

Sandrine Auguet, Saveurs en chemin, herboriste/confiturière

- [Produits locaux](#)
- [Plants, épices et plantes aromatiques](#)
- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)





Coup de coeur

Le plaisir de Sandrine, montrer qu'il n'y a pas de mauvaises herbes et qu'au contraire elles cachent de multiples vertus et propriétés intéressantes inestimables pour les personnes. Sandrine aime partager sa passion, notamment en organisant des sorties nature.

Vous retrouverez toutes les **saveurs** des plantes récoltées **en chemin** dans les confitures de Sandrine: fleurs de pissenlit, fleurs de sureau, reine des prés, mûre, ...

L'histoire de Saveurs en Chemin a débuté en Bretagne en 2012 en se poursuivant dans les Ardennes en 2023 à Le-Châtelet-sur-Sormonne où Sandrine est originaire.

Sandrine confectionne des confitures à base de fleurs sauvages, de sirops médicinaux, d'herbes séchées pour des décoctions de tisanes, des teintures mères et de la gemmothérapie. Elle recherche une collaboration avec des médecins locaux pour valider et confirmer ses recettes. L'ensemble de ses produits sont certifiés AB (sauf ses teintures mères).

Pour certains ingrédients de ses confitures, elle s'approvisionne chez les producteurs locaux marqués "Valeurs Parc" et/ou Bio, notamment chez Xavier Grandfils pour la cueillette de fraise, pour sa confiture de fraise au sureau ou à la reine des prés.

Sandrine pratique une cueillette plus que raisonnée en ne prélevant que 10% des plantes dans une station, alors qu'en herboristerie, il est conseillé un prélèvement de 2/3. Pour les stations, elle s'assure que les plantes prélevées sont indemnes de tous traitements phytosanitaires et des déjections canines.

Sandrine est membre de l'Association Française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages (AFC).

Caractéristiques

Les produits de Sandrine:

- les confitures (fleurs de pissenlit - citron, fleurs de sureau - orange, fraise à la fleur de sureau, fraise à la reine des près, mûre « trop coco », mûre vanillée, confiture de Noël)
- les sirops médicinaux (baie de sureau, lierre terrestre, aubépine)
- les herbes séchées pour des décoctions de tisanes (Angélique, Armoise, Aspérule odorante, Aubépine, Aulne, Bouillon Blanc, Bouleau, Brunelle, Bugle rampante, Callune commune, Cornouiller sanguin, Eglantier, Epilobe, Vergerette du canada, Géranium Robert, Lierre Grim pant, Marronnier, Mauve, Myrtille, Noisetier, Origan, Ortie, Pâquerette, Pissenlit, Prunellier, Reine des Près, Renouée des Oiseaux, Ronce, Salicaire, Saule, Sureau, Tilleul, Valériane, Camomille ananas)
- la gemmothérapie (macérât de bourgeon de plantes de la glycérine et alcool de fruit) : Aubépine, Aulne, Bouleau, Charme, Chêne, Eglantier, Frêne, Myrtille, Noisetier, Ronce, Tilleul)

Où trouver ses produits:

- Biocoop le Pissenlit à Charleville-Mézières,
- Au marché des producteurs « au jardin de Perrine » tous les 1ers samedis du mois à Neuville-lez-Beaulieu,
- Dans des marchés artisanaux l'été,
- Office du tourisme de Rocroi

Nous parlons
Français



Visite de l'entreprise possible
non

Nous suivre

[Suivez Sandrine sur son compte Facebook](#)

Contact

Sandrine Auguet

Adresse

12 Rue du Château
08150
LE-CHATELET-SUR-SORMONNE
[06 36 46 44 16](tel:0636464416)
Saveurs.en.chemin@gmail.com
Parc

Le Parc naturel régional des Ardennes occupe la zone septentrionale du département de même nom. Destination éminemment "nature", ce territoire, frontalier de la Belgique, présente un camaïeu de paysages majestueux mais aussi insolites : falaises abruptes de la Pointe de Givet, méandres boisés des Vallées de Meuse et de Semoy, landes tourbeuses du Plateau de Rocroi ou doux vallons bocagers de la Thiérache ardennaise...



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar