



Catalogue

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Tisanes simples

Des plantes seules à boire en infusion ou pour parfumer un plat.



Sirops aromatiques

À diluer dans l'eau fraîche, un cocktail, une salade de fruits, une pâte à gâteau, un yaourt...



Aromates et condiments

À saupoudrer sur vos plats pour les parfumer et apporter des minéraux.



Hydrolats

Les hydrolats servent à parfumer une boisson, un plat ou tout simplement à prendre soin de vous.



Baumes

Mélangant les produits de la ruche aux propriétés des plantes, ces baumes prendront soin de votre peau.



La ferme de Stivel

Production biologique de plantes aromatiques et médicinales



Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Bien-être

Sommeil : Douce nuit



Cataire citronnée, mélisse, camomille matricaire, pavot de Californie. Poids net : 25g.

Idéale le soir, pour faciliter l'endormissement et améliorer la qualité du sommeil grâce aux propriétés sédatives des plantes qui la composent. Le goût dominant est celui de la cataire citronnée qui est à la fois doux et citronné.

Sommeil : Réverie du soir



Verveine citronnée, tilleul, mélisse, souci des jardins. Poids net : 20g. Retrouvez l'incontournable triptyque « verveine citronnée - tilleul - mélisse » dans cette infusion pour faire des beaux rêves. Le souci des jardins vient colorer cette tisane comme les rayons du soleil couchant. Calmant et digestif.

Stress : L'Esprit zen



Basilic sacré, cataire citronnée, camomille romaine, pavot de Californie, mauve de Mauritanie, aubépine. Poids net : 25g.

L'association du basilic sacré et de la cataire citronnée rend cette tisane originale et appréciée de tous. Son goût agréable sucré, épicé et citronné renforce les propriétés sédatives et calmantes de ce mélange de plantes.

Diurétique : Détox



Ortie, frêne, romarin, cassis, sureau, avoine, basilic citron, pissenlit. Poids net : 25g.

Cette tisane allie des plantes diurétiques et reminéralisantes qui vont faciliter le drainage tout en fortifiant l'organisme.

Cycle menstruel : En règles !



Ortie, frêne, romarin, cassis, sureau, avoine, basilic citron, pissenlit. Poids net : 25g.

Cette tisane allie des plantes diurétiques et reminéralisantes qui vont faciliter le drainage tout en fortifiant l'organisme.

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Digestion

Digestion : La Digeste



Menthe marocaine, menthe poivrée, camomille romaine, monarde citronnée, basilic vert, bleuet. Poids net : 25g.

Un mix de plantes à boire avant, pendant ou après le repas pour rendre votre digestion plus légère. Tisane au goût puissant de la menthe marocaine, complété du goût épicé et citronné de la monarde. Le tout s'associe à la très légère amertume de la camomille romaine, indispensable à la production des sucs digestifs !

Intestin : Colon bien



Basilic sacré, achillée millefeuille, origan, ortie, menthe poivrée, souci des jardins. Poids net : 25g.

Ce mélange a été conçu pour soulager les désordres intestinaux et améliorer la digestion. Le panel de plantes utilisé contribuera à réguler votre transit, calmera une éventuelle inflammation tout en reminéralisant votre organisme.

Ballonnements : La Ballonnée



Menthe douce, basilic vert, sarriette annuelle, persil, sauge officinale, bleuet. Poids net : 25g.

Cet ensemble de plantes aromatiques limitera la formation de gaz et de crampes intestinaux grâce à leurs propriétés antispasmodiques et bactéricides.

Irritations digestives : Douce panse



Souci des jardins, plantain, reine des prés, basilic sacré ou cannelle (selon disponibilité), guimauve (feuilles), mauve de Mauritanie. Poids net : 25g.

Cette tisane est un vrai pansement floral pour prendre soin des systèmes digestifs fragilisés. Délicieuse par le mariage de la reine des prés et du basilic sacré, elle adoucira et « pansera » votre système digestif grâce aux plantes et fleurs vulnérables réunies dans ce mélange.

