



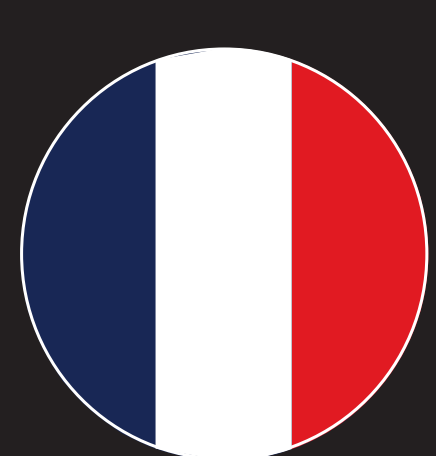
OVERPLANT

TRANSPLANTATION & RÉCOLTE

KIT DE DÉMARRAGE



Préférez-vous lire ce manuel
dans votre langue ?



SCAN IT.



INTRODUCTION

Dans ce manuel, nous vous expliquons comment transplanter vos herbes, mais surtout quels sont les soins et les utilisations nécessaires dans cette phase finale.

Vous pouvez choisir de transplanter dans un pot plus grand ou directement dans la terre.

Mais vous vous demandez peut-être... Quelle est la différence ?

Transplanter dans un pot plus grand signifie déplacer la plante d'un contenant plus petit vers un contenant plus grand pour lui donner plus d'espace pour grandir et se développer. Ce processus a pour but de permettre à la plante de croître sans restriction, d'augmenter la circulation de l'air autour des racines et de réduire la fréquence d'arrosage.

D'autre part, la transplantation directe dans le sol consiste à déplacer la plante d'un conteneur dans un trou creusé dans le sol. Ce processus a pour but de permettre à la plante de grandir et de se développer dans un environnement plus naturel. La terre du sol est généralement plus riche en nutriments et le plus grand espace disponible permet à la plante de devenir plus forte.

En résumé, le choix entre l'un ou l'autre procédé dépendra des conditions de votre habitation et de l'espace dont vous disposez, certaines personnes préférant avoir des plantes en pots et d'autres en terre directement.



AVANT DE COMMENCER

Nous souhaitons vous donner quelques conseils avant de commencer à transplanter vos plantes aromatiques afin de vous assurer que chaque variété pousse de la bonne manière. Mais chaque plante a ses propres besoins, alors n'oubliez pas de lire la page spécifique à chaque plante à la fin de ce manuel. C'est parti !

CONSEILS ET ASTUCES POUR UNE TRANSPLANTATION RÉUSSIE

- **SOL** ☀️

Votre jardin d'herbes aromatiques se développera mieux s'il est bien ensoleillé. Choisissez donc un endroit de votre maison qui reçoit au moins 6 heures de soleil par jour. Les herbes fortes et saines aiment le soleil.

- **VENTILATION** 🌀

Veillez à ce que votre jardin d'herbes aromatiques soit situé dans un endroit bien ventilé, avec de l'air frais, afin de permettre aux plantes de pousser correctement et d'éviter l'accumulation d'humidité, qui prévient les champignons et les maladies.

PRÉPARATION DU SOL AVANT LA PLANTATION

- ✓ **Veillez à choisir le bon emplacement** : les herbes aromatiques préfèrent un endroit ensoleillé et bien drainé. Veillez à ce que le sol soit bien drainé pour éviter le pourrissement des racines.
- ✓ **Nettoyez la zone** : Préparez le sol en enlevant les mauvaises herbes et les débris qui peuvent y pousser.
- ✓ **Mélangez de la matière organique** : ajoutez du fumier ou du compost au sol pour en améliorer la fertilité.
- ✓ **Enlever les racines** : si le sol est densément peuplé de racines, nettoyez-le avec vos outils.
- ✓ **Malaxer le sol** : Malaxez le sol à l'aide d'une bêche et d'un râteau pour briser les couches compactes et améliorer l'aération et le drainage.
- ✓ **Arroser le sol** : Avant de transplanter les herbes, il est recommandé d'arroser le sol pour faciliter l'intégration des racines dans le nouvel emplacement.

ATTENTION !

Choisissez un endroit où vous vous rendez fréquemment au cours de la journée pour vous rappeler de jeter un coup d'œil à vos plantes et d'en prendre soin. Plus vous les soignerez, plus elles pousseront rapidement.

TRANSPLANT

Commençons par la transplantation !

