

## Graines de Thym D'hiver

[5THY0103]



Semences de thym bio non traitées



## Caractéristiques principales

- Nom latin :** Thymus vulgaris ou communis  
**Nom vernaculaire :** Farigoule, Farigoulette  
**Intérêt :** Permaculture, Comestible, Plantes mellifères, Médicinal, Productif  
**Lieu de culture :** Serre chaude et Véranda, Jardin tropical, Terrasse et Balcon, Jardin sauvage, Jardin tempéré, Rocaille  
**Origine :** Bassin méditerranéen  
**Hauteur :** 30 cm  
**Cycle de vie :** Persistante  
**Port :** Compact  
**Type :** Vivace  
**Feuilles :** Feuilles de 1 à 2 cm de long vert bleu, soyeuses.  
**Flleurs :** 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 :** Tolère le calcaire, Rocailleux, Sec  
**Culture au jardin :** Plus le terrain est aride plus les arômes seront concentrés.  
 Déssherbez 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  
Semis pour la culture en intérieur
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.  
Semis pour le potager
1. Semer à la volée entre février et avril sous chassis 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
- Ou bien semer directement en pleine terre à la volée à partir de mai.  
**Durée de germination :** Quelques jours à quelques semaines

## 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.