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Immunité

Maux d'hiver : Premiers frissons



Cataire citronnée, fleurs de sureau noir, thym d'hiver, calament, fleurs de capucine, fleurs de bourrache. Poids net : 25g.

Ce cocktail de plantes est idéal pour prévenir et soulager les maux d'hiver. Ses plantes vont renforcer votre immunité, aider à faire baisser la fièvre et fluidifier vos sécrétions nasales. N'hésitez pas à ajouter une touche de miel à ce savoureux mélange fleuri.

Respiration : À pleins poumons



Hysope, origan, géranium rosat, échinacée, thym, fleurs de guimauve, fleurs de mauve de Mauritanie. Poids net : 25g.

Les plantes qui composent cette tisane visent à renforcer l'immunité des poumons tout en adoucissant les voies respiratoires. Elle mêle subtilement les saveurs des plantes réchauffantes comme l'hysope, l'origan et le thym au réconfortant géranium rosat.

Gorge : Rouge gorge



Ronce, basilic sacré, sauge officinale, thym d'hiver, mauve de Mauritanie, guimauve (fleurs). Poids net : 25g.

La combinaison des propriétés astringentes, immuno-stimulantes et adoucissantes des plantes de cette tisane contribue à apaiser les maux de gorge en infusion comme en gargarisme ! Le basilic sacré et la sauge lui donne un goût très floral. À additionner de miel pour en augmenter les bénéfices.

Allergies : Foin des pollens



Ortie, basilic sacré, sureau, shiso, plantain, camomille romaine. Poids net : 25g.

Pour soulager les allergies printanières, rien de tel que ce complexe riche en molécules antihistaminiques et anti-inflammatoires. Savourez ce mélange épicé et fleuri pour vous soutenir pendant ces moments difficiles.

Tisanes en mélange

Des infusions aromatiques pour le bien-être, la digestion, l'immunité ou juste pour le plaisir.



Plaisir

L'instant bleu



Agastache anisée, bleuet, mauve de Mauritanie, menthe poivrée, reine des prés. Poids net : 25g.

Une tisane belle et délicieuse ! Versez l'eau chaude sur les plantes et l'eau deviendra bleue les premiers instants ! Elle a un goût frais et vanillé avec une légère pointe anisée. Parfaite pour épater vos amis !

Remarques

Les plantes composant ces tisanes sont récoltées, séchées et mise en sachets les plus entières possibles pour conserver le maximum d'arômes et de propriétés. Les plantes sont effeuillées à la main pour retirer les tiges. Certaines plantes sont en plus petits morceaux, soit parce qu'elles ont été coupées avant séchage car elles sont difficiles à sécher entières (basilics, plantain...), soit parce qu'en année de forte sécheresse feuilles et fleurs sont plus petites, soit parce qu'elles sont fragiles (fleurs en général).

Donc, n'hésitez pas à mélanger le contenu du sachet et à morceler les plantes juste avant de faire votre infusion.

Pour une infusion, je recommande de mettre une pincée de plantes (~1 g) par tasse, de versez de l'eau frémissante ~75° sur les plantes et laisser infuser avec un couvercle pendant 5 à 10 minutes. Sentez, dégustez et ajustez à votre goût !

Tisanes simple

*Des plantes seules à boire en infusion
ou parfumer un plat.*



Simples!



Basilic cannelle

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive. Goût cannelle.

Basilic citron

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive. Goût citron.



Basilic sacré (tulsi)

Feuilles. Poids net : 20g. Digestif, régulateur du stress, apaisant. Goût épicé-sucré. Basilic originaire du continent indien, mais qui s'adapte bien aux climats de notre pays.



Mauve de Mauritanie

Flours. 15g. Adoucissante, émolliente. Utilisée pour les irritations du système digestif, du système respiratoire, du système urinaire et contre la constipation. Goût très doux. Colore l'eau chaude en bleu.



