

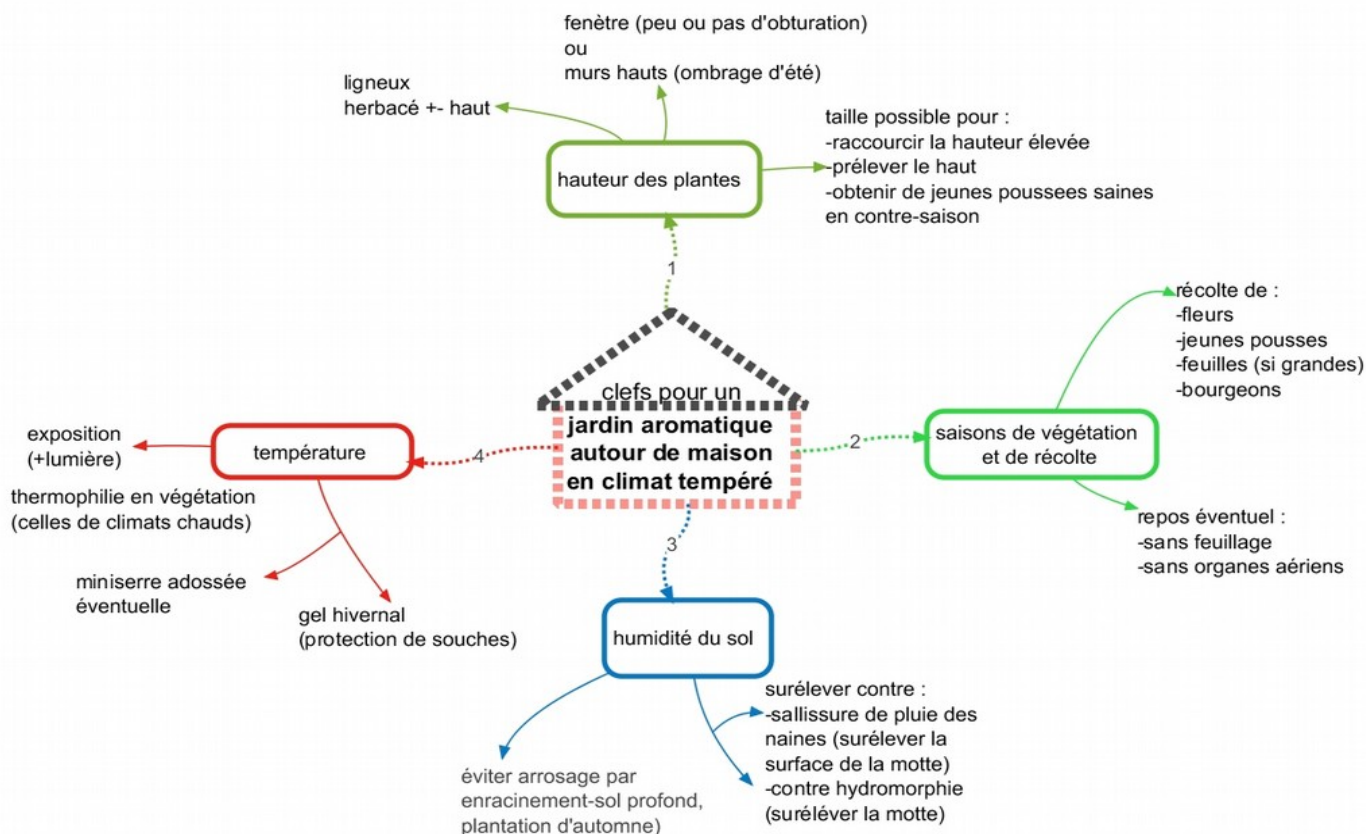
## Quelques principes pour organiser un jardin d'aromatiques fraîches en climat tempéré.

