

# Les plantes aromatiques et médicinales

## LES JARDINS du Cabri



22 ha de terres bordés de haies et une palette variée de plantes sauvages en évolution constante depuis l'installation agricole en 2009.

Des plantations avec des rosiers de Provins, du thym, du romarin, de la lavande, de la verveine odorante, de la sauge, du laurier, du calendula.

90 plantes différentes

Séchage dans un four électro-solaire avec 50m<sup>2</sup> de surface de séchage. Température entre 25°C et 30°C.

Déshumidificateur pour réguler l'humidité et améliorer la qualité de séchage.

Le sucre aux fleurs et les confits de plantes fabriqués avec du sucre de canne certifiée biologique et équissocial.

Les herbes et sel avec du sel fin de l'île de Ré, mention nature et progrès.

L'huile utilisée est de tournesol pure certifiée biologique originaire de Touraine, non désodorisée : huile aromatisée et macérat huileux

Les eaux florales & hydrolats sont produits avec un hydrodistillateur. Pour 1 litre d'hydrolat, 1 kilo de plantes distillée. Aucun ajout de conservateur, les eaux florales et hydrolats sont purs.

Les emballages sont en verre, fabriqués en France. Pour les hydrolats et eaux florales, les flacons sont en verre bleu afin de les protéger de la lumière.

### Claire

Formée à la production & à la transformation des plantes aromatiques et médicinales biologiques.

### Cueillette manuelle

pour ne pas casser les feuilles et augmenter la qualité des tisanes.

Toutes les plantes sont cueillies par nos soins. Nous n'achetons aucune plante.

Emondage des plantes à la main afin d'enlever les tiges et feuilles abimées.



Claire Proust et Sébastien Beaury  
Ferme du Cabri au Lait  
Les Jardins du Cabri  
Les Héralts 37800 Sepmes  
02 47 32 94 86  
claireproust@cabriulait.fr  
www.cabriulait.fr

Production certifiée biologique par ECOCERT



# Hydrolat & eaux Florales

en cuisine, en lotion, en parfum, pour son bien-être

## Quelques idées pour les utiliser...

### HYDROLAT DE BASILIC

en cuisine : dans la sauce de la salade, ou en pulvérisation sur vos pâtes  
en lotion : sur un coton, pour revitaliser votre peau terne ou fatiguée  
en parfum : pour retrouver l'odeur de l'été toute l'année  
pour son bien-être : pour aider à lutter contre le stress et le rhume des foies

### HYDROLAT DE FENOUIL DOUX

en cuisine : une cuillère dans votre riz après la cuisson, avec de l'eau pour un apéritif  
pour son bien-être : pour aider à la digestion, et pour les mamans, favoriser un meilleur allaitement

### EAU FLORALE DE LAVANDE

en cuisine : une cuillère à café dans votre salade de fruits ou votre crème  
en lotion : sur un coton, pour rafraîchir, apaiser et cicatriser les imperfections de votre visage, en après-rasage  
en parfum : désodorise agréablement vos toilettes, ou votre linge,  
pour son bien-être : pour faire peur aux poux sur la tête de vos enfants et aux tiques de vos chats.

### HYDROLAT DE LAURIER (*laurus nobilis*)

en cuisine : une cuillère à soupe dans votre bouillon de soupe, dans la pâte à tarte  
en lotion : sur un coton, pour purifier et soigner les petits bobos sur la peau  
en parfum : désodorise agréablement vos toilettes, ou votre linge,  
pour son bien-être : en bain de bouche pour votre hygiène dentaire, ou pour renforcer vos cheveux.

### HYDROLAT DE ROMARIN

en cuisine : une cuillère dans la pâte à tarte, pulvériser sur les pommes de terre  
en lotion : en friction des cheveux pour les tonifier  
en parfum : désodorise agréablement vos toilettes, ou votre linge,  
pour son bien-être : pour tonifier votre organisme, votre système nerveux

### HYDROLAT DE SAUGE (*salvia officinalis*) - déconseillé aux femmes enceintes

en cuisine : une cuillère à soupe dans votre bouillon de soupe, dans la pâte à tarte  
en lotion : pour réguler votre transpiration et embellir vos cheveux  
pour son bien-être : aide pour les problèmes de peau dus au cycle des femmes