

Récolte et conservation des fines herbes

La récolte, et par le fait même la conservation, des fines herbes débutent dès que les plants ont atteint le point de maturité voulue. Pour les herbes dont on consomme les feuilles, on peut faire plusieurs récoltes au cours de l'été. Plus on habite dans une région chaude, plus le nombre de cueillettes est élevé.

Comment capter tous leurs parfums et leurs saveurs des fines herbes ?

Le moment idéal se situe entre le moment où la rosée du matin s'est volatilisée et avant les grandes chaleurs du milieu de la journée. C'est durant ce laps de temps que la teneur en huile essentielle des fines herbes est la plus grande.

Les fleurs des basilics, ciboulettes, coriandres, marjolaines, mélisses officinales, menthes, origans, romarins, sarriettes, sauges et thym sont comestibles.

Comment procéder ?

Pour les plantes dont les feuilles sont disposées en cercle au niveau du sol, on dit qu'elles poussent en rosette, on prélève les feuilles extérieures et on en laisse au milieu. Les feuilles du centre sont coupées près du sol juste avant que les températures baissent.

Les plantes dont les branches sont érigées, elles poussent en buisson, sont rabattues en laissant des feuilles au bas du plant. On coupe plus court lors de la dernière récolte vers la fin de l'été, quand les températures et la luminosité commencent à diminuer.

Au moment de la récolte des feuilles de fines herbes, au cours de la belle saison, on doit laisser assez de feuillage afin que la plante puisse faire de nouvelles pousses.

La cueillette, plante par plante

- **Aneths**: au fur et à mesure des besoins en commençant par les feuilles situées à l'extérieur. Les graines se récoltent une fois que les inflorescences ont séché en les mettant délicatement dans un sac en papier.
- **Basilics**: dès que les plants ont environ 15 cm, on pince le haut des tiges pour favoriser les ramifications. Par la suite, on prélève des feuilles en commençant par le bas. Dès qu'il commence à faire autour de 10 à 16 °C la nuit, on récolte tout le plant.
- **Cerfeuils des jardins**: les feuilles extérieures au fur et à mesure de la croissance. Quand les plants commencent à perdre de la vigueur ou que des tiges florales apparaissent, on récolte les plants au complet.
- **Ciboulettes**: tôt au printemps, dès que les premières feuilles apparaissent, puis toute la saison tant que les feuilles sont tendres et goûteuses.
- **Coriandres**: les feuilles, au fur et à mesure des besoins. Afin de récolter les graines, on laisse fleurir le plant et une fois les inflorescences bien sèches, on les coupe délicatement avant de les mettre dans un sac en papier.
- **Estragons français**: les feuilles et les tiges au fur et à mesure des besoins. En fin de saison, on peut récupérer tout le feuillage.
- **Lauriers-sauce**: les feuilles, au fur et à mesure des besoins.
- **Livèches**: les jeunes feuilles quand elles sont tendres. Les graines sont récoltées de la même manière que pour les aneths ou les coriandres.
- **Marjolaines**: à partir du moment où la plante mesure quelques centimètres de haut, mais avant la floraison.
- **Mélisses officinales**: dès que les feuilles commencent à pousser au printemps. Par la suite, on coupe à 5 centimètres du sol avant que les fleurs commencent à apparaître. Après la floraison, les feuilles sont moins goûteuses.
- **Menthes**: les feuilles fraîches, au fur et à mesure des besoins dès que les plants ont quelques centimètres. On rabat à l'automne.

- Origans : les feuilles, au fur et à mesure des besoins dès que les plantes atteignent quelques centimètres. On rabat à l'automne.
- Oseilles des jardins : les feuilles extérieures, plus tendres, au fur et à mesure de la pousse et avant la floraison.
- Persils : les feuilles extérieures au fur et à mesure de la croissance, avant un rabattage complet à l'automne.
- Romarins : les feuilles au fur et à mesure des besoins.
- Sarriettes d'été et d'hiver : les feuilles au fur et à mesure des besoins, avant un rabattage à l'automne.
- Sauges officinales : les feuilles, une à une, en commençant par les plus vieilles. Le rabattage a lieu à la fin de l'été.
- Thyms : les feuilles sur les tiges tout au long de la belle saison. Pas de rabattage en automne, mais une réduction du feuillage.

Les dates de récoltes sont approximatives et peuvent varier selon les conditions météorologiques et de culture.

Pour en apprendre plus sur les jours de récoltes des semences des jardins de l'Écoumène consulter l'article [Comprendre «les jours à maturité ou pour la récolte»](#) dans la section ÉcouInfo.

La conservation des feuilles de fines herbes

L' ancestrale et principale technique utilisée est le séchage à l'air libre. Avec cette méthode, on réunit les fines herbes en petits bouquets, et on les installe la tête en bas, dans un sac de papier pour celles dont on récupère les graines.

On les place dans un endroit chaud, mais pas au-dessus de 35 °C, à l'ombre et bien aéré. Pour réduire le temps de séchage, on peut utiliser le [ventilateur de plancher Pro](#) en prenant soin de le *diriger vers* les plantes à sécher.

Si on fait sécher des fines herbes tout au long de la saison, on peut utiliser le très pratique [séchoir pliant à suspendre Stack!t.](#) La seule précaution à prendre est de ne pas faire des couches trop épaisses de tiges ou de feuilles.

Aujourd'hui, on peut utiliser un déshydrateur. La congélation est aussi utilisée. Certaines fines herbes sont conservées dans du sel, du beurre ou de l'huile. D'ailleurs, vous pouvez aller consulter notre [Cahier de recette](#) dans l'Écouinfo, pour trouver nos suggestions de recettes de conservations des fines herbes !

La conservation des feuilles, plante par plante

- [Aneths](#): séchage ou congélation;
- [Basilics](#): séchage, en pesto ou pour aromatiser l'huile ou le vinaigre;
- [Cerfeuil des jardins](#): congélation. Le séchage donne des feuilles peu goûteuses;
- [Ciboulettes](#): séchage ou congélation;
- [Coriandres](#) : séchage;
- [Estragons français](#) : se conservent mal, congélation et séchage ne gardant que peu de saveurs;
- [Lauriers-sauce](#) : séchage;
- [Livèches](#): séchage. Les feuilles peuvent aussi être congelées après blanchiment et hachage.
- [Marjolaines](#): séchage, le meilleur moyen, ou congélation;
- [Mélisses officinales](#) : séchage;
- [Menthes](#) : séchage ou congélation;
- [Origans](#) : séchage;
- [Oseilles des jardins](#): congélation;

- Persils: congélation ou séchage, les feuilles perdent leurs saveurs;
- Romarins: séchage sur les tiges, congélation ou dans les huiles et les marinades;
- Sarriettes: séchage, congélation, ou encore salaison, dans l'huile ou du vinaigre;
- Sauges: congélation, car peu goûteuses une fois séchées;
- Thyms: séchage, congélation ou en salaison.

Les *graines d'aneths*, de *coriandres* et de *livèches* sont conservées dans un endroit sec à l'abri de la lumière.