

## Graines de Humulus lupulus AB

[1HUMB101]



Semences biologiques de Houblon



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Humulus lupulus
<b>Nom vernaculaire :</b>	Houblon
<b>Lieu de culture :</b>	Haies & Bordures végétales, Culture verticale - Tonnelle & Pergola, *A protéger en hiver, *Jardin tropical, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, *Jardin tempéré
<b>Hauteur :</b>	6 m
<b>Type de plante :</b>	Plante grimpante, Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires)
<b>Période de floraison :</b>	Été
<b>Feuilles :</b>	Feuilles dentées de 12 à 15 cm de long vert foncé strié de blanc sur des tiges velues.
<b>Fleurs :</b>	Fleurs mâles en panicules, fleurs femelles en épis côniques.

## Culture

<b>Exposition :</b>	Ensoleillé, Mi-ombre
<b>Substrat / Sol :</b>	Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère, *Humifère, Bien drainant
<b>Arrosage (plante adulte) :</b>	1/5 Arrosage faible
<b>Culture au jardin :</b>	Cultiver à mi-ombre ou au soleil dans un sol drainé et laisser grimper contre un mur ou un arbre. Cette plante est peu rustique donc généralement cultivée comme annuelle. Elle peut supporter des hivers doux et sera vivace dans le sud de la France ou dans l'ouest, surtout si elle est placée dans un endroit protégé, par exemple sur un mur sud à l'abri du gel.

## Semis

**Facilité semis :** 2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu

- Mode de semis :**
1. Effectuer 2 à 3 semaines de stratification chaude à 18°C
  2. Effectuer ensuite 4 à 5 semaines de stratification froide
  3. Semer dans un terreau de jardin
  4. Placer à la lumière entre 15°C et 18°C
  5. Le sol doit rester humide mais pas détrempé

**Durée de germination :** Quelques semaines

## En savoir plus

<b>Origine :</b>	Amérique du nord, *Asie occidentale, Europe
<b>Intérêt :</b>	Silhouette remarquable, Plante médicinale ou ayurvédique, *Feuillage, *Productif, *Comestible
<b>Propriétés :</b>	Jeunes pousses printanières à consommer crues ou cuites.

\*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.