

Agastache fenouil (graines) -

Graine de vie

Agastache foeniculum (Pursh) Kuntze

<https://www.grainedevie.net/graines-agastache-fenouil.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Lamiaceae

Genre : Agastache

Espèce : foeniculum

Nom d'auteur : (Pursh) Kuntze

Details

Type : bisannuel , vivace

Hauteur en fleur : de 50 à 100 cm

Zones usda : 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)

Milieu : terrain frais , terrain drainant

Exposition : mi-ombre , plein soleil

Couleur des fleurs : violet

Floraison : juillet , août , septembre

Difficulté : facile

Nombre de graines au gramme : 3400

Poids de 1000 graines (en g) : 0.3

DESCRIPTION

Famille : Lamiaceae

Nom latin : *Agastache foeniculum* (Pursh) Kuntze

Noms communs : Agastache fenouil, Agastache anis, Agastache anisée, Hysope anis, Hysope fenouil

Description sommaire : L'agastache fenouil est une belle plante vivace de 70 à 90 cm de hauteur. Feuilles opposées, dentées, ovales. Fleurs en épis de couleur lavande. Fleurs et feuilles dégagent un parfum rappelant celui de l'anis ou du fenouil.

Multiplication : On sème les graines d'agastache fenouil au printemps ou à l'automne. Les graines doivent être peu enterrées. Leur levée est assez rapide (15 jours environ). La germination est favorisée par une température autour de 20°C. Semis facile.

Culture : On éclaircit les pieds à 40 cm sur le rang et 50 cm entre rang. L'agastache appréciera un sol riche, bien drainé, et une exposition de mi-ombre à plein soleil. Le pH a peu d'importance.

Usage médicinal : L'agastache fenouil a des propriétés digestive et fébrifuge (qui aide à lutter contre la fièvre). On utilise les sommités fleuries.

Usage alimentaire : Feuilles et fleurs sont comestibles : elles parfument agréablement crudités, salades, boissons, gâteaux, sirops, sorbets...

Autres usages : On peut faire des bouquets secs avec l'agastache fenouil. Elle est aussi très mellifère (nectarifère).