

*Asperula odorata* L.

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



#### FICHE TECHNIQUE

Classification APG IV

**Famille** : Rubiaceae

**Genre** : Asperula

**Espèce** : odorata

**Nom d'auteur** : L. Classification APG IV

**Famille (APG IV)** : Rubiaceae

**Genre (APG IV)** : Galium

**Espèce (APG IV)** : odoratum

**Nom d'auteur (APG IV)** : (L.) Scop.

#### Details

**Cycle de vie** : vivace

**Hauteur en fleur** : de 0 à 20 cm

**Milieu** : terrain humide , terrain frais

**Exposition** : mi-ombre , 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

**Floraison** : mai , juin

#### DESCRIPTION

**Famille** : Rubiaceae

**Nom latin** : *Asperula odorata* L.

**Noms communs** : Aspérule, Aspérule odorante

**Description sommaire** : L'aspérule odorante est une jolie petite plante vivace tapissante mesurant une vingtaine de cm de haut lorsqu'elle est en fleurs. Les feuilles sont réunies en verticille, les fleurs blanches à 4 pétales apparaissent sur les tiges effilées. Sa floraison a lieu autour du mois de juin. C'est une fois séchée que l'aspérule révèle tout son parfum.

**Multiplication** : Pour obtenir de nouveaux plants, on peut semer, bouturer ou diviser l'aspérule odorante.

**Culture** : Les plants d'aspérule odorante seront espacés de 30 cm, elle apprécie un sol léger et humifère. L'exposition doit être à mi-ombre. Cette plante supporte mal la sécheresse, mais sera en bonne compagnie, au pied des feuillus, en particulier le hêtre.

**Usage médicinal** : Les sommités fleuries, en tisane, ont des propriétés antispasmodiques, sédatives, en favorisant l'endormissement et diurétiques...

**Usage condimentaire** : L'aspérule odorante est l'ingrédient du « Maitrank » ou vin de mai. Il s'agit d'une macération de fleurs d'aspérule en tout début de floraison dans du vin blanc. On pourra aussi préparer de délicieux entremets au parfum vanillé, de foin coupé.

**Usage ornemental** : L'aspérule odorante est un bon couvre-sol original pour la mi-ombre en terrain frais. Jolies fleurs.