



Catalogue

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.

Tisanes simples

Des plantes seules à boire en infusion ou pour parfumer un plat.

Sirops aromatiques

À diluer dans l'eau fraîche, un cocktail, une salade de fruits, une pâte à gâteau, un yaourt...

Aromates et condiments

À saupoudrer sur vos plats pour les parfumer et apporter des minéraux.

Hydrolats

Les hydrolats servent à parfumer une boisson, un plat ou tout simplement à prendre soin de vous.

Baumes et huiles de soin

Ces baumes et huiles de soin prendront soin de votre peau.

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.

Bien-être

Sommeil : Douce nuit

Cataire citronnée, mélisse, camomille matricaire, pavot de Californie. Poids net : 25g.

Idéale le soir, pour faciliter l'endormissement et améliorer la qualité du sommeil grâce aux propriétés sédatives des plantes qui la composent. Le goût dominant est celui de la cataire citronnée qui est à la fois doux et citronné.

Sommeil : Réverie du soir

Verveine citronnée, tilleul, mélisse, souci des jardins. Poids net : 20g.

Retrouvez l'incontournable triptyque « verveine citronnée - tilleul - mélisse » dans cette infusion pour faire des beaux rêves. Le souci des jardins vient colorer cette tisane comme les rayons du soleil couchant 😊. Calmant et digestif.

Stress : L'Esprit zen

Basilic sacré, cataire citronnée, camomille romaine, pavot de Californie, mauve de Mauritanie, aubépine. Poids net : 25g.

L'association du basilic sacré et de la cataire citronnée rend cette tisane originale et appréciée de tous. Son goût agréable sucré, épicé et citronné renforce les propriétés sédatives et calmantes de ce mélange de plantes.

Diurétique : Détox

Ortie, frêne, romarin, cassis, sureau, avoine, basilic citron, pissenlit. Poids net : 25g.

Cette tisane allie des plantes diurétiques et reminéralisantes qui vont faciliter le drainage tout en fortifiant l'organisme. J'espère pouvoir renforcer le goût des feuilles de cassis si les récoltes sont au RDV l'an prochain !

Cycle menstruel : En règles !

Achillée millefeuille, ortie, framboisier, alchémille, calendula, rose (pétales). Poids net 25g. Cette tisane a été conçue pour accompagner les femmes la seconde partie du cycle. À la fois reminéralisant, anti-inflammatoire et un antispasmodique, ce mélange de plantes régulatrices des hormones féminines vous aidera à passer ce moment avec plus de légèreté. À infuser 5 min maximum si vous craignez l'amertume ou bien, ajoutez du jus de citron.



La ferme de Stivel

Production biologique de plantes aromatiques et médicinales



Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Digestion

Digestion : La Digeste



Menthe marocaine, menthe poivrée, camomille romaine, monarde citronnée, basilic vert, bleuet. Poids net : 25g.

Un mix de plantes à boire avant, pendant ou après le repas pour rendre votre digestion plus légère. Tisane au goût puissant de la menthe marocaine, complété du goût épicé et citronné de la monarde. Le tout s'associe à la très légère amertume de la camomille romaine, indispensable à la production des sucs digestifs !

Intestin : Coton bien



Basilic sacré, achillée millefeuille, origan, ortie, menthe poivrée, souci des jardins. Poids net : 25g.

Ce mélange a été conçu pour soulager les désordres intestinaux et améliorer la digestion. Le panel de plantes utilisé contribuera à réguler votre transit, calmera une éventuelle inflammation tout en reminéralisant votre organisme.

Ballonnements : La Ballonnée



Menthe douce, basilic vert, sarriette annuelle, persil, sauge officinale, bleuet. Poids net : 25g.

Cet ensemble de plantes aromatiques limitera la formation de gaz et de crampes intestinales grâce à leurs propriétés antispasmodiques et bactéricides.

Irritations digestives : Douce panse



Souci des jardins, plantain, reine des prés, basilic sacré ou cannelle (selon disponibilité), guimauve, mauve de Mauritanie. Poids net : 25g.

