

Graines de Thym commun

[5THY0101]



Semences de Thymus vulgaris non traitées



Caractéristiques principales

Nom latin :	Thymus vulgaris ou communis
Nom vernaculaire :	Farigoule, Farigoulette
Intérêt :	Comestible, Plantes mellifères, Médicinal, Fleur comestible, Productif, Permaculture
Lieu de culture :	Jardin tempéré, Rocaille, Serre chaude et Véranda, Jardin sauvage, Jardin tropical, Terrasse et Balcon, Verger et Potager
Origine :	Bassin méditerranéen, Europe
Hauteur :	30 cm
Cycle de vie :	Caducue
Port :	Compact
Type :	Vivace
Feuilles :	Feuilles de 1 à 2 cm de long vert gris, soyeuses.
Fleurs :	Fleurs roses printanières en épis à l'extrémité des rameaux.
Recommandations :	0.30 g correspond à environ 1000 graines.

Culture

Arrosage :	1 Faible
Exposition :	Chaude, Plein soleil
Maladies / Ravageurs :	Oïdium
Substrat :	Sec, Tolère le calcaire, Rocailleux
Culture au jardin :	Plus le terrain est aride plus les arômes seront concentrés. Désherbez régulièrement.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Très facile à réussir en pot ou en jardinière avec un bon drainage dans un mélange sable/terreau.

Semis

Facilité :	2 Difficulté moyenne
Mode de semis :	Période de semis pour les climats tempérés : mars - juin <u>Semis pour la culture en intérieur</u>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semer en godets ou en pots dans un terreau de germination propre 2. Recouvrir les graines et tasser légèrement 3. Placer à la lumière 4. Maintenir le terreau humide mais jamais détrempé et ne jamais arroser la nuit 5. Pailler les pots de fumier, de compost ou d'écorce décomposée et arroser deux fois par jour par temps chaud.
	Resemer toutes les 3 à 4 semaines afin d'étaler la production. <u>Semis pour le potager</u>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semer à la volée entre février et avril sous chassie ou en serre chaude à 20°C dans un mélange de terre de jardin et de tourbe ou de coco 2. Repiquer en pleine terre en mai espaçant de à 80 cm
Durée de germination :	Quelques jours à quelques semaines Ou bien semer directement en pleine terre à la volée à partir de mai.

En savoir plus

Recolte :	Récoltez au fur et à mesure de la consommation.
Conservation :	Faire sécher les branches pour les marinades et plats d'hiver.
Propriétés :	Calmant, digestif, expectorant, vermifuge. En cataplasmes sur les rhumatismes et les contusions. Repousse escargots et limaces ainsi que les pucerons. *
	*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.