Plan de cette page :	p.	à jour :	(dernière mise à jour fev. 2018, Daniel Chicouène "dc.plantouz")
Introduction, schéma	1	2015	
Hauteur des plantes	2	"	
Tab.I : Hauteurs des plantes en fonction du bois	"	"	
Saisons (de végétation, de récolte)	"	"	
Tabl.II : Phénologie et saisons de végétation	"	2017	
Tableau III : Saisons des récoltes et organes récoltés	3	2016	
Tab.IV: Mois des récoltes et organes récoltés	"	avr.2016	
Fig. photo : Exemples d'aromatiques à feuillage hivernal	4	2017	
Logiques d'organisation	"	2015	
L'entretien des espaces vitaux	5	"	
Conclusion	5	"	
PS : Herboristerie	6	dec.2016	
confusion avec toxiques	7	fev. 2018	

Voici des réflexions sur la conception et l'organisation d'un jardin de plantes aromatiques (voire médicinales, condimentaires) sous climat tempéré. C'est le résultat d'une simple expérience au jardin pendant de nombreuses années, le soucis étant de disposer de plantes fraîches facilement accessibles en toutes saisons, que ce soit pour la cuisine ou pour des infusions.

Les plantes aromatiques proviennent souvent de climats chauds (méditerranéen, tropical) : sous climat tempéré, elles apparaissent thermophiles pour la plupart. La logique est de profiter de la proximité des murs d'un bâtiment (ex. maison) diversement exposés au soleil. C'est également à proximité (de la cuisine) lors des cueillettes (de plantes fraîches), plus ou moins quotidiennes. Par ailleurs, autour de la maison, les disponibilités, en particulier en hauteurs, varient en fonction des ouvertures (ex. hauteur des seuils de fenêtres).

Le principe d'optimisation est de comparer les plantes et l'espace : les caractéristiques des plantes à prendre en compte sont nombreuses ; la gestion de l'espace est variée. L'idéal serait de considérer une base de données adaptée ; en attendant, un aperçu de notions simples est utile. Seules les plantes pérennes sont abordées.



## Hauteur des plantes.

D'un point de vue biologique sont traditionnellement distinguées les plantes ligneuses et les plantes herbacées ; les premières sont souvent plus hautes mais pas toujours.

Concernant les hauteurs, il faut distinguer la hauteur maximale des individus (qui correspond généralement au moment de la floraison pour les herbacées) et la taille qui peut être faite pour diverses raisons dont : cueillettes intenses des portions supérieures des pousses, provoquer un renouvellement des pousses pour disposer de jeunes (=détruire les inflorescences en particulier).

Les grands arbustes (genévrier) et les arbres (tilleul cordé) sont loin des maisons pour des raisons de longueurs de branches ou d'enracinement en particulier.

Tableau I : Notions de hauteurs des plantes en fonction du bois.

hauteur adulte	ligneux	herbacés pérennes
arbre	tilleul cordé	
hautes (quelques m)	laurier sauce (jusqu'à 5 m) verveine citronnelle (2 à 3 m sans taille de raccourcissement et sans gel avec reprise de souche) romarin dressé (2 m)	angélique officinale fenouil officinal
moyennes (1 m)	sauge officinale Helichrysum italicum	la plupart des menthes mélisse officinale les tanaïses, balsamite
petites (1/2 m)	thym vulgaire	estragon origan non raccourci rosette d'oseille (inflorescence 2 m) menthe fraise
naines	sarriette thym serpolet	chamomille noble certaines menthes pousses feuillées de Origanum violette odorante ciboulette

## Saisons (de végétation, de récolte).

Pour information, les saisons de végétation sont présentées. Les aromatiques sont soit sempervirentes, soit perdant leur feuillage en hiver. Le safran est une exception.

Tableau II : Phénologie et saisons de végétation.

catégorie :	espèces :
sans saison de repos (sempervirentes)	la plupart des aromatiques
végétation estivale	verveine citronnelle cassis estragon menthe poivrée
autres saisons	ciboulette poireau perpétuel

Tableau III : Saisons des récoltes et organes récoltés.