Le processus de transplantation est similaire pour ces 5 herbes.
Les étapes :

1

Préparez un récipient avec un sol meuble et riche en nutriments. Si vous plantez en terre, creusez un trou pour accueillir les racines de la plante, en l'élargissant pour que la terre soit également meuble. Vous pouvez creuser le trou à l'aide de la pelle incluse dans notre kit.

2

Ramassez la plante adulte et retirez-la de son pot d'origine. Nettoyez ses racines et enlevez l'excès de terre qui s'y trouve.

3

Placez la plante dans le conteneur ou dans le sol, en veillant à ce que la racine soit complètement recouverte.

4

Remplissez le conteneur ou le sol avec de la terre autour de la plante : votre pelle vous facilitera la tâche !

5

Ensuite, à l'aide du râteau du kit, aplanissez la surface autour de la plante.

6

Arrosez généreusement la plante et placez-la à la lumière indirecte jusqu'à ce qu'elle s'acclimate à son nouvel environnement.

Vous trouverez les dates de repiquage dans le calendrier de plantation inclus dans ce kit !



Si vous avez des doutes sur ce processus, scannez le code QR ci-dessous pour visionner une vidéo explicative.

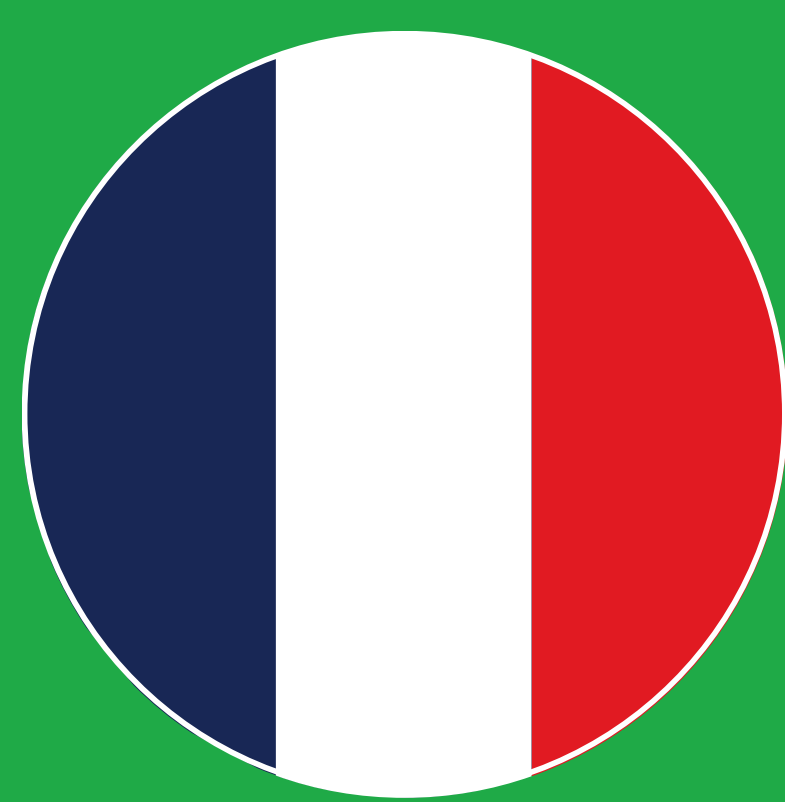
NOTRE GARANTIE DE SATISFACTION DU CLIENT

Si, à tout moment et pour quelque raison que ce soit, vous n'êtes pas satisfait de l'un de nos produits, nous vous garantissons à 100 % l'échange de l'article ou le remboursement immédiat de votre paiement.

Le plus important pour nous est la satisfaction de nos clients et nous voulons les traiter comme nous aimerions être traités nous-mêmes.

DIVERSITÉ LINGUISTIQUE

Pour rappel, vous pouvez lire ce manuel d'instructions dans votre propre langue si vous le souhaitez. Il vous suffit de scanner le code QR figurant sur la couverture de ce livret pour télécharger votre manuel via notre site web.



CONTACT

Si vous avez des questions sur le processus de plantation ou si vous souhaitez en savoir plus sur nos produits, nous nous ferons un plaisir de vous aider. Vous pouvez nous contacter par e-mail.



info@overplant.es

Ne manquez aucune nouvelle concernant nos produits ou tout autre sujet lié à l'agriculture et à l'environnement. Sur notre site web, vous trouverez une section de questions fréquemment posées pour répondre à vos doutes, ainsi que des vidéos explicatives sur les différentes parties du processus de plantation.