Cette tisane est un vrai pansement floral pour prendre soin des systèmes digestifs fragilisés. Délicieuse par le mariage de la reine des prés et du basilic sacré, elle adoucira et « pansera » votre système digestif grâce aux plantes et fleurs vulnérables réunies dans ce mélange.

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Immunité

Maux d'hiver : Premiers frissons



Cataire citronnée, fleurs de sureau noir, thym d'hiver, calament, fleurs de capucine, fleurs de bourrache. Poids net : 25g.

Ce cocktail de plantes est idéal pour prévenir et soulager les maux d'hiver. Ses plantes vont renforcer votre immunité, aider à faire baisser la fièvre et à fluidifier vos sécrétions nasales. N'hésitez pas à ajouter une touche de miel à ce savoureux mélange fleuri.

Respiration : À pleins poumons



Hysope, origan, géranium rosat, échinacée ou plantain (selon disponibilité), thym, fleurs de guimauve, fleurs de mauve de Mauritanie. Poids net : 25g.

Les plantes qui composent cette tisane visent à renforcer l'immunité des poumons tout en adoucissant les voies respiratoires. Elle mêle subtilement les saveurs des plantes réchauffantes comme l'hysope, l'origan et le thym au réconfortant géranium rosat.

Gorge : Rouge gorge



Ronce, basilic sacré, sauge officinale, thym d'hiver, mauve de Mauritanie, guimauve (fleurs). Poids net : 25g.

La combinaison des propriétés astringentes, immunostimulantes et adoucissantes des plantes de cette tisane contribue à apaiser les maux de gorge en infusion comme en gargarisme ! Le basilic sacré et la sauge lui donne un goût très floral. À additionner de miel pour en augmenter les bénéfices.

Allergies : Foin des pollens



Ortie, basilic sacré, sureau, shiso, plantain, camomille romaine. Poids net : 25g.

Pour soulager les allergies printanières, rien de tel que ce complexe riche en molécules antihistaminiques et anti-inflammatoires. Savourez ce mélange épicé et fleuri pour vous soutenir pendant ces moments difficiles.

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.

Plaisir

L'instant bleu



Agastache anisée, bleuet, mauve de Mauritanie, menthe poivrée, reine des prés. Poids net : 25g.

Une tisane belle et délicieuse ! Versez l'eau chaude sur les plantes et l'eau deviendra bleue les premiers instants ! Elle a un goût frais et vanillé avec une légère pointe anisée. Parfaite pour épater vos amis !

À venir prochainement :

- un mélange à base de géranium rosat, verveine citronnée, framboisier
 - un mélange à base de basilic pourpre
 - un mélange à base de shiso, ortie, cataire citronnée
- Reste à trouver leur petit nom !

Remarques

Les plantes composant ces tisanes sont **récoltées, séchées et mises en sachet à la main et les plus entières possibles pour conserver le maximum d'arômes et de propriétés**. Les plantes sont effeuillées à la main pour retirer les tiges. Certaines plantes sont en plus petits morceaux, soit parce qu'elles ont été coupées avant séchage car elles sont difficiles à sécher entières (basilics, plantain...), soit parce qu'en année de forte sécheresse feuilles et fleurs sont plus petites, soit parce qu'elles sont fragiles (fleurs en général).

Donc, n'hésitez pas à mélanger le contenu du sachet et à morceler les plantes juste avant de faire votre infusion.

Pour une infusion, je recommande de mettre **une pincée de plantes (~1 g) par tasse, de versez de l'eau frémissante ~75°** sur les plantes et laissez infuser avec un couvercle pendant 5 à 10 minutes. Cependant, infusez 5 minutes maximum si vous craignez l'amertume ou ajoutez du jus de citron. Mais sachez que l'amertume est idéale pour garder la santé ! Elle aide votre foie !

Sentez, dégustez et ajustez à votre goût !

Tisanes simples

Des plantes seules à boire en infusion ou parfumer un plat.

Simple

Basilic cannelle

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive. Goût cannelle.



Basilic sacré (tulsi)

Feuilles. Poids net : 20g. Digestif, régulateur du stress, apaisant. Goût épicé-sucré. Basilic originaire du continent indien, mais qui s'adapte bien aux climats de notre pays.