fleurs	-violette odorante : mars-avril -primevère acaule : surtout mars-avril -sauge ananas (+ feuilles éventuellement) : surtout fin d'été et automne (jusqu'aux premières gelées) -sureau noir : vers juin
jeunes pousses (à petites feuilles)	-estragon : fin de printemps, été (rarement un peu en automne et hiver) -Helichrysum italicum : toute l'année -menthes : dépend des espèces (marocaine toute l'année) -melisse : surtout printemps ; été si raccourcissement ; éventuellement hiver mais jeunes pousses proches du sol (facilement salies suite à la pluie) -sariette : printemps, été au moins ; 2 sp. (1 dressée et 1 stolonifère) à tiges glabres peuvent offrir de nouvelles pousses en automne et hiver -thym citron : toute l'année -romarin : toute l'année (+ fleurs surtout en hiver-printemps) -marjolaine des jardins et de Majorque : toute l'année -verveine citronnelle : été et début d'automne
feuilles ou limbes (grandes)	-renouée odorante ( <i>Polygonum odoratum</i> ) : surtout en été -fenouil officinal (+ fleurs en été, fruits secs) : toute l'année -laurier sauce : toute l'année -balsamite : toute l'année -ciboulette : largement printemps et été -poireau perpétuel : surtout hiver
bourgeons en gonflement	-cassis : (fév.)mars-avril
souche y compris des racines	-flouve odorante : toute l'année

Tableau IV : Mois des récoltes et organes récoltés

feui.	feuilles ou limbes (grandes)		feuilles ou limbes (grandes)				
pou.		jeunes pousses (à petites feuilles)		jeunes pousses (à petites feuilles)	jeunes pousses (à petites feuilles)		
fl.						fleurs, voire graines	fleurs, voire graines
ex. sp.	fenouil laurier sauge off. balsamite	melisse origan menthe v. romarin	ciboulette	sariette m. estragon	cassis	violette	fenouil lavande
J	x	x					
F	x	x					
M	x	x			x	x	
A	x	x	x	x	x	x	
M	x	x	x	x			
J	x	x	x	x			x
J	x	x	x	x			x
A	x	x	x	x			x
S	x	x		x			x
O	x	x					
N	x	x					
D	x	x					



Lueur du matin sur plantes aromatiques, 2017. D.C

Fig. : Exemples d'aromatiques à feuillage hivernal (givré en début d'hiver, vers le 1er janv. 2017) en exposition sud : menthe marocaine, balsamithe, 1 sariette dressée, thym serpolet, menthe orange, hysope, marjolaine des jardins.

De quoi faire de bonnes infusions d'agrément (pures ou en mélanges) au coin du feu !

Hors photo, à côté, il y avait aussi des feuillages de : fenouil officinal, thym citron, romarin, marjolaine de Majorque, origan commun, chamomille noble, mélisse officinale... plus spécifiquement pour la cuisine : helichryse d'Italie, laurier sauce, thym commun.

### **Logiques d'organisation.**

(1)-s'adapter à la hauteur du seuil des fenêtres : si le seuil est bas (ex. moins de 5 dm par rapport au sol) et qu'on ne veut pas d'ombrage sur les fenêtres, on installe en face de ces murs bas des plantes naines, voire d'autres susceptibles de supporter la taille conséquente

(2)-privilégier les plus thermophiles près des murs les plus ensoleillés, chaud (= exposition au sud dans l'hémisphère nord) ; à l'inverse, celles qui supportent le plus l'ombrage ou les températures plus basses sont mises ailleurs

(3)-règle plus secondaire : éviter les plantes scabres à proximité des zones de passage intenses (ex. porte) sous peine d'être souvent griffés en les heurtant (visage, mains,...)

(4)-si le sol est hydromorphe (ex. temporaire), surélever la motte où s'enracinent les plantes sensibles (la plupart des aromatiques)

(5)-pour limiter les éclaboussures liées à la pluie tombant directement sur le sol et salissant le feuillage de plantes naines, on peut surélever le sommet de la motte ou mettre quelques pierres pour délimiter au mieux le feuillage de ces plantes naines. Le développement d'une couverture du sol par des bryophytes (en particulier des mousses) peut également protéger d'éclaboussures de sol ; ceci suppose qu'il y ait peu ou pas de turricules de lombrics (qui enterrent les bryophytes).

### **L'entretien des espaces vitaux.**

Le nombre d'exploitations des pousses à chaque saison dépend de l'espèce. Pour la survie des touffes, il faut laisser suffisamment de feuillage (=n'en prélever qu'une fraction), fonction de l'espèce. Ainsi, pour la mélisse officinale, il faut éviter de dépasser 2 exploitations (raccourcissement) d'une pousse.

