

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES TABLEAUX	XI
INTRODUCTION	1
CHAPITRE 1 - LA VALEUR ÉCONOMIQUE DES HERBES CULINAIRES ET AROMATIQUES.....	2
CHAPITRE 2 - LES ESPÈCES ET LES MÉTHODES DE CULTURE.....	4
<i>LA MENTHE</i>	5
Composés chimiques d'intérêt culinaire et médicinal	6
Types et cultivars.....	6
Croissance.....	6
Multiplication	9
Culture de transplants en contenant	9
Culture de la menthe coupée.....	10
Principaux ravageurs et maladies.....	11
<i>LE BASILIC</i>	11
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	12
Types et cultivars.....	12
Croissance.....	12
Semis.....	12
Culture de transplants en contenant	13
Culture du basilic coupé.....	15
Principaux ravageurs et maladies.....	16
<i>LE THYM</i>	16
Composés chimiques d'intérêt culinaire et médicinal.....	17
Types et cultivars.....	17
Croissance.....	17
Multiplication	17
Semis.....	19
Culture de transplants en contenant	19
Culture du thym coupé.....	20
Principaux ravageurs et maladies.....	20

La culture en serre des fines herbes

L'ORIGAN ET LA MARJOLAINE	21
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	21
Types et cultivars.....	21
Croissance.....	23
Multiplication	23
Culture de transplants en contenant	23
Culture de l'origan et de la marjolaine coupés	24
Principaux ravageurs et maladies.....	25
 LA SAUGE	25
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	25
Types et cultivars.....	26
Croissance.....	26
Multiplication	27
Culture de transplants en contenant	27
Culture de la sauge coupée.....	28
Principaux ravageurs et maladies.....	28
 LE ROMARIN	29
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	29
Types et cultivars.....	29
Croissance.....	30
Multiplication	30
Culture de transplants en contenant	31
Culture du romarin comme arbre de Noël miniature ou topiaire.....	32
Culture du romarin coupé.....	32
Principaux ravageurs et maladies.....	33
 LE PERSIL	34
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	34
Types et cultivars.....	34
Croissance.....	35
Semis.....	36
Culture de transplants en contenant	36
Culture du persil coupé	37
Principaux ravageurs et maladies.....	38

LA CORIANDRE	38
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	39
Types et cultivars.....	39
Croissance.....	39
Semis.....	39
Culture de transplants en contenant	40
Culture de la coriandre coupée.....	40
Principaux ravageurs et maladies.....	41
L'ANETH	42
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	42
Types et cultivars.....	42
Croissance.....	43
Semis.....	43
Culture de transplants en contenant	43
Culture de l'aneth coupé	44
Principaux ravageurs et maladies.....	44
LA CIBOULETTE ET L'AIL-CIBOULETTE	45
Composés chimiques d'intérêt culinaire.....	45
Types et cultivars.....	45
Croissance.....	46
Multiplication	46
Culture de transplants en contenant	46
Culture de la ciboulette et la ciboulette-ail coupées	47
Principaux ravageurs et maladies.....	48
CHAPITRE 3 - PHYTOPROTECTION	49
LES MALADIES	49
Fusariose.....	49
Moississure grise.....	50
Fonte des semis et pourriture des racines	51
Virus de la tache nécrotique de l'impatiens.....	52
Blanc (oïdium).....	52
Rouille.....	53
Taches foliaires.....	53
Jaunisse de l'aster	54
Verticilliose.....	54

La culture en serre des fines herbes

LES RAVAGEURS	54
Prévention.....	55
Dépistage	55
Lutte biologique.....	55
CHAPITRE 4 - LA RÉCOLTE, L'ENTREPOSAGE ET L'EMBALLAGE	59
LA RÉCOLTE.....	59
Méthode « tige par tige ».....	59
Méthode « saisir et couper »	59
L'ENTREPOSAGE.....	60
L'EMBALLAGE	62
Bouquets individuels non emballés	62
Boîtes cirées.....	62
Sacs de polyéthylène transparent	62
Contenants à double coque	62
Plateaux de polystyrène ou de carton emballés d'une pellicule plastique de type « Saran Wrap »	63
Herbes « vivantes »	63
CONCLUSION.....	64
BIBLIOGRAPHIE.....	65
LISTE DES SITES WEB LES PLUS PERTINENTS	72
ANNEXE A - Calendrier de production de transplants d'herbes culinaires et aromatiques - résumé et comparaison des espèces et des contenants les plus courants	73
ANNEXE B - Liste partielle de grainetiers et fournisseurs de plantes.....	74

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1.	Prix de gros à Montréal pour les herbes culinaires et aromatiques cultivées en serre (moyennes pour l'année 2006).....	3
Tableau 2.	Solution nutritive hydroponique de base pour les herbes culinaires et aromatiques	5
Tableau 3.	Les espèces majeures de menthe cultivées et leurs principales huiles essentielles	7
Tableau 4.	Cultivars et espèces de menthe.....	8
Tableau 5.	Principaux types et cultivars de basilic.....	14
Tableau 6.	Cultivars et espèces de thym.....	18
Tableau 7.	Espèces et cultivars d'origan et de marjolaine	22
Tableau 8.	Principaux cultivars de sauge	26
Tableau 9.	Principaux cultivars de romarin.....	30
Tableau 10.	Principaux types et cultivars de persil	35
Tableau 11.	Cultivars d'aneth	42
Tableau 12.	Cultivars de ciboulette	45
Tableau 13.	Principaux ravageurs des herbes culinaires et aromatiques en serre	56
Tableau 14.	Ravageurs occasionnels des herbes culinaires et aromatiques en serre	57
Tableau 15.	Résumé de méthodes de lutte biologique contre divers ravageurs en serre	58
Tableau 16.	Conditions d'entreposage des herbes culinaires et aromatiques à l'état frais et coupées.....	61