



Catalogue 2023 - 2024



CONTACT

commande@lherberiedelasaulx.fr | 06 32 46 20 68 | 11 rue de Rippe, 55800 Mognéville

Noire ferme :



En 2018, nous nous sommes installés dans une ferme familiale, qui avait jusqu'alors accueilli des bovins puis uniquement des cultures céréalières.

Les plantes de l'Herberie sont cultivées et récoltées dans notre champ de 1,5 hectares à Mognéville, que nous avons converti en agriculture biologique.

Nous faisons aussi des cueillettes dans la nature environnante, dans des parcelles également labellisées bio.



Qui sommes-nous ?

Nicolas était préparateur en pharmacie.
Après stages et passage d'un diplôme agricole, il a créé l'Herberie de la Saulx en 2018 et y travaille maintenant à 100%.

Delphine est enseignante spécialisée, elle développe les activités d'accueil à la ferme.

Nous sommes également parents de deux adorables ados !... et entourés d'une belle famille qui nous soutient dans nos projets.



Nos produits :



Nous séchons nos récoltes à la ferme à l'abri de la lumière et à basse température, pour conserver toutes leurs vertus. Nous créons ensuite des sachets de plantes simples ou de tisanes et des sels aux plantes.

Nous distillons également nos plantes sur place, dans un alambic en inox, afin de produire des huiles essentielles et des hydrolats.

Noire catalogue



PLANTES SIMPLES

Les plantes sont présentées dans des sachets biodégradables contenant des parties entières (feuilles, tiges, sommités fleuries)



INFUSIONS

Mélange de trois ou quatre plantes, assemblées selon leurs vertus, leur goût et leurs couleurs



SELS AUX PLANTES

Les plantes sont triées et découpées en fines paillettes, elle sont associées à un gros sel marin de Vendée



HUILES ESSENTIELLES

*Nous distillons nos plantes dans un alambic inox à la ferme.
Les huiles essentielles sont validées et chémotypées en laboratoire*



HYDROLATS

*Les hydrolats sont issus de la distillation de nos plantes.
Ils sont présentés en flacon bleu, ou en bouteille pour la gamme alimentaire*



SYNERGIES

Les hydrolats sont assemblées selon leurs vertus, pour profiter de leurs bienfaits dans une boisson rafraichissante



PLANTES SIMPLES

Les plantes sont conditionnées en parties entières (feuilles, tiges, sommités fleuries)
dans des sachets biodégradables.

Poids : 10 à 30g, selon les plantes

Tarif : 4€ le sachet

FLEURS : *Achillée millefeuille (20g), Calendula (15g),
Camomille romaine (15g), Mauve (10g),
Reine des prés (20g)*



FEUILLES : *Ail des ours (25g), Menthe bergamote (30g),
Menthe marocaine (30g), Menthe poivrée (30g),
Menthe verte (30g), Ortie (30g), Romarin (30g),
Sarriette (30g), Sauge officinale (30g), Tilleul
(20g), Thym (30g), Thym citronné (30g),
Verveine citronnée (20g)*



INFUSIONS

Les plantes sont conditionnées en parties entières (feuilles, tiges, sommités fleuries)
dans des sachets biodégradables.

Elle sont proposées en mélanges à déguster en infusion.

Poids : 30g (sauf prés fleuris : 25g)

Tarif : 6€ le sachet

AGILITÉ (Ortie, Prêle des champs, Reine des prés)

DOUX RÊVES (Mélisse, Verveine, Calendula)

ÉQUINOXE (Ortie, Romarin, fleurs de Pissenlit et Sureau)

FESTIN JOYEUX (Mélisse, Menthe verte, Origan)

FESTIN RADIEUX (Agastache anisée, Menthes verte et poivrée, Origan)

FESTIN SEREIN (Basilic, Camomille, Menthe poivrée)

FROID D'HIVER (Hysope, Romarin, Sureau)

JOLIS RÊVES (Tilleul, Verveine, Calendula)

LA DÉESSE (Sauge, Achillée, Aubépine, Rose)

SÉRÉNITÉ (Mélisse, Tilleul, Camomille)

TOUX DOUX (Thym, Sureau, Primevère)

VERVEINE-MENTHE (Verveine odorante, Menthe verte)





SELS AUX PLANTES

Les sels aux plantes sont de subtils mélanges entre nos plantes séchées réduites en paillettes et du gros sel naturel de Vendée...

