Gaillet odorant
(Galium odoratum)



Cette petite vivace de sous bois, très rustique et tapissante, se développe à partir d'une multitude de fins rhizomes traçant. Excellent couvre-sol pour les espaces assez ombragés. Mellifère, médicinale et aromatique, c'est aussi un bon anti-mites qui libère une odeur de foin coupé ou de fève tonka lorsque l'on casse ses tiges, ou après séchage.

Originaire d'Europe, d'Asie, du Japon et des forêts caduques de Sibérie. Décorative, avec ses corymbes de petites fleurs blanches à 4 pétales, en forme d'étoile, apparaissant en été, au-dessus des jolies feuilles disposées en verticilles.

Taille : 20 à 50 cm de haut ;
Sol : riche et frais ;
Exposition : ombre / mi-ombre ;

Résistance au gel : -25°C ;

Comestibilité :
Fleurs et feuilles se consomment en infusion, en salade, hachées dans du fromage frais. Elles peuvent également

parfumer le vin blanc, la bière, les eaux de vie, mais aussi les gâteaux, pâtisseries...

