Thym cilié (plant) -

***Thymus ciliatus* (Desf.) Benth**

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

FICHE TECHNIQUE

Botanique
Famille : Lamiaceae
Genre : Thymus
Espèce : ciliatus
Nom d'auteur : (Desf.) Benth

Details
Cycle de vie : vivace
Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm
Milieu : terrain drainant , terrain sec
Exposition : plein soleil
Zone de rusticité : 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 : rose
Floraison : juin

DESCRIPTION

Famille : Lamiaceae

Nom latin : *Thymus ciliatus* (Desf.) Benth

Noms communs : Thym cilié

Description sommaire : Le thym cilié est une plante vivace, à port rampant mesurant entre 5 et 10 cm de hauteur. Feuillage persistant, recouvert de cils blancs qui lui donnent un aspect duveteux et une couleur gris-vert. Fleurs roses formant des têtes globuleuses. Floraison en fin de printemps.

Présent à l'état sauvage dans le sud de l'Europe ainsi qu'en Afrique du Nord.

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

Culture : Le thym cilié appréciera un sol bien drainé, surtout l'hiver et une exposition ensoleillée. On espacera les plants tous les 30/40 cm en plein soleil et terrain sec.

Usage condimentaire : Comme le thym : pâtes, pizzas, viandes, ...

Usage ornemental : Bon couvre-sol de terrain sec à feuillage gris-vert. Il supporte très bien le piétinement.