



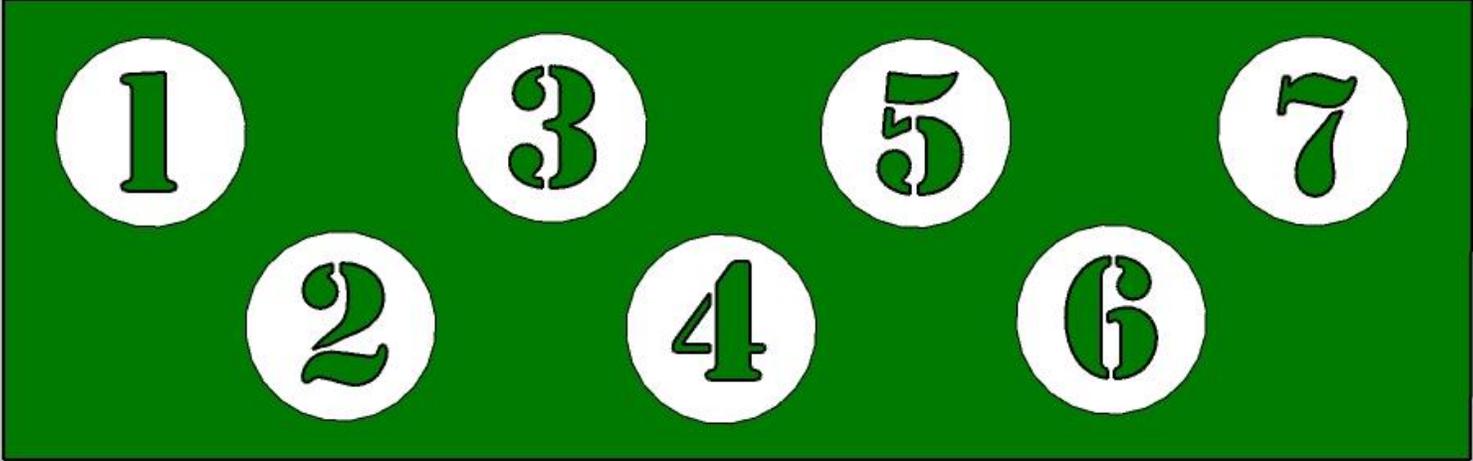
DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

Ce projet a été réalisé par les jardiniers du service espaces verts afin de proposer aux Buzancéens une autre vision du fleurissement effectué sur la commune.

A la fois partagés et pédagogiques, ces mini-jardins sont destinés à tous ceux qui souhaitent ouvrir leur esprit à une cuisine différente, avec des choses simples.

Les plantes présentes dans ce massif sont décrites ci-dessous, ainsi que la partie à consommer... Sans modération!

Régalez-vous!



PLANTE N°1
MONARDE
Monarda didyma

Description:

Vivace à floraison rouge. Les feuilles sont très parfumées et rappellent un parfum d'agrumes. Exposition soleil ou mi-ombre dans un sol frais.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues.



PLANTE N°2
ARROCHE ROUGE
Atriplex hortensis 'Rubra'

Description:

Plante à feuilles pourpres triangulaires, à cultiver dans un sol riche et frais.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues pour entrer dans la composition d'un mesclun, ou cuites à la vapeur.



PLANTE N°3

OSEILLE SANGUINE

Rumex sanguineus

Description:

Cousines des épinards, les oseilles sont appréciées pour leur saveur acidulée et leur richesse en oligo-éléments. A cultiver de préférence en terrain frais et abrité du soleil direct.

Parties consommées:

Les jeunes feuilles sont excellentes en salade et peuvent également être consommées cuites.



PLANTE N°4
PLANTE FROMAGE
Paederia lanuginosa

Description:

Plante curieuse, volubile ou rampante.

Le feuillage est vert foncé et pourpre au revers.

Parties consommées:

Les feuilles développent un parfum surprenant de camembert bien affiné.



PLANTE N°5

ORPIN

Sedum spectabile ‘
Herbstfreude’

Description:

Plante vivace dont les tiges sèchent à l’entrée de l’hiver et qui redémarre au printemps de la souche. Très résistante au soleil et au manque d’eau.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs sont comestibles. Elles ont texture gélatineuse et un parfum légèrement poivré.



PLANTE N°6

AGASTACHE

Agastache 'Golden jubilee'

Description:

Plante annuelle de culture facile. Elle porte un bouquet de fleurs bleues sur chacune de ses tiges.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues dans une salade ou pour accompagner un poisson cru.



PLANTE N°7
ROMARIN RAMPANT
Rosmarinum prostratus

Description:

Arbuste rampant, à petites feuilles coriaces, très parfumées. Il résiste très bien à la chaleur et à la sécheresse.

Parties consommées:

Les fleurs se consomment crues et les feuilles cuites.

