

Thym serpolet (plant) -

Graine de vie

Thymus serpyllum L.

<https://www.grainedevie.net/plant-thym-serpollet-godet.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Lamiaceae

Genre : Thymus

Espèce : serpyllum

Nom d'auteur : L.

Details

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm

Milieu : terrain drainant , terrain sec

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 : rose

Floraison : mai , juin , juillet , août , septembre

DESCRIPTION

Famille : Lamiaceae

Nom latin : *Thymus serpyllum* L.

Noms communs : Thym serpolet, Serpolet

Description sommaire : Le thym serpolet est une petite plante vivace d'environ 20 cm de hauteur. Feuilles ovales serrées d'un vert brillant. Petites fleurs rose violacée formant des têtes globuleuses. Floraison printanière et estivale.

A l'état sauvage, on le trouve poussant en colonies tapissantes dans des lieux plutôt arides, pâturages à tendance « pelouse rase », talus, bords de chemin...

Multiplication : Les plants de thym serpolet s'obtiennent par semis, divisions ou boutures.

Culture : Le thym serpolet appréciera un sol léger, bien drainé et une exposition ensoleillée. On espacera les plants tous les 30/40 cm. Il est parfaitement rustique.

Il formera rapidement un couvre-sol, accepte très bien le piétinement, et peut représenter une bonne alternative au gazon. Jardin sur gravier. Il peut aussi être planté sur des toits végétalisés.

Pour favoriser son extension, on peut le tailler régulièrement à ras du sol.

Usage médicinal : Le thym serpolet a des propriétés digestives, toniques, antiseptiques ... On utilise les sommités fleuries en tisanes.

Usage condimentaire : Avec leur goût citronné, feuilles et fleurs s'utilisent comme le thym commun pour relever de nombreuses recettes de sauces, pâtes, pizzas, viandes, crudités et aromatiser huile, vinaigre...

Autres usages : Plante très mellifère de par sa longue floraison.