Nos principes fondamentaux sont ceux de la permaculture :
« Prendre soin de la Terre, prendre soin des Hommes, partager équitablement les ressources. »

Prendre soin de la terre
en travaillant en agriculture naturelle sur sol vivant et en permaculture. Nous valorisons l'environnement en créant un écosystème sain et équilibré.
Nous travaillons à concevoir notre micro ferme de façon harmonieuse, durable, résiliente et économe en travail comme en énergie.
Au-delà des plantes, nous cultivons un équilibre précieux.

Prendre soin des Hommes
en développant des produits de haute qualité, tant en terme de qualité gustative que de bienfaits.

Partager équitablement nos ressources
en étant soucieux de notre empreinte sur l'environnement. Nous travaillons avec des techniques de travail économes en ressources, en énergies et en eau, mais également en veillant aux équilibres des différents écosystèmes.

L'Herbier de Saint Arnoult n'est pas qu'un simple lieu de production, c'est aussi un lieu d'échange, de partage et de rencontre entre la terre, les plantes, les animaux et les Hommes.

Notre gamme de produits suit le rythme de la nature :
Elle évolue au fil des saisons et des créations qu'elles nous inspirent.
Vous retrouverez tous nos produits sur la boutique en ligne de notre site internet via ce QR Code.

Nous pouvons également personnaliser nos produits pour des évènements : Mariage (cadeaux invités), cadeaux de fin d'année, Entreprise, ...

Jonathan GUEGAN - Producteur & Artisan des Plantes
Tél : 06 59 07 57 64
email : contact@lherbierdesaintarnoult.fr
www.lherbierdesaintarnoult.fr
Siret : 95127878700019

L'Herbier de Saint Arnoult

Artisan des Plantes

Producteur de plantes aromatiques et médicinales

Tisanes, sirops,
huiles & vinaigres infusés
pestos, sels & sucres aux plantes, ...

Fabriqués à Saint Arnoult en Yvelines

Passionnée de plantes,
la micro ferme de **L'Herbier de Saint Arnoult**
a pour vocation de produire des herbes aromatiques et médicinales de manière naturelle, responsable et durable pour les proposer à la vente sous différentes formes : Tisanes, Pestos, Sirops, huiles infusées, vinaigres aromatisés, sucres et sels aux plantes.

Dans l'attente de notre certification Bio, nous avons adhéré à la *Charte Agriculture Naturelle* pour vous garantir notre engagement en terme de culture naturelle et sans aucun produit chimique.

Charte Agriculture Naturelle

Charte Agriculture Naturelle

100% Naturel

Nous n'utilisons AUCUN produit chimique, toutes nos semences et terreaux, si il y a, sont certifiés BIO.

Savoir faire écologique

Nous travaillons essentiellement sur de petites surfaces pour utiliser des outils manuels plus respectueux de la Terre.

En permaculture

« Prendre soin de la Terre, prendre soin des Hommes, partager équitablement les ressources ».

Des plantes de Qualité

Toutes nos plantes sont triées à la main pour vous offrir le meilleur et préserver leurs bienfaits.

Un séchage optimal

Notre séchage est rapide, à faible température avec une ventilation limitée pour conserver les principes actifs de façon optimale.
Et bientôt à énergie solaire.

Local

Nous souhaitons vous offrir le meilleur, produit au plus près de vous.
Tant en qualité aromatique et de bienfaits qu'en terme d'empreinte environnementale.

Pour vous proposer le meilleur des plantes, nous sélectionnons des matières premières de haute qualité, bio et/ou naturelles, de préférence d'origine française et au plus proche de nous :

Le sel

Sel de Guérande IGP récolté à la main par une coopérative de paludier basée à Guérande.

Le sucre

Coopérative bio de France
(Région Centre-Val de Loire).

Les huiles

Tournesol : locale et responsable de L'Huilerie de L'Orme Creux à Corbreuse (91)
Olive : d'origine espagnole et bio.

Le vinaigre

Bio, français, issu de culture en biodynamie Demeter.

Depuis l'Antiquité les plantes aromatiques et médicinales sont reconnues pour leurs vertus. Elles ont toujours constitué le réservoir de la médecine populaire.
Aujourd'hui, grâce à la science,
nous comprenons mieux leurs modes d'action et leurs associations.
Nous optimisons leurs bienfaits en apportant une attention particulière aux périodes de récolte et aux techniques de séchage optimale.