Mauve de Mauritanie

Fleurs. 15g. Adoucissante, émolliente. Utilisée pour les irritations du système digestif, du système respiratoire, du système urinaire et contre la constipation. Goût très doux. Colore l'eau chaude en bleu.



Menthe bergamote

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive. Goût bergamote.



Ortie

Feuilles. Poids net : 25g. Reminéralisante, riche en protéines, antihistaminique.



Reine des prés

Fleurs. Poids net : 25g. Diurétique, antalgique, anti-inflammatoire. Goût vanille et amande.



Sureau noir

Fleurs. Poids net : 20g. Diurétique, stimule l'immunité, fait baisser la fièvre, liquéfie les sécrétions nasales. Goût unique des fleurs : doux, agréablement parfumé.



Verveine citronnée

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive, calmante.



Les plantes faisant partie des mélanges sont disponibles en simples sur demande selon disponibilité du moment.



Sirops de plantes aromatiques

Ces sirops sont préparés à partir d'une infusion concentrée de plantes, additionnée de jus de citron et de 55% de sucre de canne blond. Ils se présentent en bouteilles de verre de 250 ml.

Ils se consomment en boisson **dilués dans de l'eau fraîche**, ou une **eau chaude** ou **pour parfumer un cocktail**. Ils s'utilisent aussi pour parfumer les plats et surtout pour aromatiser les desserts : **salades de fruits, yaourts, crèmes, pâtes à gâteau, pâtes à crêpes, nappages...**

Fleurs de sureau



Au goût unique et mielleux, les fleurs de sureau parfument agréablement les desserts.

Romarin



Un sirop frais au goût résineux évoquant les saveurs méditerranéennes.

Géranium rosat



Un sirop frais au délicieux goût de rose citronnée.

Baies de sureau



Sirop au goût des fruits sauvages qui accompagnera vos desserts et boissons tout en boostant votre immunité.

L'esprit zen



Mélange de basilic sacré et cataire citronnée au goût épicé, poivré, citronné et doux à la fois !

Shiso



Le shiso, ou basilic japonais, apportera une agréable saveur douce et épicée (notes de cumin, cannelle) à vos boissons et plats sucrés comme salés.



Sirops de plantes aromatiques

Reine des prés



Un sirop de caractère au goût d'amande vanillée.

Sauge officinale



Autre sirop de caractère au goût puissant et légèrement amer et camphré.

Cataire citronnée

En rupture :-
Reviendra peut-être en novembre !

La cataire citronnée étonnera vos papilles par son goût délicat et citronné. Les enfants l'adorent !

Verveine citronnée

En rupture :-
On croise les doigts pour qu'il revienne en 2025 !

Sirop de verveine citronnée donnant un goût frais et citronné. Incontournable !

Menthe glaciale

En rupture :-
On croise les doigts pour qu'il revienne en 2025 !

La menthe glaciale est fortement mentholée, idéale par fortes chaleurs.



Aromates et condiments

Ici, les plantes servent à assaisonner vos plats ou à vous apporter des minéraux. Elles se présentent sous forme de poudre, de graine ou de petits fragments. Les aromates sont vendus en **pot kraft saupoudreur** ou **sachet kraft**.

Herbes du sud



Origan, sarriette, laurier noble, basilic vert, thym serpolet, sauge officinale.

Mélange provençal pour pizzas, grillades, légumes grillés, etc.

25g en sachet, 25g en pot.

Poudre d'ortie



Pour agrémenter salades, yaourts, plats divers. Riche en **minéraux et protéines**. Connue pour **fortifier** le squelette (calcium, silice) et accompagner les états de **fatigue** (fer, magnésium, zinc, manganèse, potassium, protéines...).

50g en sachet, 40g en pot.

Gomasio à la poudre d'ortie



À saupoudrer sur vos plats pour saler et apporter protéines et minéraux.

Ingrédients : gomasio (**sésame** complet, sel marin) (78%), poudre d'ortie (22%).