Poids : 100g en pot / 120 ou 140g en salière

Tarif : 4€ en pot en verre, 14€50 ou 16€50 en salière



LA CIGALE (Sel de Vendée, Basilic, Romarin, Sarriette)

LE GRILLON (Sel de Vendée, Hysope, Marjolaine)

LE PETIT DRAGON (Sel de Vendée, Estragon, Menthe verte)

L'OURS (Sel de Vendée, Ail des ours, Ortie)

LE SOUS-BOIS (Sel de Vendée, Trompettes de la mort)

Nos sels aux plantes sont également proposés en salière en verre, avec mécanisme réglable en céramique et couvercle en bois de hêtre.

Modèle rond (140g) : 16€50, modèles large et haut (120g) : 14€50





HUILES ESSENTIELLES

Nous distillons nos plantes à la ferme, dans un alambic en inox de 350 litres.
Les huiles essentielles obtenues sont ensuite envoyées en laboratoire
afin de valider leur chémotype avant de les mettre en vente.

Contenance : 5 mL ou 10 mL

Tarif selon la plante distillée

CAMOMILLE ROMAINE : 23€ les 5 mL

ESTRAGON : 9€ les 5 mL

LAVANDIN : 5€50 les 5 mL, 9€50 les 10 mL

MENTHE BERGAMOTE : 8€ les 5 mL

MENTHE POIVRÉE : 8€50 les 5 mL, 14€50 les 10 mL

MENTHE VERTE : 9€50 les 5 mL

ROMARIN : 7€ les 5 mL, 12€ les 10 mL

SARRIETTE : 11€50 les 5 mL

SAUGE SCLARÉE : 12€ les 5 mL

THYM À THUJANOL : 18€50 les 5 mL





HYDROLATS

L'hydrolat est obtenu lors de la distillation de nos plantes dans l'alambic. La vapeur d'eau qui traverse les plantes est ensuite refroidie, elle condense et se compose d'huiles essentielles et d'hydrolat (partie aqueuse). Ce dernier peut s'utiliser aussi bien par voie externe (usage cosmétique ou en application) qu'interne : usage alimentaire à raison de 1 à 3 cuillères à café diluées dans de l'eau par jour. On peut cuisiner avec les hydrolats, c'est un moyen simple et ludique d'aromatiser nos plats.

Contenance : 200 mL (eaux de plantes et synergies) ou 250 mL (arômes)

Tarifs : 8€ (eaux de plantes) et 9€ (arômes et synergies)

EAUX DE PLANTES :

Achillée millefeuille, Arnica, Bleuet, Camomille romaine, Géranium rosat, Hysope, Laurier noble, Marjolaine, Mélisse, Millepertuis, Sauge sclarée



ARÔMES :

Basilic, Estragon, Menthe bergamote, Menthe poivrée, Menthe verte, Origan, Romarin, Sarriette, Sauge officinale, Thym à thujanol, Thym citronné, Verveine citronnée



EAU CLAIRE *Basilic, Camomille romaine, Marjolaine, Verveine citronnée*

EAU ÉTOILÉE *Camomille romaine, Lavandin, Mélisse, Millepertuis*

EAU PURE *Lavandin, Menthe poivrée, Romarin, Sauge officinale*

EAU SENSIBLE *Basilic, Estragon, Millepertuis, Romarin*

EAU VIVE *Menthe poivrée, Romarin, Sarriette, Thym à thujanol*



Pour acheter nos produits



Notre boutique à la ferme est ouverte le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à midi.

Nous nous rendons régulièrement sur des marchés (Bar-le-Duc le premier samedi de chaque mois et Fains-Veel le deuxième dimanche de chaque mois), ainsi que sur des salons et marchés ponctuels.

Nous avons plusieurs revendeurs dans quelques villes du Grand Est :
épiceries locales, magasins fermiers, ...

Et enfin, notre boutique en ligne verra le jour fin 2023 !

Vous pouvez d'ici-là vous balader sur notre site internet et nous passer votre commande par mail...



Les stocks peuvent varier selon les récoltes de chaque saison et la vente de nos plantes au fur et à mesure de l'année. Nous n'achetons aucune plante d'autres producteurs, nous vous proposons ce que la nature nous offre...

A BIENTÔT !





CONTACT

commande@lherberiedelasaulx.fr | 06 32 46 20 68 | 11 rue de Rippe, 55800 Mognéville