Nous mettons également en ligne chaque semaine des articles sur des conseils de jardinage et bien d'autres choses encore que vous ne voudrez pas manquer !



www.overplant.es

SOINS POUR CETTE PHASE DE MATURATION ET DE CONSOLIDATION

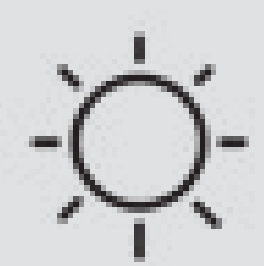


IRRIGATION

- Arrosez les plantes régulièrement pour que le sol reste humide, mais pas détrempé.
- La Coriandre, le Basilic et le Persil ont besoin de moins d'eau que le Thym et l'Origan.

La fréquence d'arrosage de ces herbes dépend de plusieurs facteurs, tels que le climat, le sol et la taille du pot ou du jardin. Cependant, en général, ces plantes préfèrent les sols humides mais bien drainés et ne doivent pas se dessécher complètement. Nos conseils sont les suivants :

Arrosez lorsque le sol est sec au toucher. Dans les climats chauds, un arrosage quotidien peut s'avérer nécessaire. N'oubliez pas qu'il est important de ne pas trop arroser, car cela peut entraîner le pourrissement des racines et la mort de la plante. Il est préférable d'arroser moins et plus souvent que d'arroser trop et moins souvent.



LUMIÈRE SOLAIRE

6 à 8 heures d'ensoleillement direct par jour.

La coriandre, le basilic, le persil, le thym et l'origan poussent bien s'ils reçoivent au moins 6 heures de soleil direct par jour. Cependant, le persil pousse mieux dans un endroit bien éclairé, mais avec au moins 4 heures de soleil indirect par jour.

Il est important de garder à l'esprit qu'il ne s'agit là que d'indications générales et que la quantité de lumière dont les plantes ont besoin peut également varier en fonction de la zone climatique et d'autres facteurs environnementaux.



LA TAILLE

- **Coriandre**

Identifiez les vieilles feuilles sèches ou malades au bas de la plante et taillez-les. Si la plante est trop grande, taillez le sommet pour encourager la production de jeunes feuilles tendres, en laissant quelques centimètres de tige au sommet pour qu'elle puisse continuer à pousser. La coriandre nécessite une taille régulière.

- **Basilic**

Recherchez les feuilles qui commencent à être un peu usées ou qui se trouvent au bas de la plante. Veillez à couper au-dessus de quelques jeunes feuilles pour stimuler la croissance dans cette zone. Vous pouvez utiliser la technique de la taille apicale : pour stimuler une croissance plus dense, coupez l'extrémité de la branche principale de la plante. Taillez toutes les 2 à 3 semaines.

- **Persil**

Recherchez les vieilles feuilles sèches et les tiges qui ne produisent pas de feuilles fraîches et coupez-les. Si vous souhaitez une plante plus dense, vous pouvez utiliser la technique de la taille de formation : taillez les extrémités des tiges pour stimuler la formation de nouvelles pousses latérales. Taillez toutes les 1 à 2 semaines.

- **Thyme**

Le meilleur moment pour tailler le thym est après la floraison, généralement au début de l'automne ou au début du printemps. Avant de commencer, éliminez les feuilles sèches ou malades et coupez les vieilles tiges sèches jusqu'à la base, là où elles émergent de la plante. Cela favorise la nouvelle croissance et empêche la plante de devenir trop dense et de ne pas recevoir suffisamment de lumière et d'air. Laissez quelques jeunes tiges saines à la base de la plante pour former un bosquet dense et bien ramifié. Au printemps, coupez 1/3 de la partie supérieure de la plante.

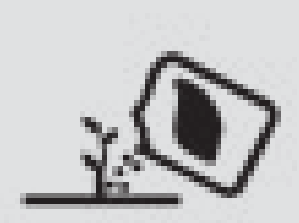
- **Origan**

L'origan peut être taillé au printemps ou en été pour maintenir sa forme et stimuler sa croissance. Recherchez les branches épaisses et mures qui ont poussé au sommet de la plante et coupez-les juste au-dessus d'une pousse latérale, en laissant une longueur de 10 à 15 centimètres entre la pousse latérale et le sommet de la branche coupée. L'origan doit être taillé régulièrement.