Menthe bergamote

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive. Goût bergamote.

Ortie

Feuilles. Poids net : 25g. Reminéralisante, riche en protéines, antihistaminique.



Reine des prés

Flours. Poids net : 25g. Diurétique, antalgique, anti-inflammatoire. Goût vanille et amande.

Sureau noir

Flours. Poids net : 20g. Diurétique, stimule l'immunité, fait baisser la fièvre, liquéfie les sécrétions nasales. Goût unique des fleurs : doux, agréablement parfumé.



Verveine citronnée

Feuilles. Poids net : 20g. Digestive, calmante.

Les plantes faisant partie des mélanges sont disponibles en simples sur demande selon disponibilité du moment.

Sirops de plantes aromatiques



Ces sirops sont préparés à partir d'une infusion concentrée de plantes, additionnée de jus de citron et de 55% de sucre de canne blond. Ils se présentent en bouteilles de verre de 250 ml.

Ils se consomment en boisson **dilués dans de l'eau fraîche**, ou une **eau chaude** ou **pour parfumer un cocktail**. Ils s'utilisent aussi pour parfumer les plats et surtout les desserts : **salades de fruits, yaourts, crèmes, pâtes à gâteau, pâtes à crêpes,...** En 2024, les parfums suivant viendront s'ajouter à la liste ci-dessous : thym, romarin et sauge officinale.

Cataire citronnée



La cataire citronnée étonnera vos papilles par son goût délicat et citronné. Les enfants l'adorent !

Fleurs de sureau



Au goût unique et mielleux, les fleurs de sureau parfument agréablement les desserts.

Géranium rosat



Un sirop frais au délicieux goût de rose citronnée.

Menthe glaciale



La menthe glaciale est fortement mentholée, idéale par fortes chaleurs.

L'esprit zen



Mélange de basilic sacré et cataire citronnée au goût épicé, poivré, citronné et doux à la fois !

Verveine citronnée



Sirop de verveine citronnée donnant un goût frais et citronné. Incontournable !

Aromates et condiments



Ici, les plantes servent à assaisonner vos plats ou à vous apporter des minéraux. Elles se présentent sous forme de poudre, de graine ou de petits fragments.

Les aromates sont vendus en pot de verre ou sachet kraft (voir ci-contre).



Herbes du sud



Origan, sarriette, laurier noble, basilic vert, thym serpolet, sauge officinale. Mélange provençal pour pizzas, grillades, légumes grillés, etc.
25g en sachet, 15g en pot.

Poudre d'ortie



Pour agrémenter salades, yaourts, plats divers. Riche en minéraux et protéines. Connue pour fortifier le squelette (calcium, silice) et accompagner les états de fatigue (fer, magnésium, zinc, manganèse, potassium, protéines...).
50g en sachet, 40g en pot.

Persil



Feuilles de persil séché pour agrémenter des salades et des plats.
15g en sachet.

Gomasio à la poudre d'ortie



À saupoudrer sur vos plats pour saler et apporter protéines et minéraux. Ingrédients : gomasio* (sésame complet, sel marin) (78%), poudre d'ortie* (22%).*Issus de l'agriculture biologique. Traces possibles de gluten et soja.
50g en sachet, 40g en pot.

Graines de coriandre



Graines de coriandre à mouliner au dernier moment. Pour assaisonner les plats ou boire en tisane (graines fraîchement moulues) pour améliorer la digestion et éliminer les toxines (peuvent être mélangées à des graines moulues de cumin, fenouil, etc.).
40g en sachet, 30g en pot.

