



La Monnière
Plantes Aromatiques & Distillation

GRAINES D'AMAP

PORTRAIT DE NOS PRODUCTEURS

OCTOBRE 2026 - LA FERME DE LA MONNIÈRE



SON HISTOIRE

Coraline est installée sur une ferme de 2,32 hectares, dont environ 2 000 m² sont actuellement cultivés en plantes aromatiques. Le terrain, situé dans un environnement de mares et de bocages, est particulièrement humide en hiver. Les cultures sont donc adaptées à ces conditions, avec notamment des buttes et des pratiques de couverture du sol.

Elle cultive une dizaine de plantes : thym, romarin, géranium, bleuet, calendula, sauge, camomille, mauve de Mauritanie, verveine...

L'activité principale est la distillation, réalisée dans un alambic inox chauffé au bois. Elle permet de produire des huiles essentielles et des hydrolats. Coraline fabrique également des macérations huileuses et participe à une production collective de tisanes.

LA MONNIERE



CORALINE
COUTANT



LA MEIGNANNE



HUILES
ESSENTIELLES
ET HYDROLATS





DANS NOTRE PANIER

Les huiles essentielles :

Camomille Romaine (2,5mL), Géranium Rosa (2,5mL et 5mL), Laurier (5mL)

Les macérats huileux (30mL) :

Calendula, Camomille Romaine, Millepertuis, Pâquerette, Plantain, Lavande

Les eaux florales/hydrolats (100mL) :

Laurier noble, Menthe poivrée, Romarin, Thym

A venir très prochainement :

Huiles essentielles : Douglas (2.5ml et 5 mL), Menthe poivrée (5mL), Pin maritime (2.5mL et 5mL)

Hydrolats (100mL) : Basilic sacré, Bleuet, Pin maritime, Douglas, Tea tree



IDÉE RECETTE



Délice pêche-romarin

- 3 à 5 cuillères à soupe de sirop de pêche
- ½ cuillère à soupe d'hydrolat de romarin
- de l'eau

Verser le sirop de pêche dans une carafe et dilué le avec de l'eau selon votre goût.

Incorporer l'hydrolat de romarin, pour apporter une délicate touche aromatique.

Mélanger et déguster !

LE SAVIEZ-VOUS ?



Coraline accueille et organise sur sa ferme des "Rendez-vous nature"
Le prochain a lieu le dimanche 18 octobre, avec un atelier Vannerie bucolique. Restez connecter pour connaître les prochaines dates !

