

Ecrit par le 17 avril 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 avons 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.

Écrit par le 17 avril 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.

Ecrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 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.

Ecrit par le 17 avril 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.

Ecrit par le 17 avril 2026

**Les plants aromatiques** : Basilic Vert de gènes. 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.

Écrit par le 17 avril 2026

Joignable depuis le 06 75 67 84 33 [smorch34@gmail.com](mailto:smorch34@gmail.com) et également sur son facebook [ici](#). Plants réalisés sur commande dès maintenant.



## **Sarah Mörch cultive des plants pour qu'ils poussent dans vos jardins potagers**

Ecrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 2026

Avis aux amatrices et amateurs de variétés anciennes ! Depuis le printemps 2021, [Sarah Mörch](#) propose de nombreuses variétés de tomatiers (dont des tomates cerises), courgettes, aubergines, salades, cornichons, aromates (dont 4 basilics) et quelques plants de fleurs médicinales (calendula, artemisia annua, bleuets...

Cette passionnée de nature a choisi l'association [Kokopelli](#) pour s'approvisionner en semences et la mention »[Nature et progrès](#)'' devrait bientôt lui être attribuée. Alors si vous êtes curieux, gourmands et que vous aimez jardiner, n'hésitez pas à visiter son site internet à la rubrique « Plants » ou à prendre contact directement avec elle.

Écrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 2026

DR

Retrouvez-la également devant Le magasin biocoop de [Rochefort-du-Gard, avenue Charles-de-Gaulle](#) samedi 9 avril de 10h30 à 12h30 et chez « [Youpi des brocolis](#) », l'épicerie cantine située 26, avenue Saint-Ruf et à l'Angle de l'impasse Laure de Noves, à Avignon mardi 19 avril de 17h30 à 19h. Précommandes possibles et recommandées.

Sarah Mörch : 06 75 67 84 33 ou [sarah.morch@laposte.net](mailto:sarah.morch@laposte.net) & <https://sarahmorchphotos.wixsite.com/creation>

MH



DR

Ecrit par le 17 avril 2026

## (Vidéo) Au sortir de l'hiver, vite au jardin !



**Le printemps pointe le bout de son nez, il est temps de se préparer un merveilleux jardin, et pourquoi pas un potager ?**

Il y a des mains qui demandent : « C'est quand qu'on plonge dans la terre, qu'on écoute les oiseaux, l'eau qui coule et sent bon après l'arrosage. Où sont les plantes, la verdure, le soleil, ... ? » En ce mois de février, certains futurs jardiniers ou amateurs de printemps sont d'ores et déjà sur les starting blocks.

### **Marre de l'hiver, envie de jardiner !**

C'est le moment de se préparer et cet article sera consacré aux jeunes premiers, impatients de vivre l'aventure. Avant toute chose, ne vous oubliez pas au passage car c'est pour vous que vous avez envie de faire un potager, non ? Pour vos proches aussi peut-être... mais attention à ne pas glisser vers trop d'attentes car : « C'est en forgeant qu'on devient forgeron ». Ce potager, ce pot, ce bac, ce jardin est le vôtre ! Alors avant de vous jeter dans la mer d'informations sur internet et dans les jardinerie, je vous invite plutôt à vous tourner vers vous-même ! À quoi rêvez-vous ?

Ecrit par le 17 avril 2026



Le saviez-vous ? La capucine est une fleur comestible !

### **Que voulez-vous vivre dans cette aventure ?**

Manger quelques tomates cerises avec vos enfants, produire un maximum de légumes par vous-même, prendre juste plaisir à jardiner sans objectif particulier, au feeling ? Je vous invite à vous poser un moment pour faire le point sur vos envies et vos ressources pour créer ce pot, cette jardinière, ce merveilleux potager.

### **Quelles sont les plantes qui vous attirent ?**

Cornichons, tomates, persil, basilic, menthe, pastèque, piment...

### **Quelles sont vos possibilités pour les cultiver ?**

Place disponible, temps dont vous disposez ou que vous voulez y consacrer, eau ; Comment allez-vous arroser ? Arrosoir, tuyau, ensoleillement, budget possible ou voulu ? Notez que la terre ou terreau que vous utiliserez seront la base alimentaire de vos plantes. Et comme nous, elles sont gourmandes et

Ecrit par le 17 avril 2026

généreuses quand elles mangent bien. Vous allez sans doute également vous renseigner sur les engrais, le fumier...

### Le printemps se prépare en hiver

Les meilleurs apports dans un terrain sont faits bien en amont, en novembre, mais pas d'inquiétudes, il existe des terreaux et du fumier déjà compostés pour ne pas brûler vos plants). Pour les pots, bacs et jardinières, les mélanges sont bienvenus et le terreau tout prêt aussi ! Pour arriver à une terre bien aérée, nourrissante et libérée des gros cailloux !

En général=>	Place Lorsque vous plantez, laissez de la place entre chaque plant	Soleil Pour cultiver des plantes il faut de la lumière	Arrosage Il va dépendre de la plante mais aussi du mode de culture (pleine terre ou pot) et de la météo (pluie, forte chaleur)
Salade	20 à 30 cm	Bon ensoleillement mais cette plante n'aime pas les fortes chaleurs	Très régulier.  La salade c'est de l'eau
Basilic	30 cm	Beaucoup de soleil	Beaucoup d'eau
Tomate	50 cm	Beaucoup de soleil	Peu demandeuse en eau

Je vous laisse en compagnie d'Olivier, « Le potager d'Olivier »

### Sarah Mörch

Est productrice de [plants biodynamiques](#) en ceinture verte d'Avignon. Cette passionnée de botanique est également poète, musicienne et photographe.

« A 21 ans, je chantonnais 'La mauvaise herbe' de Georges Brassens sur ma messagerie vocale. C'était peu de temps après des études agricoles plutôt conventionnelles, où les cours de botanique m'ont permis reconnaître 'l'ennemi', allant du pourpier au chiendent. Une réponse : le round-up. J'ai pu sentir de près ce que sont les produits phytosanitaires et sans tergiverser longtemps, je me suis engagée pour une agriculture sans. Aujourd'hui, j'anime cette courte chronique mensuelle dans l'Echo du mardi qui se veut simple et inspirante. Vous pourrez y trouver des partages sur le potager, les plantes médicinales, le faire par soi-même... »

**Plants potagers biodynamiques. Avignon. [sarah.morch@laposte.net](mailto:sarah.morch@laposte.net) 06 75 67 84 33**

Ecrit par le 17 avril 2026



Le Potager rencontre de plus en plus de succès chez le particulier