	3€	Culinaire, médicinale	Plante aromatique vivace. Très mellifère. Feuilles parfument salades et plats avec note mentholée.
Mélisse	3,50€	Culinaire, médicinale	Vivace – Pour plats et tisanes.
Menthe	3,50 €	Culinaire, médicinale	Glaciale, chocolat, marocaine, pomme...
Persil plat	2 €	Culinaire	Plants jeunes semés cette année.
Shiso (rouge ou vert)	4 €	Culinaire, médicinale	Shiso rouge ou vert : utilisé en cuisine japonaise dans les sushis. Saveur type cumin.
Tanaisie	3,50 €	Eloigne les insectes	Non consommable! Pour planter judicieusement autour du potager ou pour préparer des purins.
Tulsi	4 €	Médicinale - tisane	Basilic sacré indien- Très utilisé en médecine traditionnelle indienne.