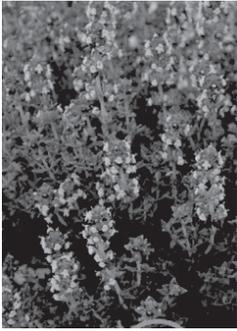




Je crée Mon herbier de Provence

Le saviez-vous? Nos campagnes regorgent de plantes aux multiples propriétés. Retrouvez-les en vous promenant dans la garrigue garéoultaise et créez votre herbier.

Fréquemment appelé farigoule en Provence. Mes fleurs sont de couleur **mauve** :



je suis le thym :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? Je suis une plante comestible, souvent utilisée comme plante aromatique. Je fais partie des herbes de provence. Riche en huiles essentielles, j'ai des propriétés anti-bactériennes.

Ma fleur est de couleur **blanche** et l'on me trouve en abondance dans les champs de vignes :

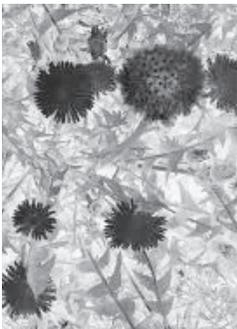


je suis la fausse roquette ou roquette blanche :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? Je constitue un excellent engrais vert. Mes boutons, mes fleurs et mes jeunes fruits sont comestibles et ont très bon goût (entre la moutarde et l'ail).

Ma fleur est de couleur **jaune**. La forme recourbée de mes feuilles me vaut aussi le nom de **dent de lion** :



je suis le pissenlit :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? Mes feuilles sont très riches en vitamine C et bêta carotène. Mes fleurs et mes racines sont comestibles.

Les anciens pensaient que je guérissais les animaux atteints de la rage.
Mes fleurs sont de couleur **blanche** :



je suis le brocoli sauvage ou passerage :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? Mes fleurs contiennent de la vitamine C et sont riches en oméga3, en phosphore, en potassium...

Ma fleur est de couleur **rose** et mes feuilles ont un **aspect duveteux** qui fait référence à mon nom :



je suis le ciste cotonneux ou rose des roches :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? Ma floraison s'étale d'avril à juin. Mes fleurs attirent abeilles, papillons et autres insectes assurant la pollinisation.

Je suis connue pour la teinte **bleu pastel** que je procure, mes fleurs sont de couleur **jaune** :



je suis le pastel des teinturiers :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? J'ai été utilisé comme plante médicinale par les Grecs et les Romains de l'Antiquité, et largement cultivée au cours du Moyen Âge et de la Renaissance, en Europe, pour la production d'une teinture bleue, extraite de mes feuilles, avant d'être détrônée par l'indigotier, puis par les colorants de synthèse.

Mes fleurs sont de couleur **rose** et de petite taille. Ma tige est poilue :



je suis le géranium mou ou à feuilles molles :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? On me rencontre au bord des chemins, dans les jardins, dans les décombres et les champs et parfois au pied des murs.

Ma fleur est **blanche** et de petite taille :



je suis la paquerette :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? Autrefois, j'ai été utilisée pour soigner les contusions et les œdèmes. Aujourd'hui, je rejoins la cuisine puisque ma fleur, mes boutons floraux, et mes très jeunes feuilles sont comestibles.

Mes feuilles sont **vertes** et filiformes, mes fleurs sont **jaunes** :



je suis le fenouil sauvage :

Collez ICI votre trouvaille

Le saviez-vous? On m'utilise en cas d'aérophagie, ballonnement, digestion difficile, nausée, maux d'estomac... Mon goût est proche de celui de l'anis, en cuisine j'accompagne volontier les poissons.

Ville de Garéoult

Service culture/ événementiel - 04 94 72 87 08 - www.gareoult.fr
Livret réalisé par nos soins à l'occasion du **Marché du terroir du 13 mai 2021**
Ne pas jeter sur la voie publique