

FICHE TECHNIQUE	
NOM SCIENTIFIQUE	Rosmarinus officinalis
NOM COMMUN	Romarin, Encensier, Herbe aux couronnes, Herbe des troubadours
FAMILLE	Labiées
GROUPE	



1. Classification
Plante condimentaire et médicinale originaire des régions méditerranéennes, du Portugal et du nord-ouest de l'Espagne.
2. Description
Buisson à feuillage persistant de 80 à 150 cm. de haut, aux branches dressées et aux feuilles de 3 cm. de long en forme d'aiguille de 1 à 3 mm. de largeur. Ces fleurs bleu-violacé sont groupées en petites grappes disposées à l'aisselle des feuilles. Floraison de mai à juillet. Graines brun-clair à ombilic blanc.
3. Exigences
<ul style="list-style-type: none"> - Rusticité : Faible → rentrer les plantes en hiver. - Situation : Abrisée mais chaude. - Sol : Sablo-argileux, calcaire et assez sec
4. Multiplication
<ul style="list-style-type: none"> - Semis : en mars-avril sous châssis, puis empotage → obtentions de plants différemment parfumés. - Bouturage : en février-mars ou en mai-juin sous serre (boutures à talon + hormones d'enracinement). - Marcottage : en été, pratiquer une légère entaille dans la branche que l'on va enterrer.
5. Culture
<ul style="list-style-type: none"> - Distances de plantation : 60 X 60 cm. - Binages et sarclages - Protéger en hiver ou rentrer en pot à ± 5° C.

6. Maladies – Parasites

- Attention en sol humide → pourriture
- En serre, lutter contre les aleurodes

7. Utilisations

Culinaire : En frais : viandes, poissons, gibiers, certaines sauces, haricots, pois, ...

En séché : viandes grillées

Médicinales : Agit sur le système nerveux.

8. Divers

Un excès de préparation à base de romarin peut provoquer des crampes.