

Thym sauvage (graines) -

Graine de vie

Thymus vulgaris L.

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



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Lamiaceae

Genre : Thymus

Espèce : vulgaris

Nom d'auteur : L.

Details

Type : vivace

Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm , de 20 à 50 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) , 10a (de -1,1°C à +1,7°C) , 10b (de +1,7°C à +4,4°C) , 11a (de +4,4°C à +7,2°C) , 11b (de +7,2°C à +10°C)

Milieu : terrain drainant , terrain sec

Exposition : plein soleil

Couleur des fleurs : blanc / rose

Floraison : juin , juillet

Difficulté : facile

Nombre de graines au gramme : 4000

Poids de 1000 graines (en g) : 0.2

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 arbrisseau ligneux au feuillage persistant, d'environ 30 cm de haut. Feuilles linéaires, coriaces, velus en dessous, qui s'enroulent sur les bords. Fleurs blanches ou roses en épis discontinus. Floraison de juin à juillet.

A l'état sauvage, on rencontre le thym commun dans les rocailles et la garrigue provençale, à une altitude comprise entre 500 et 1500 m.

Multiplication : On peut semer les graines de thym en mars-avril en pépinière. La germination est optimale avec une température de 20°C. Le semis de thym peut prendre du temps à germer.

Culture : La culture du thym est facile du moment qu'on évite les terrains trop lourds et trop humides. On peut d'ailleurs remédier à ce problème éventuel en le cultivant sur des buttes dans lesquelles on incorpore des cailloux ou des graviers. On évitera aussi les terres très acides, en dessous d'un pH de 5,5.

Usage condimentaire : Le thym est l'une des herbes de Provence, on l'utilisera avec profit dans les bouquets garnis pour relever les plats de pâtes, riz, viandes, légumes, etc.

Usage médicinal : Plante d'usage traditionnel pour les rhumes et les maux d'hiver.

Autres usages : Plante très mellifère.