Les plantes voisines : les plantes aromatiques qui colonisent facilement (massivement) par voie végétative ou par graines les zones les plus proches (jusqu'à 1 m par an) ne doivent pas être placées à côtés de plantes fragiles où l'espèce colonisatrice serait difficile à extirper. Ainsi, certaines menthes via leurs rhizomes, le fenouil et les annuelles en général via leurs graines cohabitent mal avec des Viola, ciboulette, voire estragon.

Il y a aussi les mauvaises herbes sauvages à gérer. L'arrachage des rhizomes de chiendents parmi des aromatiques fragiles est délicat ; c'est à faire très régulièrement (plusieurs fois par an) pour limiter les dégâts d'étouffement et d'arrachage.

### **Conclusion.**

Les surfaces à consacrer à chaque espèce dépendent des quantités que l'on souhaite utiliser chaque année (ex. si on veut prélever 10 pousses par semaine, il en faut 500 dans l'année). La largeur de la bande autour de la maison peut varier en fonction de différents éléments liés aux plantes ou à la maison ; environ 5 dm est un ordre de largeur qui permet de profiter des effets du mur et qui est un compromis avec l'entretien, la facilité de cueillette, les éventuels perchoirs à passereaux (bords de gouttière surtout).

La question du trottoir (présence, largeur, distance éventuelle par rapport au mur et/ou perforation par des trous de quelques cm de diamètre ou fissures) est à considérer en fonction des sols en particulier... et des types de chaussures utilisées en hiver.

D'autres plantes thermophiles d'extérieur, près des murs ensoleillés : fraisiers remontants, voire pêcheurs, brugnon.

## **Remarques sur l'herboristerie.**

Les remarques portent à la fois sur la reconnaissance des plantes et sur la toxicologie (à double titre).

### Confusions entre taxons :

Un problème important est le risque de confusion entre la plante médicinale produite ou commercialisée et un taxon toxique, au moins à certains stades ou pour certains organes. Les ressemblances sont nombreuses pour une personne non avertie ; citons l'exemple les feuilles de la grande oseille avec celles de certains Arum (toxiques) à certains stades. De telles plantes présentent le risque d'être inversées ou le lot de la plante médicinale peut être, en plus ou moins grande proportion, contaminé par des plantes contenant un poison fort. Aussi, l'herboriste doit savoir distinguer les plantes de sa gamme et la liste de celles (toxiques) qui peuvent se confondre dans l'aire de production ; c'est-à-dire qu'il est impératif de maîtriser une liste minimale de critères distinctifs. Si la confusion porte sur une plante non toxique, la préparation peut simplement se retrouver sans les propriétés médicinales attendues.

### Contre-indications des préparations :

Si les plantes médicinales ont des indications thérapeutiques, elles ont également souvent des contre-indications, dépendantes (inverses) ou non des indications. Ainsi, d'après plusieurs auteurs, le romarin *Rosmarinus* (au moins certains chémotypes) est contre-indiqué en cas d'hypertension artérielle. Aussi, la première information dont l'utilisateur doit avoir connaissance est la liste des contre-indications possibles de chaque plante ou préparation médicinale ; les indications viennent ensuite.

