



Production de plantes
aromatiques et
médicinales bio à
Candas (80)

Louise Dalle
6 rue de La Vicogne,
Le Valheureux,
8750 Candas

0647746988
herberie80@gmail.com
834 754 509



FR-BIO-01
Agriculture France

Présentation

L'Hérberie est un mot picard qui signifie "champ de mauvaises herbes", à la différence qu'ici, elles ne sont pas considérées comme telles.

La ferme se situe dans le département de la Somme, dans le hameau du Valheureux près du village de Candas. Installée depuis 2018, j'y cultive une vingtaine d'espèces de plantes aromatiques et médicinales au milieu des pommiers, sur une ancienne prairie abritée de haies et de peupliers.

Souhaitant pratiquer une agriculture simple et naturelle, aucun produit chimique n'est utilisé, si une culture est malade elle est tout simplement remplacée par un plant sain. Tout le travail est effectué à la main, du semis au conditionnement. Ce qui assure un bon suivi de la récolte, garantit un produit pur et des plantes au meilleur de leur potentiel aromatique.

Les plantes sont séchées à la ferme dans un bâtiment prévu à cet effet et conçu pour assurer un séchage rapide et sans agression, étape très importante pour fixer l'arôme et la couleur de la plante.

Une fois sèches, les plantes sont stockées dans une pièce spéciale sous contrôle hygrométrique afin qu'elles ne perdent pas leur qualités en attendant leur destination finale.



Les mélanges

Bonne Nuit



Composition :
Mélisse citronnée, tilleul,
camomille, bleuet.

Le mélange Bonne Nuit
est un classique, idéal
après le souper pour
facilité le sommeil.

Codes barre:

25 gr	35 gr
3 760286 920030	3 760286 920023

Le Chant du Coq



Composition :
Sauge, sarriette, romarin,
mauve, calendula, bleuet.

La tisane le Chant du Coq
est un mélange de plantes
toniques et adoucissantes.
Idéale au petit déjeuner, elle
peut être une alternative au
café.
Déconseillée aux femmes
enceintes.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920016	3 760286 920009

Détente



Composition :
Mélisse citronnée, thym citron,
bleuet, calendula.

Le mélange Détente est
composé de plantes
apaisantes. Idéal contre
le stress.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920139	3 760286 920122

Digestion



Composition :
Origan, menthe
marocaine, sarriette,
calendula, bleuet.

La tisane Digestion est
un cocktail de plantes
digestives. Idéale
après des gros repas.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920054	3 760286 920047

Les mélanges

Détox



Composition :
Ortie, sarriette, romarin,
origan, hysope, bleuet,
achilléemillefeuille,
calendula.

La tisane Détox est un
mélange de plantes à
grandeaction pour booster
l'organisme après les fêtes
ou pendant un
changement de saison.

Codes barres :

25 gr	35 gr
3 760286 920115	3 760286 920139

Réconfort



Composition :
Aubépine, basilic sacré,
angélique, aspérule odorante,
lavande, camomille, bleuet,
calendula, mauve.

La tisane réconfort est un
mélange de plantes aux
vertus apaisantes, et au
parfum relaxant. Contient de
l'aubépine, déconseillée aux
personnes ayant des troubles
cardiaques.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920702	3 760286 920696

Rouge Gorge



Composition :
Hysope, mauve, thym, sauge,
menthe marocaine,
coquelicot.

La tisane Rouge Gorge est
un mélange de plantes
adouçissantes,
antibactériennes. Idéale
pour aider à lutter contre
les maux de gorge.
Contient de la sauge,
déconseillée aux femmes
enceintes.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920481	3 760286 920467

Hiver



Composition :
Hysope, sureau, thym,
mauve, calendula,
bleuet.

La tisane Hiver est un
mélange de plantes
aidant à lutter contre
les maux et tracas
hivernaux.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920078	3 760286 920061

Les mélanges

Le Breuvage des Dames



Composition :
Achillée millefeuille, mélisse,
sauge, monarde, calendula.

Le Breuvage des Dames
est un mélange de
plantes qui aident à
soulager les douleurs liées
au cycle menstruel.
Contient de la sauge,
déconseillée aux femmes
enceintes.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920092	3 760286 920085

A la Claire Fontaine



Composition :
Achillée millefeuille, bleuet,
ortie, sureau, sarriette
calendula.

A la Claire Fontaine est un
mélange de plantes diurétiques,
favorisant l'élimination.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920528	3 760286 920665

Noël en Herbes



Composition :
Basilic cannelle, thym citron,
coriandre, agastache, mauve,
bleuet, calendula.

Noël en Herbes est un mélange
digestif, très agréable aux parfums
qui rappellent les fêtes de fin d'année.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920641	3 760286 920658

Les Tisanes Froides

L'intérêt de l'infusion à froid, est de déguster une boisson rafraichissante tout en profitant des bienfaits et des arômes des plantes de la région. L'eau froide dégradant moins les plantes que l'eau chaude, cette technique d'infusion permet de conserver plus longtemps car elle souffre moins de l'oxydation. Pour se faire, il suffit de secouer le sachet, plonger les plantes dans un récipient comme une carafe par exemple, recouvrir d'eau froide, laisser reposer quelques heures voir tout une nuit, filtrer et déguster !

Agastache, Menthe espagnole



Composition : Agastache,
menthe espagnole.

Mélange rafraichissant
de la saveur anisée de
l'Agastache et du doux
menthol de la menthe
espagnole.