Hydrolats



Les hydrolats sont issus de la **distillation de mes plantes dans un alambic en cuivre**. La distillation consiste à faire traverser les plantes par une vapeur d'eau qui entraîne les molécules volatiles et les molécules aromatiques (huiles essentielles) des plantes. Cette vapeur d'eau enrichie des molécules des plantes est ensuite refroidie et séparée des huiles essentielles et constitue l'hydrolat, parfois appelé eau florale dans le cas de la distillation de fleurs. Les hydrolats ont des **propriétés très proches des huiles essentielles** mais on l'avantage de pouvoir s'utiliser de manière beaucoup plus sécurisée.

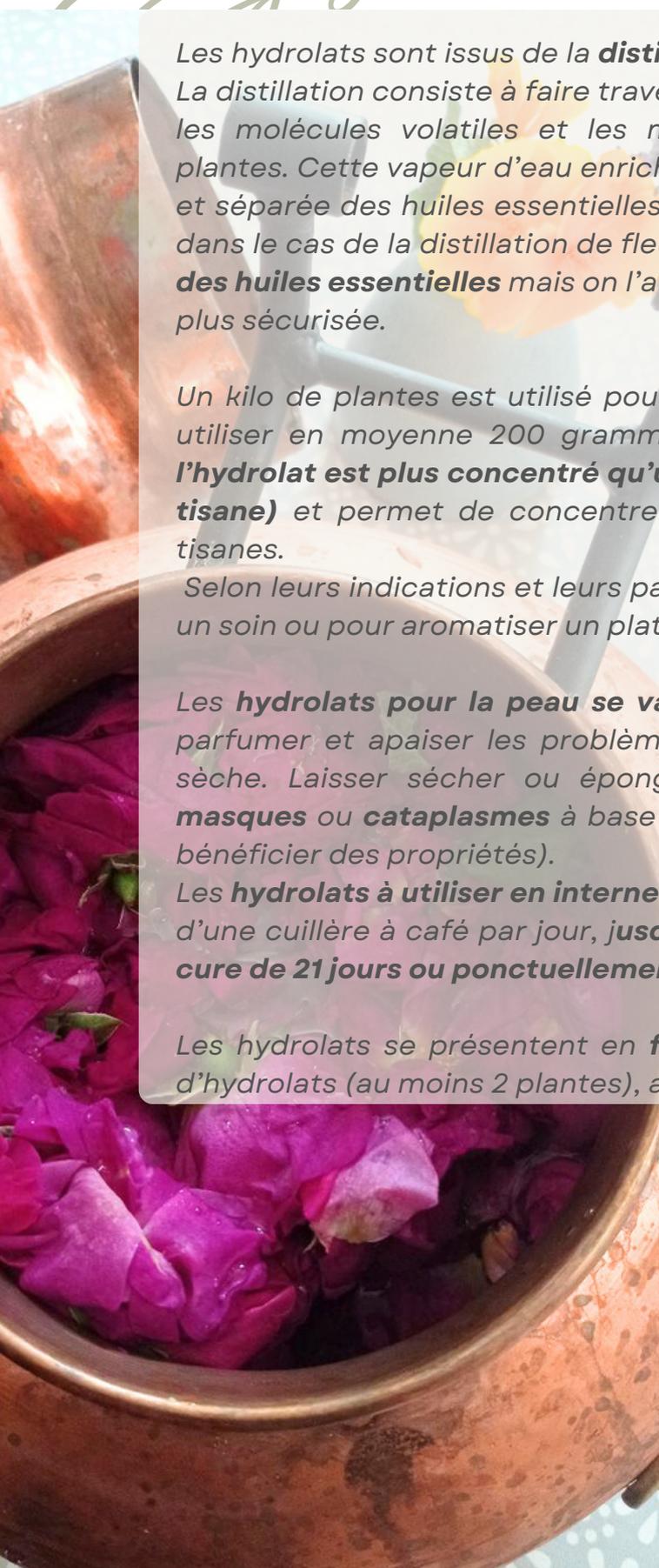
Un kilo de plantes est utilisé pour obtenir un litre d'hydrolat. Ce rapport revient à utiliser en moyenne 200 grammes de plantes sèches par litre, ce qui fait que **l'hydrolat est plus concentré qu'une tisane (~40 fois plus de plantes que dans une tisane)** et permet de concentrer les molécules plus volatiles qui se perdent en tisanes.

