

# Achillée millefeuille

## Comestible:

On peut servir les feuilles en salade, mais en petites quantités seulement, car elles sont plutôt amères.

Pour les apprêter cuites, on les fera d'abord bouillir vingt minutes dans l'eau pour leur enlever un peu de leur amertume et de leur arôme, puis on les égouttera et les sautera au beurre ou à l'huile. Les feuilles ont, en outre, servi à aromatiser la bière.

En Allemagne, on jetait ses graines dans les tonneaux de vin pour en assurer la conservation. La plante entière a parfois servi de condiment, en remplacement de la cannelle ou de la muscade.

**source:** [https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/HerbierMedicinal/Plante.aspx?doc=achille\\_millefeuille\\_hm](https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/HerbierMedicinal/Plante.aspx?doc=achille_millefeuille_hm)

## Au potager:

- - Plante compagne idéale, l'Achillée millefeuille repousse les insectes dits nuisibles aux cultures par son odeur âcre et non appétente. Par ailleurs, ses capitules de fleurs sont très appréciés par les pollinisateurs (abeilles, papillons) et autres insectes auxiliaires dont les redoutables [syrphes](#).
- Une décoction non diluée (100g/L) de capitules fraîches d'Achillée millefeuille va activer la décomposition du compost.
- En préventif, une macération de fleurs sèches d'Achillée millefeuille (20g/L) limitera les maladies cryptogamiques, dont le [mildiou](#).

**Source:** <https://www.un-jardin-bio.com/lachillee-millefeuille/>