

# Trucs d’entretien de fines herbes pour débutants

*Par: Émilie Gabias*

Première tentative pour cultiver des fines herbes à la maison? Voici quelques petits trucs pour y arriver facilement.

## La taille des fines herbes

C’est l’élément le plus important si vous voulez que vos fines herbes continuent de produire. Il est important de toujours les tailler au-dessus d’un groupe de feuilles pour permettre à la tige de continuer sa croissance. Pour les fines herbes qui ne produisent pas de vraies feuilles, comme la ciboulette, on taille la tige complètement jusqu’au sol.

## L’arrosage des fines herbes




Il est préférable d’arroser les fines herbes en profondeur et de laisser sécher le sol en surface entre chacun des arrosages.

## Est-ce qu’on fertilise?

Oui, les fines herbes ont besoin d’engrais, mais pas trop! Utilisez le même engrais que pour les légumes du potager, de type 4-6-8 d’Acti-Sol.

## Le basilic de l’épicerie…



Eh non! Les miracles n’existent pas! Le basilic acheté à l’épicerie survit bien mal dans votre cuisine. Utilisez-le au maximum en le taillant pour en consommer régulièrement. Ensuite, on s’amourache d’un autre plant, beaucoup plus fourni, et on répète les mêmes étapes.

Pour utiliser les fines herbes plus régulièrement, pensez à les regrouper au même endroit, dans un gros pot. Elles seront alors plus accessibles si vous placez le contenant près de la cuisine et plus faciles à entretenir.

Émilie Gabias