Selon leurs indications et leurs parfums, ils s'utilisent en interne ou en externe pour un soin ou pour aromatiser un plat.

Les **hydrolats pour la peau se vaporisent sur le visage pour hydrater, rafraîchir, parfumer et apaiser les problèmes cutanés**. À appliquer sur une peau propre et sèche. Laisser sécher ou éponger. Ils entrent aussi dans la composition des **masques** ou **cataplasmes** à base d'argile (humidifier l'argile avec un hydrolat pour bénéficier des propriétés).

Les **hydrolats à utiliser en interne** s'utilisent soit en spray dans la bouche ou à raison d'une cuillère à café par jour, **jusqu'à 3 cuillères à café par jour en prévention, par cure de 21 jours ou ponctuellement au moment des symptômes**.

Les hydrolats se présentent en **flacon bleu de 100ml**. On distingue les mélanges d'hydrolats (au moins 2 plantes), appelés **synergies**, des plantes seules.





Hydrolats

Soin de la peau et détente

Rose - Géranium rosat - Carotte sauvage Synergie - Peau

Cet hydrolat à **vaporiser sur le visage** est idéal pour tout type de peaux. Les plantes qui le composent sont réputées **cicatrisantes, régénérantes, antiseptiques** et **purifiantes**. Parfait pour les **peaux mûres** comme soin **anti-rides, raffermissant** ou contre la **couperose, l'acné**. Elle vous apaisera également par son parfum très agréable.

Géranium rosat Simple - Peau, système nerveux

Agréable odeur de rose citronnée. À utiliser pour **parfumer les desserts** ou sur la **peau**. Relaxant par son odeur, il s'utilise aussi en interne pour **calmer les tensions nerveuses**. Pour les soins de la peau, il est idéal sur **tous problèmes de peau** : cicatrisation, couperose, peaux irritées, mycoses, impétigo, eczéma.

Lavande officinale Simple - Peau, système nerveux

Agréable odeur de lavande. S'utilise en interne comme en externe pour **apaiser, calmer**. La lavande est reconnue pour soulager les problèmes de **stress, d'agitation, de tension nerveuse, de sommeil, de douleurs musculaires, les maux de tête**. Il est indispensable pour les soins de la peau car la lavande apaise, **désinfecte et favorise la cicatrisation** : brûlures, **coups de soleil**, piqûres, acné, eczéma, etc. La lavande éloigne aussi les poux !

Sauge sclarée Simple - Peau, système hormonal, système nerveux

Agréable odeur lui conférant des propriétés apaisantes et favorisant la joie. Traditionnellement utilisée en interne pour atténuer les **problèmes liés aux cycles menstruels** et surtout les désordres occasionnés par la **ménopause**. Attention, elle peut déclencher les règles. En externe, elle est connue pour **désinfecter** et **resserrer** les **pores des peaux grasses** ou **acnéiques** et améliorer les peaux irritées.

Basilic sacré Simple - Peau, système hormonal, système digestif

Agréable **odeur épicée et sucrée** typique du basilic sacré. En interne, il est reconnu pour aider à **réguler le stress chronique et apaiser**. Comme tous les basilics, il agit aussi sur la sphère digestive puisqu'il **facilite la digestion** et **soulage les spasmes, les ballonnements, les digestions lentes**, etc. Il accompagne donc les problèmes digestifs d'origine émotionnelle. En externe, il est recommandé pour les **peaux ternes et fatiguées** car il tonifie et purifie.



Hydrolats

Immunité

Sureau noir - Thym serpolet - Hysope officinale
Synergie

S'utilise en interne pour **prévenir et soulager les maux d'hiver**.