70g en sachet, 50g en pot.

À venir prochainement : mélanges persil et shiso, estragon



Hydrolats ou eaux florales



Les hydrolats sont issus de la **distillation de mes plantes dans un alambic en cuivre**. La distillation consiste à faire traverser les plantes fraîches par une vapeur d'eau qui entraîne les molécules volatiles et les molécules aromatiques (huiles essentielles) des plantes. Cette vapeur d'eau, enrichie des molécules des plantes, est ensuite refroidie et séparée des huiles essentielles et constitue l'hydrolat, parfois appelé eau florale dans le cas de la distillation de fleurs. Les hydrolats ont des **propriétés très proches des huiles essentielles** mais ont l'avantage de pouvoir s'utiliser de manière beaucoup plus sécurisée.

Un kilo de plantes est utilisé pour obtenir un litre d'hydrolat. Ce rapport est équivalent à environ 200 grammes de plantes sèches par litre. À titre de comparaison, lorsqu'on prépare une tisane, on met environ 5 grammes par litre. L'hydrolat est donc plus "concentré" qu'une tisane mais je contiens pas les mêmes molécules, ces produits sont donc complémentaires. L'hydrolat permet de concentrer les molécules plus volatiles qui se perdent en tisanes.

Selon leurs indications et leurs parfums, ils s'utilisent en interne ou en externe pour un soin ou pour aromatiser un plat.

Les **hydrolats pour la peau se vaporisent sur le visage pour hydrater**, rafraîchir, parfumer et apaiser les problèmes cutanés. À appliquer sur une peau propre et sèche. Laisser sécher ou éponger. Ils entrent aussi dans la composition des **masques** ou **cataplasmes** à base d'argile (humidifier l'argile avec un hydrolat pour bénéficier des propriétés).

Les **hydrolats à utiliser en interne** s'utilisent soit en spray dans la bouche ou à raison d'une cuillère à café par jour, **jusqu'à 3 cuillères à café par jour en prévention, par cure de 21 jours ou ponctuellement au moment des symptômes**.

Les hydrolats se présentent en **flacon bleu de 100ml**. On distingue les mélanges d'hydrolats (au moins 2 plantes), appelés **synergies**, des plantes seules.



Hydrolats

Rosée florale

(Rose - Géranium rosat - Carotte sauvage)
Synergie - Peau

Cet hydrolat à **vaporiser sur le visage** est idéal pour tout type de peaux. Les plantes qui le composent sont réputées **cicatrisantes, régénérantes, antiseptiques et purifiantes**. Parfait pour les **peaux mûres** comme soin **anti-rides, raffermissant** ou contre la **couperose, l'acné**. Elle vous apaisera également par son parfum très agréable.



Géranium rosat

Simple - Peau, système nerveux

Agréable odeur de rose citronnée. À utiliser pour **parfumer les desserts** ou sur la **peau**. Relaxant par son odeur, il s'utilise aussi en interne pour **calmer les tensions nerveuses**. Pour les soins de la peau, il est idéal sur **tous problèmes de peau** : cicatrisation, couperose, peaux irritées, mycoses, impétigo, eczéma.



Lavande officinale

Simple - Peau, système nerveux

Agréable odeur de lavande. S'utilise en interne comme en externe pour **apaiser, calmer**. La lavande est reconnue pour soulager les problèmes de **stress, d'agitation, de tension nerveuse, de sommeil, de douleurs musculaires, les maux de tête**. Il est indispensable pour les soins de la peau car la lavande apaise, **désinfecte et favorise la cicatrisation** : brûlures, **coups de soleil**, piqûres, acné, eczéma, etc. La lavande éloigne aussi les poux !



Camomille matricaire

Simple - Peau, système nerveux, allergies

S'utilise en interne comme en externe pour **apaiser, calmer**. La camomille matricaire calme toute inflammation ou irritation que ce soit de la peau, des yeux, de la bouche ou du système digestif. Elle pourra aussi calmer l'agitation et le stress.



Hydrolats

Immunité

Thym serpolet - Hysope officinale
Synergie

S'utilise en interne pour **prévenir et soulager les maux d'hiver**.