---

**Risques de confusion avec des toxiques (avril 2017)**

**Limbes de Monocotyledones adultes se ressemblant (elliptiques de 1-2 dm x 1/4-1/2 dm, glabre)**

	<i>Convallaria majalis</i>	<i>Allium ursinum</i>	<i>Arum maculatum et italicum</i> , de touffe chétive (limbe hasté sur touffe vigoureuse)
pétiole ou gaine	2 feuilles radicales ; pétiole externe enveloppant comme dans une gaine le pétiole interne (GG) [la hampe florale est axillaire d'une cataphylle = à l'extérieur des 2 gaines des feuilles à limbe]	feuilles ord. 2 ; pétiole extérieur dilaté dans sa partie inf. en une gaine qui renferme la base de la tige et le pétiole non dilaté de l'autre feuille (GG)	
nervation par transparence	[nervures toutes parallèles, écartées surtout de 1/2-1 mm dans la partie la plus large du limbe]	[majorité des nervures parallèles écartées de glt 2-3 mm entre elles dans la partie la plus large, reliées entre elles par des nervures secondaires discrètes et en orientation oblique (c.45°)]	Aroidées : nervures anastomosées (GG) [issues de la ramification de la nervure principale ; les qq mm des bords sont sans nervures au delà d'une nervure submarginale à trajet irrégulier (un peu en zig-zag) à qq mm du bord et correspondant aux anastomoses ultimes]
nervure principale en face inf.	arrondie, à peine proéminente	épaissie, proéminente en carène de 1 mm	
couleur des 2 surfaces	vert gai (GG) ; concolore, face sup mat	face sup luisante, inf. un peu glauque (GG)	concolore, luisant, vert, parfois taches noires ou veiné de blanc (cGG)
odeur en froissant	non	forte d'ail	non

Il y a aussi *Colchicum*, non prévu dans le tableau, à nervures parallèles (c.1 mm entre elles pour *Colchicum autumnale*, avec tendance à l'alternance entre grosse et petite nervure).

*Convallaria*, *Arum* et *Colchicum* sont toxiques.

**Limbes elliptiques de 1-2 dm et velus (des Dicotylédones) : rosettes +/- adultes nombreux taxons, voici les plus répandus dans le Massif Armoricaïn**

	<i>Symphytum officinale</i> ( <i>Pentaglottis sempervirens</i> )	<i>Digitalis purpurea</i> (TOXIQUE) <i>Centaurea gr. nigra</i> <i>Verbascum sp.pl.</i>
pétiole : face sup.	en V, étroit et aigu	plat, avec éventuellement des ailes relevées (un peu en U large et bas)

La forme des marges des limbes est d'application plus délicate ; en général *Digitalis p.* a de vagues crénelures arrondies (1-qq mm x qq 0,1 mm)

### Limbes hastés se ressemblant, de 1-3 dm x 1/4-1 dm

-les plus petits : 1-2 dm	<b><i>Arum maculatum</i></b>	<b><i>Rumex acetosa</i>, <i>R. cf. thyrsiflorus</i></b>
-les plus grands (oreillettes souvent à 2 angles, limbe un peu crassulescent) : qq dm	<b><i>Arum italicum</i></b>	<b><i>Rumex rugosus</i></b>
préfoliation	enroulée simple	révolutée (sur les 2 bords)
nervation	réticulée avec nervure submarginale à trajet un peu en zig-zag	réticulée, secondaires principales pennées, se ramifiant vers le dernier 1/4 de la largeur du limbe
couleur	souvent des taches noires ou veiné blanchâtre	
insertion de la base du pétiole		vers la mi longueur de la gaine (ochréa)

Les *Arum* sont toxiques. Les *Zantedeschia*, parfois abusivement qualifiés d'*Arum*, ont des nervures secondaires parallèles et ascendantes.

Ombellifères : des feuilles de nombreuses sp. mortelles ressemblent à des sp. comestibles ou médicinales. Dans le livre "Vegetative Key", les couleurs sont difficilement utilisables ; la pilosité est parfois discriminante ; des caractères de pétiole (section et latex) sont intéressants mais non suffisants.

<b><u>Ombellifères</u></b>	<b>ex. consommés</b>	<b>ex. de plantes mortelles</b>
lobes ou folioles "larges", sans poils	Smirniun olusatrum Angelica archangelica Livèche p.p.	Oenanthe crocata
moyennement "larges" et poils	cerfeuil Daucus carota	Chaerophyllum temulentum
moyennement "larges" sans poils	celeri coriandre Petroselinum Aegopodium	Aethusa Conium
segments "étroits"	Conopodium	Oenanthe "petites"

Des feuilles de certaines Ombellifères et de certaines Renonculacées se ressemblent également.

D'autres tableaux sur la reconnaissance de toxiques :

- fichier sur les plantules de mauvaises herbes,
- fichier sur les conifères : 1 tableau comparatif de pousses de *Abies* vs. *Taxus*...

Daniel Chicouène

Retour page d'accueil 'plantouz' : <<http://dc.plantouz.chez-alice.fr/>>