Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Sarah Morch, productrice de plants aromatiques, médicinaux et potagers



Sarah Morch est productrice de plants aromatiques, médicinaux et potagers dans la ceinture verte d'Avignon. La Sétoise tombée amoureuse d'Avignon, vend ses plants aux professionnels comme aux particuliers, amateurs gourmands de produits frais et bio.

Nous avions suivi les aventures de Sarah Morch, tout d'abord avec la parution de son livre 'Loin devant', relatant les liens très forts, qu'adolescente elle avait tissés avec son cheval, durant plus d'une décennie, et qui avait amenés cette cavalière à devenir monitrice d'équitation.

Ecrit par le 15 novembre 2026

Son goût pour l'écriture,
la photo, la musique, sa passion pour la germination et la pousse de plants nous ont amenés à collaborer au fil d'articles nous proposant de nous relier à la terre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Au fil de la vie
En couple avec un musicien, slameur, et désormais tous deux parents d'un petit garçon de 18 mois, Sarah reprend le chemin du printemps donnant vie à des plants qui animeront jardins, balcons et dont la production garnira avec poésie et gourmandise, nos assiettes du printemps à l'automne et peut-être même au-delà, si nous nous découvrons de nouveaux talents.

Les plants
«Dans les plantes que je vends il y a des fleurs médicinales, comestibles, amies du potager et mellifères pour les pollinisateurs. Au chapitre des plants potagers il y aura plutôt des tomates cerises et des variétés anciennes parce qu'elles réagissent mieux à la chaleur et à la sécheresse. Ces variétés sont de belle qualité et s'épanouissent dans un sol, agrémenté au préalable de bons éléments nutritifs tels que de fumier, de compost mature et en veillant à bien pailler au pied avec du foin –que je préfère à la paille- ou simplement des adventices arrachées au sol et laissées au pied des plantations.»

Les fleurs
«Je propose des fleurs comestibles ou médicinales telles que le bleuet ou le calendula qui nécessitent peu de soins puisque ces variétés se ressèment seules. Concernant les plantes aromatiques, il y aura du basilic grec, vert de Gênes, pourpre ainsi que des plants ou chaque branche propose un type spécifique de basilic cité. J'ai également de la coriandre, du persil, de la ciboulette, de la marjolaine, en tout une trentaine de variétés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Kokopelli

Mes plants sont tous issus de l'association Kokopelli très engagée pour que la semence reste libre de droit et que l'on puisse récolter ses propres graines. Je ne propose que des plantes annuelles qui vivent, comme leur nom l'indique un an ou deux, même si le persil ou la roquette peuvent revenir… Et puis des plantes comme la Marjolaine qui est une vivace.

Les productions de Sarah Morch

Les variétés de tomates : Cœur de bœuf de Nice, Cœur de bœuf sweat heart, Noire de Crimée, Ananas et Marmande.

Les Tomates cerises : Rouges Délice du jardinier, Rouges Matt's wild cherry et Jaunes.

Les Courgettes vertes et jaunes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les plants aromatiques : Basilic Vert de gênes. Basilic Pourpre et verts en mélange. Basilic Grec. Persil simple. Coriandre. Roquette cultivée et Marjolaine.

Les Fleurs : comestibles, médicinales, amies des cultures et mellifères. Œillets d'Inde. Capucines. Bleuet. Calendula. Artemisia annua. Camomille. Tournesol Issanka. Œillets de chine. Rose trémière. Zinia élégant et Carthame orange.



Des plants en circuits courts

Je propose mes plants surtout à des Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne, la défense des circuits courts, la conservation et la préservation des produits) et à des Coops (Coopératives), comme le Fenouil à vapeur 145 rue carreterie à Avignon sur Avignon, Gem la Coop, 49, rue Alexandre Blanc à Avignon. Le mieux ? C'est de me contacter par mon mail ou mon téléphone.

Les infos pratiques

Sarah Morch, productrice de plants aromatiques, médicinaux, potagers. Ceinture verte d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Joignable depuis le 06 75 67 84 33 smorch34@gmail.com et également sur son facebook ici. Plants réalisés sur commande dès maintenant.



Les mains dans la terre, Sarah Mörch vous invite à faire de la gelée de thym

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Une balade dans la garrigue : c'est le printemps, le thym est en fleur. Et si nous faisions une gelée maison ? Pour les gourmands et les gourmets, en accompagnement de vos fromages, pour sucrer un café, ou dans du fromage blanc… La gelée de thym est délicieuse ! Voici donc une recette à faire chez vous.

Pour la cueillette, coupez des brins sur différents pieds de thym pour ne pas trop endommager la plante, les tiges se cassent facilement en les pliant, surtout n'arrachez pas les plants de thym !

Recette pour 3 pots de confiture :

1 gros bouquet de thym

350 à 450 grammes de sucre selon votre goût

1 sachet d'agar- agar de 4 grammes

1 litre d'eau

Préparez vos 3 pots sur un torchon après les avoir stérilisés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Lancez une décoction de votre bouquet de thym = faire bouillir pendant ½ heure dans 1 litre d'eau.

Filtrez.

Mélangez le sucre puis l'agar agar en remuant.

Portez à ébullition pour que la réaction avec l'agar agar soit effective.

Versez dans vos pots (entonnoir conseillé).

Quand la préparation refroidira, la gelée prendra.

À conserver au frigo. Bon appétit ! Productrice de plants biodynamiques en ceinture verte d'Avignon mais aussi, poète, musicienne, photographe et chardon à mes heures !

Sarah Mörch est Productrice de plants biodynamiques en ceinture verte d'Avignon et aussi poète, musicienne et photographe.



Fleurs de Thym