



le jardin des bonnes herbes

C'est un petit coin de nature situé en zone préservée, entre forêt, zones humides et prairies sauvages. J'y cultive une grande variété de plantes aromatiques et médicinales en **Agriculture Biologique**, et je pratique la cueillette des plantes sauvages dans leur milieu naturel.

Mes cueillettes sont manuelles et mes fabrications sont réalisées **de manière artisanale, à partir des méthodes traditionnelles d'extractions douces**, afin de préserver tous les bienfaits des plantes.

Au travers de ma gamme de produits pour les gourmands et les amis du bien-être au naturel, j'ai souhaité **redonner aux « bonnes herbes » leur place méritée dans notre quotidien.**

sandra collon



LES PRODUITS
DU JARDIN
DES BONNES
HERBES SONT
EN VENTE SUR :

JARDIN-DES-
BONNES-HERBES.FR

BOUTIQUE EN LIGNE

**& dans les lieux de vente listés sur le site
& en vente directe sur RDV**

AUTRES PRESTATIONS
SUR DEVIS :



**Organisation d'ateliers
et/ou balades à la carte
sur la reconnaissance des
plantes et leurs utilisations**



**Accompagnement à
l'installation de petits
jardins médicinaux**



La Courtille 86190 Quincay
06 73 01 23 53 / jardin.bonnes.herbes@free.fr
jardin-des-bonnes-herbes.fr



le jardin des
bonnes
herbes

sandra collon

Productrice et cueilleuse
de plantes aromatiques
et médicinales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



© Création graphique : Marie Cherrier Georget - mariecherrier@gmail.com (79)

86190 Quincay



Une production artisanale,
une gamme alimentaire et bien-être
pour **allier plaisirs et bienfaits**
des plantes au quotidien



EAU
FLORALE
de
**LAVANDE
VRAIE**
*lavandula
angustifolia*
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



les confits de plantes

Ces spécialités au sucre de
canne bio sont obtenues
**à partir d'une infusion
concentrée de fleurs ou de
plantes fraîches.**



La douceur des pétales de rose, la fraîcheur des
bourgeons de sapin, le goût unique des fleurs de
sureau, les saveurs méditerranéennes de la sauge
ou du romarin, donneront à vos tartines, thés et
tisanes, plats salés ou sucrés, une saveur originale.

les tisanes

Nos mélanges de plantes à infuser,
aux arômes et saveurs agréables
et harmonieuses, sont préparés à
partir de plantes non broyées, afin
de préserver au mieux les vertus médicinales.

**Vous y retrouverez beaucoup de plantes issues
de la cueillette sauvage.** Ainsi, chaque mélange
est une balade bienfaitante !



les eaux florales

Les hydrolats que nous produisons sont issus de
la distillation des plantes à la vapeur d'eau, dans
un alambic traditionnel en cuivre et selon des mé-
thodes ancestrales qui permettent d'obtenir des
produits de haute qualité.

Beaucoup plus douces que les huiles essentielles,
**ces eaux florales peuvent être utilisées dans la
cuisine, en boisson ou en cosmétique.**

les condiments aromatiques

**Gomasio à l'ortie et aux fleurs, Sel
aux Bonnes Herbes, Boutons flo-
raux d'ail des ours en pickles ou
Vinaigres infusés aux plantes...**

Ils agrémenteront agréablement
votre cuisine avec beaucoup d'origi-
nalité et en même temps vous feront
profiter de leurs bienfaits médicinaux.



les huiles médicinales pour la peau

Ces huiles de soin sont
obtenues par macération
de plantes dans des huiles
végétales bio pendant
plusieurs semaines.



Cette technique traditionnelle permet d'extraire
de manière douce les principes actifs des plantes.
Après filtration, **on obtient des huiles de soin
aux multiples applications et chargées des
parfums et des propriétés de la plante.**