

Humulus lupulus L.

<https://www.grainedevie.net/plant-houblon-femele.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Cannabaceae

Genre : Humulus

Espèce : lupulus

Nom d'auteur : L.

Details

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur : de 50 à 100 cm , de 1 à 1,50 m , de 1,50 à 2 m , de 2 à 2,50 m , de 2,5 m à 5 m , de 5 à 10 m

Milieu : terrain frais , terrain drainant

Exposition : ombre , mi-ombre

Zone de rusticité : 3a (de -40°C à -37,2°C) , 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 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)

Couleur des fleurs : vert

Floraison : juillet , août , septembre

DESCRIPTION

Famille : Cannabaceae

Nom latin : *Humulus lupulus* L.

Noms communs : Houblon, Houblon grimpant, Houblon femelle, Houblon sauvage

Description sommaire : Le houblon est une plante vivace grimpante pouvant atteindre 7 m de hauteur. Feuilles rugueuses, dentées, à long pétioles. Tiges rudes portant des vrilles pourvues de pois crochus. Fleurs femelles vert jaunâtre en cônes pendants à nombreuses bractées entre juillet et septembre.

Multiplication : Le houblon femelle se multiplie fidèlement par boutures ou divisions.

Le semis, quant à lui, donnerait aussi bien des pieds mâles que femelles.

Culture : Le houblon apprécie les terrains frais à mi-ombre, on espacera les plants d'1 mètre. Peut supporter de longues périodes de froid pendant son repos végétatif mais craint les embruns et vents. La plantation peut avoir lieu tôt de mars à mai ou en automne. Il faut prévoir un bon support, cette plante en aura besoin pour s'accrocher ! Un paillage organique peut lui être bénéfique pour retenir l'humidité et apporter les nutriments.

La récolte des cônes dès la 3^e année a lieu autour du mois de septembre. Seuls les pieds femelles en produisent, c'est d'ailleurs ceux proposés ici.

Usage condimentaire : Le houblon et la résine qu'elle contient, la lupuline, apporte un précieux équilibre entre arômes et amertume en brasserie. Sous forme de cônes séchés, de pellets ou d'extrait, il permet aussi d'améliorer la conservation de la bière par ses vertus antioxydantes et antibactériennes. Les jeunes tiges et feuilles sont comestibles, leur goût rappelle celui des asperges.

Usage médicinal : Le houblon est employé pour ses vertus sédatives, calmantes, anaphrodisiaques, galactogènes, ... Ce sont les cônes récoltés juste avant leur pleine maturité puis séchés qui sont utilisés sous forme de tisanes ou d'alcoolature.

Usage ornemental : Jolie plante grimpante, il conviendra d'avoir un peu d'espace dans son jardin.

Attention : la cueillette peut provoquer des réactions allergiques au pollen