Il est important de noter que toutes ces herbes peuvent être sujettes à des maladies ou à des dommages causés par les insectes si elles ne sont pas taillées correctement. Il est donc important de les tailler régulièrement et de maintenir une forme saine pour assurer une croissance optimale.

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES !

- Nettoyez les feuilles et les branches sèches autour de la zone de coupe pour éviter l'accumulation d'humidité et réduire le risque de maladie.
- Arrosez la plante après la taille pour stimuler sa croissance et la maintenir hydratée.
- Utilisez un sécateur bien aiguisé et désinfecté pour éviter la transmission de maladies - nos sécateurs sont excellents ! Mais veillez à les nettoyer avant chaque taille.
- Rappelez-vous qu'il est important de ne pas couper plus d'un tiers de la plante en une seule séance de taille pour éviter d'endommager la plante.



FERTILISER

Une fois toutes les deux semaines, compostez légèrement le sol avec de l'engrais organique et remuez bien.

Pour l'instant, nous ne pouvons pas rédiger un guide exhaustif d'informations sur le processus de compostage et de fertilisation, car il existe de nombreux types de compost. Nous vous conseillons de rechercher sur Internet celui qui convient le mieux aux conditions réelles de vos plantes aromatiques.

RÉCOLTE

Vous pouvez récolter les feuilles de ces plantes aromatiques alors qu'elles sont encore dans leur pot initial, et il est même nécessaire de le faire, puisque comme nous l'avons vu dans le Manuel 1, vous devez également tailler les herbes aromatiques de cette phase initiale.

Cependant, en se concentrant sur la phase actuelle qui nous intéresse dans ce livret, et en supposant que vos herbes ont déjà été transplantées, il est important de garder à l'esprit qu'il faut laisser suffisamment de feuilles sur la plante pour qu'elle continue à croître de manière forte et saine. Il est également conseillé de ne récolter qu'une petite quantité de feuilles de chaque plante à la fois afin d'éviter d'endommager la plante.

Coriandre

La Coriandre peut être récoltée lorsque les feuilles sont tendres et avant la floraison. Pour une saveur fraîche et forte, les feuilles et les branches supérieures de la plante peuvent être coupées. La saveur des feuilles est la plus intense juste avant la floraison.

Basilic

Le Basilic peut être récolté lorsque les feuilles sont tendres et avant la floraison. Les feuilles et les branches supérieures de la plante peuvent être coupées. Le goût des feuilles est le plus intense juste avant la floraison.

Persil

Le Persil peut être récolté lorsque les feuilles sont vertes et fraîches. Les feuilles et les branches supérieures de la plante peuvent être coupées. Il est recommandé de ne pas récolter trop tôt, afin que la plante puisse continuer à croître et à produire des feuilles.

Thyme

Le Thym peut être récolté lorsque les brins sont en fleur et avant que les feuilles ne jaunissent. Les brins peuvent être coupés et séchés pour un usage ultérieur.

Origan

L'Origan peut être récolté lorsque les rameaux sont en fleur et avant que les feuilles ne jaunissent. Les brins peuvent être coupés et séchés pour un usage ultérieur.

N'oubliez pas de toujours récolter de manière responsable, en laissant suffisamment de la plante pour qu'elle continue à pousser et à produire des feuilles.

Ces herbes peuvent être coupées lorsque les feuilles ont atteint leur taille maximale, généralement 4 à 6 semaines après la transplantation. Il est recommandé de couper les feuilles du haut de la plante pour stimuler la nouvelle croissance et de les conserver fraîches dans un récipient avec un peu d'eau au réfrigérateur, afin de pouvoir les utiliser en cas de besoin.

N'oubliez pas qu'il est important de ne pas récolter une trop grande quantité de ces herbes à la fois, car cela peut épuiser la plante et réduire sa croissance future.

Vous trouverez les dates limites de repiquage dans le calendrier des semis inclus dans ce kit. Si vous avez encore des questions sur le processus de récolte, ne manquez pas la section Foire aux questions (FAQ) de notre site officiel : **www.overplant.es**

CORIANDRE

- **Arôme et saveur :** la coriandre est connue pour son arôme frais et épicé. Son goût est similaire à celui d'une combinaison de menthe et de citron.
- **Utilisations culinaires :** La coriandre est couramment utilisée en cuisine pour aromatiser les sauces, les ragoûts, les salades, les soupes, les viandes, les poissons, le riz et les omelettes, entre autres.
- **Nutriments :** La coriandre est riche en vitamines A, C, K et en acide folique, ainsi qu'en minéraux tels que le fer, le magnésium et le calcium. Elle contient également des antioxydants et des acides gras essentiels.