Les plantes de ce mélange rassemblent les propriétés indispensables pour aider l'organisme en cas d'affections hivernales : antivirales, antiseptiques, décongestionnantes, renforcent l'immunité, font baisser la fièvre. Parfait pour les **rhumes, les maux de gorge et soucis des bronches**.

Digestion

Menthe poivrée - Mélisse - Basilic sacré
Synergie

S'utilise en interne pour **soulager les désordres digestifs**.

Ce mélange **stimule l'activité des organes digestifs** et donc vise à apporter un confort digestif que ce soit au niveau de l'estomac, du foie, des intestins. Recommandé pour les **nausées, reflux, gastrites, digestions difficiles, ballonnements, côlon irritable**, etc.

Simples

Mélisse

Système nerveux, système digestif, peau

S'utilise en interne pour **procurer détente** et **soulager les désordres digestifs**.

La mélisse **calme les organismes anxieux** et **régule l'hyperactivité** chez les enfants et apaise les douleurs digestives. C'est un soin des **peaux grasses**.

Basilic sacré

Système nerveux, système digestif

Comme tous les basilics, le basilic sacré agit sur la digestion mais celui-ci se distingue par sa capacité à **apaiser en cas de stress**.

Sauge sclarée

Peau, système hormonal, système nerveux

Agréable odeur lui conférant des **propriétés apaisantes et favorisant la joie**.

Traditionnellement utilisée en interne pour atténuer les **problèmes liés aux cycles menstruels** et surtout les désordres occasionnés par la **ménopause**.

Attention, elle peut déclencher les règles.

En externe, elle est connue pour **désinfecter et resserrer les pores des peaux grasses ou acnéiques** et améliorer les peaux irritées.





Huiles de soin

Une huile de soin est une macération huileuse de plantes dans de l'huile pour en extraire les molécules solubles dans l'huile qui s'utilise en externe. Les huiles sont proposées en flacon de verre marron de **50 ml**. Les flacons sont équipés d'un spray pour en utiliser les huiles avec parcimonie et les préserver du contact avec l'air.

Huile de soin à la rose Visage et corps

Macérat huileux de fleurs de rose de Damas et de rose de Provins (dans huile de tournesol oléique), absolue de rose de Damas, huile essentielle de géranium rosat.



Le macérat huileux de rose est réputé pour le **soin de la peau et son raffermissement**. L'huile est **pénétrante** et laisse la **peau douce**. Son odeur légère est très agréable. S'utilise idéalement en complément d'un hydrolat pour la peau pour maximiser les bienfaits en apportant la phase aqueuse et la phase huileuse qu'on retrouve dans les crèmes.

Huiles de soin disponibles sur demande

- **Souci des jardins/Calendula** : huile orangée pour les problèmes de peaux
- **Plantain** : pour les allergies et démangeaisons
- **Reine des prés** : pour douleurs articulaires
- **Laurier noble** : pour les douleurs articulaires et musculaires
- ou toute autre à partir des plantes listées dans ce catalogue et selon disponibilité du moment.



Baumes

Les baumes sont des préparations cosmétiques grasses hydratantes et protectrices, ils ne contiennent pas de phase aqueuse. Par conséquent, il suffit d'étaler une petite quantité de produit à chaque utilisation. Ils sont composés d'une macération huileuse de plantes, de cire d'abeille et éventuellement d'huiles essentielles.

J'utilise de l'**huile de tournesol oléique biologique** pour plusieurs raisons : **riche en vitamine E (antioxydante, hydratante)** et oléique, elle se conserve très bien dans le temps, elle a une **odeur neutre**, elle est **très pénétrante** et elle n'est **pas allergisante** car de nombreuses huiles de fruits à coque utilisées en cosmétique sont allergisantes et rancissent vite (sésame, amande...).

Ces baumes se présentent en **pot de verre de 30 ml**.

4 Baumes réparateurs au calendula et au plantain

--> avec ou sans huiles essentielles

--> formule de base ou formule concentrée

Macérat huileux de fleurs de calendula officinal et de plantain lancéolé (huile de tournesol oléique riche en vitamine E), cire d'abeille. **Pour la version avec huiles essentielles** : huiles essentielles de lavande officinale et de géranium rosat.



