

# Laurus nobilis



<b>Nom vernaculaire (français) :</b> Laurier sauce													
<b>Dimension :</b> hauteur : 2 m													
<b>Type :</b> aromatique													
<b>Sol :</b>	pH : acide / neutre / basique type : sol ordinaire / argileux / sableux humidité : sec / normal / frais / humide autre :												
<b>Exposition :</b>	  												
<b>Type de feuillage</b>	Caduc / semi-persistant / persistant / marcescent												
<b>Période de floraison</b>	Hivernale / Printanière / Estivale / Automnale <table border="1" data-bbox="358 1724 1008 1818"> <tr> <td>Jan</td> <td>F</td> <td>Mars</td> <td>Av</td> <td>Mai</td> <td>Juin</td> </tr> <tr> <td>Juil</td> <td>A</td> <td>S</td> <td>O</td> <td>N</td> <td>D</td> </tr> </table> Couleur : blanc crème	Jan	F	Mars	Av	Mai	Juin	Juil	A	S	O	N	D
Jan	F	Mars	Av	Mai	Juin								
Juil	A	S	O	N	D								

**ENTRETIEN :**

Tailler d'avril à juin ou septembre à octobre  
Résiste jusqu'à -15°C

**INTERET DE LA PLANTE :**

Au jardin : décoratif et aromatique

En cuisine : Ses feuilles peuvent être récoltées toute l'année. Vous vous en servirez fraîches ou sèches pour aromatiser de nombreux plats.

En médecine : les feuilles de laurier sauce stimulent l'appétit et combattent les fermentations, favorise la digestion, sont un antiseptique naturel et combattent les états grippaux.