



Comment éviter le gaspillage de vos fines herbes

Par: Isabelle Caron

Les [fines herbes](#) sont des essentielles du potager. À chaque année, vous sélectionnez un bel assortiment afin d'avoir tout ce qu'il faut sous la main pour aromatiser vos savoureux plats. Après tout, il n'y aura rien de plus frais pour accompagner vos repas estivaux. Toutefois, vous avez souvent l'impression de ne pas utiliser pleinement la grande productivité que vous offrent vos plants.

Voici donc quelques trucs pour éviter que vos fines herbes se retrouvent au compost.

Conseil no.1 : À proximité de la cuisine

Plus vos fines herbes seront facilement accessibles, plus vous aurez tendance à les utiliser. Donc, plantez-les à quelques pas de votre cuisine.



Conseil no.2 : Sélectionnez vos incontournables

Cultivez vos [fines herbes](#) favorites, celles que vous utilisez beaucoup en cuisinant.



Conseil no.3 : Taillez fréquemment

Allez souvent tailler vos fines herbes. Elles resteront tendres tout en évitant qu'elles fleurissent et qu'elles perdent leurs qualités gustatives.

Placez les tiges fraîchement taillées au réfrigérateur dans un pot contenant un peu d'eau. Vos fines herbes resteront fraîches jusqu'à deux semaines.



Conseil no.4 : Et hop à l'intérieur

Avant les premières nuits froides de l'automne, n'hésitez pas à entrer vos fines herbes à l'intérieur pour prolonger le plaisir. Offrez-leur une petite période de quarantaine avant de les installer parmi vos plantes d'intérieur afin d'éviter les petits insectes indésirables. Certaines variétés se cultivent bien sur le bord d'une fenêtre ensoleillée.



Conseil no.5 : La conservation

Il est facile de faire des réserves de fines herbes pour l'hiver à venir. Plusieurs techniques s'offrent à vous. Consultez notre [chronique sur la conservation](#) des fines herbes afin de découvrir quelques techniques.

Avec ces quelques astuces, vous utiliserez pleinement vos fines herbes. Et si jamais vous avez encore des surplus, la famille et les amis seront certainement très heureux de recevoir un bouquet de savoureuses fines herbes.

Isabelle Caron