



## Romarin officinal 50 graines



### En savoir plus:

Le romarin est intéressant dans bien des domaines :

C'est une plante condimentaire, **mellifère** et **également une herbe médicinale**. Ses longues **feuilles étroites et persistantes** sont d'un **vert sombre brillant** dessus et légèrement blanchâtre dessous. Petit arbuste qui dégage une **odeur camphrée**, le romarin peut atteindre une hauteur de 1,50 m à l'état sauvage. **Les fleurs du romarin sont comestibles.**

Il **fleurit en janvier-février** et attire les pollinisateurs en manque de nourriture. Ces petites fleurs varient du blanc au bleu.

**Frais, vous en profiterez en toutes saisons.** N'hésitez pas à lui réserver **une place de choix dans votre jardin** ou sur votre terrasse.

Le romarin est également présent dans notre gamme de graines biologique.

Semis, culture du romarin :

**Semez de mars à juillet** à chaud (18°) en pot dans un terreau de semis de qualité. Gardez humide jusqu'à la levée, ensuite, surveillez afin d'éviter la pourriture (fonte des semis). Repiquez si les semis sont trop drus.

Choisissez une **exposition ensoleillée** pour placer les plants de romarin. Plantez dans tous les



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



types de sols, néanmoins, **il préfère un sol bien drainé**, sec, calcaire, même caillouteux.

**Le romarin est une plante rustique** et résistante à la sécheresse. Arrosez-le seulement les premières années pour bien l'installer, après, il se passera d'arrosage. Dans les périodes très froides, il peut survivre jusqu'à -15°C.

Comment entretenir le romarin ?

**Le romarin ne demande que peu d'entretien**. Un peu de compost une fois par an et un désherbage régulier autour du pied.

**Taillez le bois jeune** de votre romarin **après la floraison** (mars-avril). Ne jamais tailler sur du vieux bois car celui-ci ne repousserait pas.

Ces simples gestes participeront à la bonne croissance de l'arbuste. **Vous pourrez couper les branches dont vous avez besoin tout au long de l'année.**

Ce que vous devez savoir sur le romarin officinal :

Le romarin officinal (*Rosmarinus officinalis*) est un petit arbuste vivace de la **famille des Lamiacées** ou labiées. Il pousse à l'état sauvage sur le pourtour du bassin méditerranéen, en particulier dans des sols arides et calcaires.

**Le romarin officinal** est une plante **appréciée pour ses feuilles aromatiques** et ses belles petites fleurs déclinées du bleu au blanc en passant par le rose, Ces beaux arbrisseaux peuvent trouver leur place dans une haie, une plate-bande ou en bordure. Vous pouvez aussi **confectionner des potées aromatiques** et colorées avec, par exemple, du thym, du persil, de la ciboulette....

**Le romarin officinal possède aussi des vertus médicinales** qui **favorisent la digestion, stimulent l'organisme et lutte contre les infections respiratoires.**

Le romarin en cuisine :

Dans la cuisine, préférez **utiliser les feuilles** de romarin **fraîches** pour vos **sauces tomates, les pommes de terre au four, les légumes farcis, les ratatouilles...**

**Les branches** s'emploient aussi comme **aromate par infusion dans les ragoûts**, les civets, les soupes et les sauces.

Vous pouvez aussi **utiliser une branche pour parfumer les grillades**, confectionner une marinade ou alors fumer le poisson en déposant quelques branches sur les charbons.

Le romarin peut-être aussi **utilisé en infusion pour parfumer les desserts** tels que flans, crèmes ou confitures.

Encore des questions à propos du Romarin?



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité**, est à votre service pour toute question ou précision. Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

## Caractéristiques:

<b>Type de graines</b>	Graines reproductibles et non traitées
<b>Nom botanique (latin)</b>	Rosmarinus officinalis
<b>Famille botanique</b>	Lamiacées
<b>Type de plantes</b>	Plante condimentaire, aromatique et/ou médicinale
<b>Exposition</b>	Soleil
<b>Hauteur</b>	60 cm à 80 cm
<b>Nombre de graines par gramme (+/-)</b>	800
<b>Mois de semis et plantation</b>	Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet
<b>Mois de récolte</b>	Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, Février

## Description courte:

Le romarin est une formidable plante aromatique !

Provenant du bassin méditerranéen, où il pousse à l'état sauvage, **le romarin est une plante aromatique vivace**. Ses **feuilles persistantes**, coriaces, aux bords légèrement enroulés se prêtent particulièrement aux grillades de viandes et de poissons.



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.