Les plantes de ce mélange rassemblent les propriétés indispensables pour aider l'organisme en cas d'affections hivernales : antivirales, antiseptiques, décongestionnantes, renforcent l'immunité, font baisser la fièvre. Parfait pour les **rhumes**, les **maux de gorge** et **soucis des bronches**.

Digestion

Menthe poivrée - Mélisse - Basilic sacré
Synergie

S'utilise en interne pour **soulager les désordres digestifs**.

Ce mélange **stimule l'activité des organes digestifs** et donc vise à apporter un confort digestif que ce soit au niveau de l'estomac, du foie, des intestins. Recommandé pour les **nausées, reflux, gastrites, digestions difficiles, ballonnements, côlon irritable**, etc.

Sur demande, les plantes utilisées dans les mélanges peuvent être flaconnées seules.



Les baumes sont des préparations cosmétiques grasses, ils ne contiennent pas de phase aqueuse. Par conséquent, il suffit d'étaler une petite quantité de produit à chaque utilisation. Ils sont composés d'une macération huileuse de plantes, de cire d'abeille et éventuellement d'huiles essentielles.

Ces baumes se présentent en pot de verre de 30 ml.

Baume réparateur au calendula et au plantain avec ou sans huiles essentielles



Macérat huileux de fleurs de calendula officinal et de plantain majeur (huile de tournesol), cire d'abeille. Pour la version avec huiles essentielles : huiles essentielles de lavande officinale et de géranium rosat. Soulage tous problèmes de peau (cicatrisant + antibactérien + favorise la production de collagène) : peaux sèches, gerçures, peaux abîmées, eczéma, irritations cutanées, impétigo, démangeaisons, érythèmes fessiers, cicatrisation de tatouages, etc. Peut servir de baume à lèvres. Les huiles essentielles choisies viennent renforcer ces propriétés et parfumer agréablement le baume.

Baume Millepertuis



Macérat huileux de sommités fleuries de millepertuis officinal (huile de tournesol), cire d'abeille, huile essentielle de lavande officinale/fine.

Réputé en externe pour apaiser et cicatriser les coups de soleil et brûlures ou comme anti-douleurs en cas de traumatismes des nerfs (foulures, coups). L'huile essentielle de lavande fine est très réputée pour calmer les brûlures, apaiser et favoriser la cicatrisation, tout en étant antiseptique.

La ferme



Installée à Bubry (56) depuis début 2021, je produis des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. La production est réalisée sans mécanisation sur une parcelle d'un hectare dans un environnement boisé.

J'ai choisi de produire une cinquantaine de variétés de plantes pour proposer une large gamme de tisanes qui visent à faciliter le sommeil, à mieux gérer le stress de la vie quotidienne, à renforcer l'immunité, à soulager les troubles digestifs, à améliorer le cycle menstruel ou juste à savourer les plantes. Les plantes constituant ces tisanes sont issues de leur production ou bien, pour quelques-unes, cueillies en sauvage dans des fermes labellisées bio des alentours.

Toutes les étapes de la production (production des plants, plantation, désherbage, récolte, tri, émondage, mise en sachet, récolte des semences) sont réalisées sur la ferme et manuellement. Le séchage est réalisé dans un séchoir construit en bois local. Les plantes sont amenées au séchoir juste après la récolte pour éviter toute fermentation des plantes fraîches et sont séchées à température douce pendant 3 à 5 jours selon le taux d'humidité de chaque plante. Elles sont ensuite triées et émondées à la main pour retirer les tiges et conserver les feuilles les plus entières possible. L'ensemble de ces pratiques permet de conserver au maximum les arômes et les propriétés des plantes jusqu'à la constitution des mélanges et leur mise en sachet.

Cette gamme de tisanes est amenée à évoluer en fonction des attentes des consommateurs, des nouvelles cultures, des aléas des récoltes et des découvertes !

Les plantes sont aussi transformées sous forme de sirops de plantes, d'aromates et de baumes et d'hydrolats !