BASILIC

- **Arôme et saveur :** L'arôme du basilic est frais, vert et épicé. Il présente des notes herbacées et d'agrumes. Son goût est doux et épicé, rappelant un mélange de clous de girofle et de menthe.
- **Utilisations culinaires :**
 - C'est un ingrédient clé de la cuisine italienne, où il est utilisé pour assaisonner les pâtes, les pizzas et les soupes.
 - C'est également un ingrédient populaire dans les cuisines française et méditerranéenne, où il est utilisé dans les sauces, les vinaigrettes et les ragoûts.
 - Le basilic frais peut être haché et mélangé à de l'huile d'olive pour créer un pesto.
 - Le basilic séché peut être ajouté aux épices pour assaisonner les viandes, les légumes et les ragoûts.
 - Il est également un ingrédient important des tisanes et peut être utilisé comme remède naturel pour soulager les maux de tête et le stress.
- **Nutriments :** Le basilic est riche en vitamines A, C et K, ainsi qu'en acide folique et en manganèse. Il contient également de petites quantités de calcium, de fer et de protéines. En outre, il est une source d'antioxydants et de composés anti-inflammatoires.

PERSIL

- **Arôme et saveur :** L'arôme du persil est fort, frais et fruité, avec une légère note d'herbes et de feuilles vertes. Le goût est frais, léger et légèrement épicé. Il a un goût herbacé avec une pointe d'amertume.
- **Utilisations culinaires :**
 - Le persil est souvent utilisé comme garniture dans les plats pour leur donner un aspect attrayant et frais.
 - Il est souvent mélangé à d'autres ingrédients pour créer des sauces et des assaisonnements pour les salades, les viandes, les poissons et les légumes.
 - Le persil est utilisé dans les soupes et les ragoûts pour ajouter de la saveur et de l'arôme.
 - Il est également utilisé dans de nombreux en-cas, pour ajouter une saveur fraîche et herbacée.
- **Nutriments :** Le persil est riche en vitamines C et K, en acide folique, en fer, en calcium, en potassium et en fibres. Il contient également de petites quantités de protéines, de vitamines A et E, de magnésium et de manganèse.

THYM

- **Arôme et saveur :** Le thym a un arôme frais et herbacé, avec des notes d'agrumes et légèrement épicées.

d'agrumes et de notes légèrement épicées. Il a une saveur forte et fumée, avec un arôme frais et herbacé.

- **Utilisations culinaires :**

- Le thym est couramment utilisé pour assaisonner la viande, la volaille et le poisson.
- C'est un ingrédient important dans la préparation des sauces et des marinades.
- Il est également utilisé pour assaisonner les pommes de terre, le riz et les salades.
- Le thym frais ou séché peut être ajouté aux plats en fin de cuisson ou utilisé comme ingrédient pour infuser la saveur et l'arôme dans les huiles ou les beurres.
- C'est une herbe polyvalente qui peut être utilisée dans une grande variété de plats, des soupes aux ragoûts en passant par les braisés.

- **Nutriments :** Elle contient une grande quantité d'antioxydants et de composés anti-inflammatoires. Il contient des vitamines C, B6 et A, ainsi que des minéraux tels que le fer, le magnésium, le calcium et le potassium, entre autres. Tous ces nutriments agissent ensemble pour protéger la santé et maintenir l'équilibre de l'organisme.

ORIGAN

- **Arôme et saveur :** L'origan est une herbe aromatique à la saveur forte et à l'arôme intense des herbes méditerranéennes.

- **Utilisations culinaires :**

- Il est couramment utilisé dans les sauces, les ragoûts et les marinades.
 - Il est ajouté aux pizzas et aux salades.
 - Il est utilisé pour assaisonner la viande, le poisson et la volaille.
 - Il peut également être ajouté aux pains et aux desserts.
- Elle peut être utilisée fraîche ou séchée.

- **Nutriments :** L'origan est riche en antioxydants, en vitamines A, C et K, et en minéraux tels que le fer, le calcium et le magnésium. Il contient également des composés anti-inflammatoires et antibactériens..