Formule de base, couleur neutre après pénétration

Soulage les **problèmes de peau** (cicatrisant + antibactérien + favorise le renouvellement des cellules cutanées) : **peaux sèches, gerçures, peaux abîmées, eczéma, irritations cutanées, impétigo, érythèmes fessiers, démangeaisons (ex : piqûres d'insectes), cicatrisation de tatouages**, etc. Peut servir de **baume à lèvres**.



Formule concentrée, couleur légèrement orangée après pénétration

Les huiles essentielles choisies viennent renforcer ces propriétés et parfumer agréablement le baume.

La **formule de base** s'utilise plutôt **au quotidien** sur le visage car on ne va pas rechercher des propriétés intenses et sa couleur permet de conserver la couleur naturelle de la peau.

La **formule concentrée** s'utilise plutôt pour les **problèmes de peau** car elle est plus concentrée en principes actifs et peut laisser un léger film orangé. En effet, sa préparation passe par une phase à l'alcool fort maximisant ainsi l'extraction des principes actifs et renforçant la couleur finale du baume.



Baumes



Baume Hélichryse italienne et huile essentielle de carotte sauvage

Macérat huileux par intermédiaire alcoolique de sommités fleuries d'hélichryse italienne (huile de tournesol oléique), cire d'abeille, huile essentielle de carotte sauvage. Plante de la **microcirculation sanguine**, l'hélichryse italienne, communément appelée **immortelle**, est connue pour être exceptionnelle dans la résorption des **hématomes**, et pas extension, des problèmes de circulation sanguine. Ce baume cible donc les problèmes de **rougeurs**, de **couperose**, d'**acnée rosacée** grâce aux propriétés de l'immortelle et les propriétés complémentaires de la carotte sauvage (cicatrisantes, purifiantes et raffermissantes).

Baume Tamalou (laurier noble, reine des prés, piment, HE gaulthérie, lavande officinale)

Macérat huileux par intermédiaire alcoolique de feuilles de laurier noble, de reine des prés et de piment (huile de tournesol oléique), cire d'abeille, huiles essentielles de gaulthérie couchée de lavande officinale.

La reine des prés et le laurier noble sont réputés pour leurs effets **anti-inflammatoire et analgésique**. Le piment vise à augmenter l'afflux sanguin en réchauffant la zone massée, pour mieux oxygéner les cellules et ainsi faciliter la **régénération des tissus altérés par des efforts musculaires, des foulures, des tendinites...** Les huiles essentielles de gaulthérie et de lavande officinale viennent renforcer les propriétés des macérats huileux. Ce baume est donc idéal après un effort physique ou pour soulager les tendinites et foulures.

Baume Millepertuis et huile essentielle de lavande officinale

Macérat huileux de sommités fleuries de millepertuis officinal (huile de tournesol oléique riche en vitamine E), cire d'abeille, huile essentielle de lavande officinale/fine.

Le millepertuis est réputé en externe pour **apaiser et cicatriser les coups de soleil et brûlures** ou comme **anti-douleurs en cas de traumatismes des nerfs** (foulures, coups). L'huile essentielle de lavande fine est très réputée pour calmer les brûlures, apaiser et favoriser la cicatrisation, tout en étant antiseptique.

Baume Consoude et huile essentielle de lavande officinale

Macérat huileux de racines de consoude (huile de tournesol oléique riche en vitamine E), cire d'abeille, huile essentielle de lavande officinale/fine.

La consoude est réputée pour **stimuler et donc accélérer la régénération des cellules**. On l'utilise traditionnellement pour cicatriser les **peaux abîmées ou consolider les os fracturés et les tendons ou ligaments fragilisés**. **Attention**, la consoude est puissante, donc il ne faut pas l'utiliser sur des fractures déplacées et, n'étant pas antiseptique, si elle est utilisée sur des plaies ouvertes, il est indispensable de bien désinfecter avant d'appliquer le baume. L'huile essentielle de lavande fine est antiseptique et a une grande affinité avec les peaux altérées.

