

## Acmella oleracea

Les fleurs de *A. oleracea* ont un goût puissant, persistant, pétillant et anesthésiant. Disponibilité: mai à décembre.



## Agastache spp

Les fleurs de nombreuses espèces d'*Agastache* ont un arôme: *A. aurantiaca* de citron, *A. mexicana* de menthe, *A. rugosa* de réglisse. Disponibilité: mai - octobre.



## Ageratum spp

*Ageratum houstonianum* a des fleurs bleues légèrement épicées. Disponibilité: mai - novembre.



## Allium spp

Beaucoup d'*Allium spp* ont des fleurs comestibles qui sentent l'ail, notamment *A. schoenoprasum*, *A. ursinum*. Disponibilité: avril - juin.



## Anthirinum majus

Les fleurs des mufliers sont comestibles, très décoratives et n'ont pas une saveur défini. Disponibilité: avril à décembre.



## Begonia spp

De nombreuses espèces de bégonia ont des fleurs croquantes, acidulées et un gout d'agrumes. Disponibilité: toute l'année selon la variété.



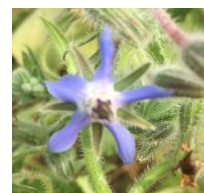
## Bellis perennis

Les inflorescences des pâquerettes sont comestibles et n'ont pas de goût défini. Disponibilité: mars - avril.



## Borago officinalis

La bourrache a une fleur très décorative avec un léger arôme de concombre. Disponibilité: toute l'année.



## Calendula spp

*Calendula officinalis* a des fleurs avec un goût légèrement épicé. Disponibilité: toute l'année.



## Centaurea cyanus

Les fleurs ligulées de bleuets sont comestibles, très décoratives et n'ont pas de goût défini. Disponibilité: juin - octobre.



## Crocus sativus

Les fleurs de safran sont comestibles, pas seulement les pistils. Ils ont un arôme épicé. Disponibilité: octobre - novembre.



## Cucurbita pepo

Les fleurs de courgette ont été depuis longtemps utilisées dans de nombreuses recettes. Disponibilité: mai - septembre.



## Dahlia spp

Les dahlias, tout en étant très ornementaux, ont des fleurs à ligule comestible au goût épicé. Disponibilité: Mai - Octobre



## Dianthus spp

Les oeillets ont des fleurs de différentes couleurs légèrement sucrées et parfumées. Disponibilité: avril - octobre.



### Fuchsia regia

*Fuchsia regia* a des fleurs légèrement amères et rappelle le goût de radis. Disponibilité: Juin - Octobre.



### Hemerocallis spp

*Hemerocallis* sp a des fleurs croquantes dont le goût rappelle celui de la salade.

Disponibilité: Juin - Octobre.



### Hibiscus sabdariffa

Cette espèce a des fleurs avec une saveur acidulé et aromatique; la carcadé est produite à partir des calices secs. Disponibilité: juin - octobre.



### Lavandula angustifolia

*L. angustifolia* produit des fleurs au goût délicat de lavande. Disponibilité: Juin - Septembre.



### Mertensia maritima

*Mertensia maritima* produit des fleurs à la saveur d'huître. Disponibilité: juin - octobre.



### Monarda didyma

*Monarda didyma* produit des fleurs aromatisées à l'origan et à la menthe. Disponibilité: juin - août.



### Nepeta x faassenii

*Nepeta x faassenii* produit des fleurs très aromatiques. Disponibilité: mars - novembre.



### Ocimum basilicum

Différentes variétés d'*O. basilicum* ont des fleurs aux goûts particuliers: ex. citron («lemmon»), cannelle («cannelle») épice («épice»). Disponibilité: avril - novembre.



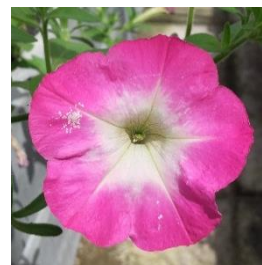
### Pelargonium odoratum

*P. odoratum* «Citron» a des fleurs comestibles au goût délicat de citron. Disponibilité: mai - juillet.



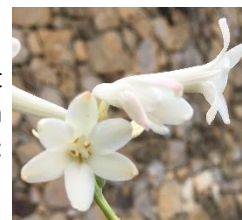
### Petunia spp

Les fleurs de *Petunia* sont grandes et très décoratives. Disponibilité: mai - juillet.



### Polianthes tuberosa

Les fleurs de *P. tuberosa* sont très parfumées et ont un goût délicat. Disponibilité: juin - septembre.



### Primula spp

Les primevères produisent des fleurs très colorées et décoratives. Disponibilité: février - mars.



### Pycnanthemum virginianum

*P. virginianum* produit de petites fleurs blanches au goût de menthe. Disponibilité: Juin - Septembre.



**Rosa spp**

Des pétales de nombreuses variétés de roses ont un arôme caractéristique. Disponibilité: mai - novembre.



**Salvia discolor**

*Salvia discolor* a des fleurs très foncées, riches en nectar très sucrées et des pétales qui sentent le cassis et le pignon. Disponibilité: avril - novembre.



**Salvia dorisiana**

*Salvia dorisiana* a des fleurs fuchsia avec un goût fruité semblable à celui de l'abricot et de la pêche. Disponibilité: Décembre - mars.



**Salvia elegans**

*Salvia elegans* a des fleurs rouge vif avec un goût d'ananas. Disponibilité: Décembre - mars.



**Salvia spp**

De nombreuses espèces du genre *Salvia* ont des fleurs comestibles très décoratives. Ceux-ci comprennent *S. farinacea* (bleu), *S. splendens* (rouge), *S. microphylla* (blanc et rouge), *S. greggii* (violet). Disponibilité: avril - novembre.



**Tagetes spp**

Les fleurs de *Tagetes spp.* ont un arôme épicé semblable au curry, au girofle ou au citron. Disponibilité: toute l'année.



**Taraxacum officinalis**

Les inflorescences de pissenlit sont composées de fleurs ligulées jaune comestible très décoratives. Disponibilité: février - mai.



**Trifolium pratense**

*T. pratense* produit des fleurs violettes comestibles. Disponibilité: juin - novembre.



**Tropeolum majus**

Les capucines ont une saveur légèrement épicée semblable au radis. Disponibilité: toute l'année.



**Tulbaghia spp**

Les plantes de *Tulbaghia* produisent des fleurs en forme d'étoile au goût d'ail. Disponibilité: juin - novembre.



**Verbena spp**

Les verbenas (par exemple *V. bonariensis*) produisent des fleurs comestibles très décoratives. Disponibilité: juin - novembre.



**Viola odorata**

Les fleurs de *Viola odorata* ont une saveur délicate de violette. Disponibilité: février - juin.



**Viola spp**

Les fleurs de *V. calcarata*, *V. cornuta*, *V. tricolor*, *V. wittrockiana* sont très décoratives. Disponibilité: octobre - juin.

