

Thym (plant) -

Graine de vie

Thymus vulgaris L.

<https://www.grainedevie.net/plant-thym-godet.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Lamiaceae

Genre : Thymus

Espèce : vulgaris

Nom d'auteur : L.

Détails

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur : de 20 à 50 cm

Milieu : terrain drainant , terrain sec

Exposition : plein soleil

Difficulté : Facile

Zone de rusticité : 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C) , 9a (de -6,7°C à -3,9°C) , 9b (de -3,9°C à -1,1°C)

Couleur des fleurs : blanc / rose

Floraison : juin , juillet

DESCRIPTION

Famille : Lamiaceae

Nom latin : Thymus vulgaris L.

Noms communs : Thym, Thym commun, Thym ordinaire, Thym cultivé, Thym des jardins, Thym vulgaire, Thym vrai, Farigoule

Description sommaire : Le thym est un petit arbuste méditerranéen à feuillage persistant, d'environ 20/30 cm de hauteur. Feuilles linéaires, coriaces, velus en dessous, qui s'enroulent sur les bords. Fleurs blanches ou roses en épis discontinus. Floraison de juin à juillet.

On trouve le thym commun dans les rocailles et la garrigue provençale, à une altitude comprise entre 500 et 1500 m.

Multiplication : On obtient de nouveaux plants par semis ou par boutures.

Culture : On espacera les plants de thym de 20 cm. Cette plante appréciera un sol sec et une exposition ensoleillée. Une taille régulière, mais sans aller jusqu'au bois, favorisera une belle repousse, et les récoltes suivantes.

Usage médicinal : Plante digestive, tonique, antiseptique, expectorant, le thym s'utilise en infusion, en inhalation. L'usage de son huile essentielle est plus délicat. Usage condimentaire : Le thym est un précieux aromate incontournable des cuisines méditerranéennes, il assaisonne, en frais ou en sec, sauces, pâtes, pizzas, viandes, fromage blanc, etc.

Usage condimentaire : Le thym est un précieux aromate incontournable des cuisines méditerranéennes, il assaisonne, en frais ou en sec, sauces, pâtes, pizzas, viandes, fromages blancs, etc..