Aude, paysanne-herboriste



La ferme

Installée à Bubry (56) depuis début **2021**, je produis des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. La production est réalisée **sans mécanisation** sur une parcelle d'un hectare dans un environnement boisé.

J'ai choisi de produire une **grande variété de plantes** (plus de 50) pour vous faire découvrir à la fois des **tisanes variées, originales et savoureuses**, des **sirops**, des **aromates**, des **baumes**, des **hydrolats** et des huiles **de soin**. Au travers de ces produits, je souhaite aussi **vous familiariser avec les vertus des plantes**, et, d'une certaine manière, perpétuer l'usage ancestral des plantes.

Je réalise tous mes produits moi-même. J'élabore leurs compositions grâce à mes connaissances acquises par des formations en herboristerie, les rencontres que je fais, vos retours et mes expériences avec les plantes. **Toutes les plantes sont issues de ma production ou de cueillettes sauvages dans les haies de fermes labellisées bio.** Je peux être amenée à compléter mes stocks ponctuellement à cause de récoltes médiocres liées à la météo. Pour cela, je m'approvisionne chez des petites productrices ayant la même démarche de production que moi. Aussi, ma gamme est amenée à évoluer et s'élargir avec les années.

Toutes les étapes de la production (production des plants, plantation, désherbage, récolte, tri, émondage en frais ou en sec, mise en sachet, récolte des semences) sont **réalisées sur la ferme et à la main**. Le séchage est réalisé dans un séchoir construit en bois local. Les plantes sont amenées au séchoir juste après la récolte pour éviter toute fermentation des plantes fraîches et sont séchées à température douce pendant 3 à 5 jours selon le taux d'humidité de chaque plante. Elles sont ensuite **triées et émondées à la main pour retirer les tiges** et conserver les feuilles les plus entières possibles. L'ensemble de ces pratiques permet de conserver au maximum les arômes et les propriétés des plantes jusqu'à la confection des produits.

La **gamme** de produits est amenée à **évoluer** en fonction **de vos attentes**, **des nouvelles cultures**, **des aléas des récoltes** et **au gré des découvertes !**



Olivier, producteur de petits fruits

La ferme

La Fermette de Stivel, c'est aussi des **fraises**, des **framboises** et bientôt des **figues** et des **kiwi** ! Tous ces fruits sont produits par Olivier sur la même parcelle que les plantes. Le tout est vendu sur les marchés locaux en frais de mai à septembre.

Les fruits non vendus en frais sont transformés en **confitures de fraises**, **confitures de framboises**, **coulis/sirops de framboises** et **vinaigres aux framboises**. Mais ce sont des éditions limitées :-)

Où trouvez nos produits ? dans le Morbihan !

- En **magasins bio**, **épiceries fines**, **magasins de producteurs**, **boutiques de créateurs** à **Bubry**, **Quistinic**, **Ploërdut**, **Lignol**, **Guémené**, **Pontivy**, **Plouay**, **Plumélia**, **Inzinzac-Lochrist**, **Hennebont**, **Kervignac**, **Vannes**, **Suscinio**, **Lorient**, **Quéven**...
- Sur le **drive fermier Double Plouc** (<https://www.doubleplouc.fr/>) qui propose de bons produits de petits producteurs sur Bubry, Lignol et Plouay.
- Sur les **marchés hebdomadaires** pendant la période des fraises : Bubry, Plouay, Le Faouët, Saint-Nicolas-des-Eaux...
- Sur le **marché du vendredi à Bubry** (1 fois par mois) hors saison des fraises et sur le **marché du vendredi à Ploërdut** (1 fois par mois).
- Sur les marchés événementiels type **marchés de Noël** et **foires aux plantes**...
- **Chez nous sur RDV** ou **par correspondance** en nous contactant par **mail** ou **téléphone** !



La fermette de Stivel

Production biologique de plantes aromatiques et médicinales



Aude Allain - 06 703 703 34 - 2 Stivel 56310 Bubry - contact@lafermettedestivel.fr