



Absinthe (graines)

Artemisia absinthium L.

- plein soleil
- floraison de juillet à septembre

Fiche technique

FAMILLE	Asteraceae
GENRE	Artemisia
ESPÈCE	absinthium
NOM D'AUTEUR	L.
TYPE	vivace
HAUTEUR EN FLEUR	1 à 50 cm
ZONES USDA	De 4a (de -34,4°C à -31,7°C) à 8b (de -9,4°C à -6,7°C)
MILIEU	terrain drainant , terrain sec
EXPOSITION	plein soleil
COULEUR DES FLEURS	jaune
FLORAISON	De juillet à septembre
NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	12000
POIDS DE 1000 GRAINES (EN G)	0.08

Description

Famille : Asteraceae

Nom latin : *Artemisia absinthium* L.

Noms communs : Absinthe, Grande absinthe, Herbe aux vers, Herbe sainte

Description sommaire : L'absinthe est une plante vivace pouvant mesurer jusqu'à 1,50 m de hauteur. Feuillage gris argenté assez découpé. Fleurs jaunes en petits capitules qui apparaissent de juillet à septembre.

Elle est indigène dans une bonne partie de la France, et présente dans une partie de l'Eurasie et en Afrique du Nord.

Multipliation : On sème les graines d'absinthe en pépinière, en mars-avril, les graines doivent être peu enterrées et plombées. On pourra les mélanger à du sable pour ne pas semer trop dru. Les graines germent facilement en une quinzaine de jours, à une température autour de 20°C. On repique les jeunes plantules, dès lors qu'elles ont au moins deux vraies feuilles.

On peut aussi bouturer et diviser l'absinthe, soit au printemps, soit à l'automne.

Culture : On transplante à l'automne ou au printemps suivant, tous les 50 cm à 1 m. L'absinthe prospère dans tous les sols sains, frais, riches, et profonds, et de préférence argilo-calcaires. Elle apprécie particulièrement les sols secs.

L'exposition idéale est en plein soleil, mais l'ombre partielle peut convenir. Elle peut supporter des froids allant jusqu'à 35°C.

Une fois installée, cette plante ne demande que peu d'entretien, en rabattant les tiges à 20 cm au printemps.

Usage médicinal : L'absinthe est vermifuge, emménagogue... Ce sont les feuilles et les sommités fleuries que l'on récolte au tout début de la floraison.

Usage condimentaire : L'absinthe est connue pour aromatiser la célèbre liqueur appelée « fée verte ». Elle parfume d'autres alcools, comme les vermouths.

On peut aussi l'ajouter, avec parcimonie, à des sauces, soupes, ragouts, etc.

Autres usages : L'absinthe est un remède répulsif, insecticide contre les pucerons, vers de la pomme en décoction... Son action insectifuge permet, sous forme de bouquets secs, de protéger les lainages des mites et autres parasites.

Précautions d'emploi :

L'absinthe est délicate à employer, car elle contient des substances pouvant être neurotoxiques, renseignez-vous avant de l'utiliser.