Codes barre :

25 gr	35 gr
3 760286 920504	3 760286 920603

Thym citron, Mélisse, sureau



Composition : Thym citron,
mélisse, sureau.

Mélange au goût citronné,
adouci par le sureau.

Code barres :

25 gr	35 gr
3 760286 920511	3 760286 920610

Les Plantes Simples

Sont également proposées des tisanes de plantes simples, Des indétronables verveine citronnée et menthe poivrée, aux méconnues hysope et angélique.

Achillée Millefeuilles	Tonique, digestive, règles douloureuses.
Agastache	Digestive au goût parfumé d'anis et de réglisse.
Angélique	Stimulante, tonique et digestive.
Artichaut	Plante du foie augmente la sécrétion biliaire.
Aspérule Odorante	Calmante, goût très doux et relaxant.
Aubépine	Plante du cœur et des nerfs, régule la tension, calme l'anxiété. Déconseillée aux personnes souffrant de problèmes cardiaques, demander l'avis d'un médecin.
Basilic Cannelle	Stress, digestion, bon goût de cannelle.
Basilic Sacré	Nervosité, stress, goût très parfumé.
Camomille	Sédative et digestive très puissante (3 fleurs/tasse).
Fenouil	Digestif et galactogène (stimule l'allaitement).
Guimauve (racines)	Adoucissante, calme les irritations, la toux et aide en cas de constipation.
Houblon	Sédatif, nervosité, insomnie, digestion.
Hysope	Respiration et toux, goût légèrement camphré avec de subtiles notes mentolées.
Livèche	Diurétique, digestive, expectorante.
Mélisse Citronnée	Stress et digestion.
Menthe Espagnole	Variété de menthe douce au goût très rafraichissant. Stimulante et digestive.
Menthe Marocaine	Variété utilisée pour le traditionnel thé à la menthe, légèrement camphrée.
Menthe Poivrée	Plus puissante, elle est la variété la plus concentrée en menthol (principe actif de la menthe).
Romarin	Stimulant du foie, du physique et du mental, digestion.
Sarriette	Tonique, diurétique et digestive.
Sauge	Stimulante, digestive, règles douloureuses. Déconseillé aux femmes enceintes.
Sureau	Diurétique et allié des bronches.
Thym	Stimulant, antibactérien et digestif.
Thym Citron	Stimulant, antibactérien et digestif, doux goût de citron.
Tilleul	Calmant.
Verveine Citronnée	Apaisante et digestive.

Les aromates



Agastache	Délicat goût anisé, pouvant servir à la réalisation de crèmes, salades de fruits et autres préparations sucrées, peut aussi accompagner le poisson.
Coriandre	Saveur prononcée, rappelant des notes d'agrumes. Il est très courant d'aimer le goût des graines de coriandre, sans aimer celui des feuilles,
Fenouil	Très proche de l'anis, le fenouil parfume à merveille poissons et crustacés
Hysope	Arôme légèrement camphré avec de subtiles notes mentholées, idéal dans une salade.
Livèche (graines)	Puissant parfum de céleri, parfait pour les soupes, potages et viandes.
Menthe	Cette variété de menthe douce est idéale pour la cuisine, elle saura agrémenter toutes vos préparations (salades, taboulés...) avec douceur et fraîcheur !
Origan	Incontournable, l'origan magnifie toutes sortes de plats, sauces, viandes, potages, salades et plats mijotés.
Ortie	Profitez des bienfaits de l'ortie en saupoudrant vos salades ou plats chauds après cuisson.
Romarin	Le romarin rappelle inévitablement les barbecues et délicieux rôtis, mais pas que l'on peut le réinventer à sa guise.
Sarriette	Très polyvalente, la sarriette embellit tous les plats, elle se prête particulièrement aux fromages de chèvre entre autres. Certains comparent son parfum au thym, mais en plus subtil et plus fruité.
Sauge	Goût très puissant qui relève les plats, accompagne les viandes blanches (volaille, porc), depuis l'antiquité, on l'associe à certains aliments (fèves, châtaignes...) pour en faciliter la digestion et limiter les flatulences.
Thym	L'inévitable thym qui pourra se marier avec tous les plats, pommes de terre, légumes, viandes, marinades...
Thym Citron	Il peut lui aussi être utilisé de bien des façons, dans les desserts en le saupoudrant sur une tarte, en crème ou dans une salade de fruits. Mais aussi dans les salades, grillades, sauces, poulet rôtis...
Fleurs du Bien	Mélange de pétales de bleuet et le calendula, pour ajouter une touche de délicatesse et de couleurs à vos plats. Parfait pour décorer gâteaux et salades.

Tarifs :

Tisanes

Toutes les tisanes sont au même tarif, que se soit les mélanges ou les plantes simples.

Petite exception pour la camomille qui n'est disponible qu'en 25 gr au prix des 35 gr, en raison de son temps de cueillette très long et de sa puissance, deux ou trois fleurs suffisent pour une infusion, un paquet de 25gr dure donc aussi longtemps qu'un paquet de 35gr d'une autre plante.

Aromates

Tout les boîtes d'aromates sont également au même tarif,

Tisanes			
Conditionnements	HT	TTC	€/Kg HT
25 gr	3.28 €	3.46 €	131.20 €
35gr	4.01 €	4.23 €	114.57 €
100 gr	10.39 €	11€	104 €

Camomille			
Conditionnement	HT	TTC	€/Kg HT
25 gr	4.01 €	4.23 €	160.40 €

Aromates			
Conditionnement	HT	TTC	€/Kg HT
15 gr	3.03 €	3.20 €	202 €