

## Graines de Thymus longiflorus

[5THY0107]



Semences non traitées de Thym à longues fleurs



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Thymus longiflorus
<b>Nom vernaculaire :</b>	Thym à longues fleurs
<b>Intérêt :</b>	*Comestible, *Parfum, *Permaculture, Plante médicinale ou ayurvédique, Fleur comestible, *Plante mellifère, Plante amie des auxiliaires du jardin
<b>Lieu de culture :</b>	Jardin fleuri, *Jardin tempéré, Jardin de rocaille, Potager & Verger, Gazon & Prairies fleuries, *Jardin tropical, Culture en pot - Balcon & Terrasse
<b>Origine :</b>	Zone méditerranéenne
<b>Hauteur :</b>	10 à 30 cm
<b>Emprise au sol :</b>	10 à 25 cm
<b>Période de floraison :</b>	Été
<b>Port :</b>	*Érigé (dressé)
<b>Type de feuillage :</b>	Persistante
<b>Type de plante :</b>	Arbuste et Sous-arbuste, Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires)
<b>Feuilles :</b>	Feuilles vert gris de 5 à 10 mm de long, veloutées, étroites, elliptiques, linéaires, à bords repliés, aromatiques, opposées.
<b>Fleurs :</b>	Floraison en été. Fleurs roses à bractées vert pourpre ovales coriaces, réunies en verticilles spiciformes.
<b>Température minimale (Rusticité) :</b>	*inférieure à -5°C
<b>Recommandations :</b>	Craint l'excès d'humidité.

## Culture

<b>Exposition :</b>	Chaud, Plein soleil, Ensoleillé
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Aucun
<b>Substrat :</b>	Léger, Pauvre, Rocailleux, Bien drainant, Sableux, Sec & Aride
<b>Arrosage :</b>	1 Arrosage faible
<b>Culture au jardin :</b>	Taillez les touffes de thym sur le bois de l'année après la floraison afin qu'elles gardent une jolie forme compacte et arrondie. En région froide et humide, divisez les touffes en été au bout de quelques années.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	Se cultive en pot, avec un lit de graviers ou de billes d'argile au fond du pot pour faciliter le drainage et avec un mélange de terreau et de sable. Enlevez la soucoupe afin d'éviter l'eau stagnante. Parfume les marinades, les courts-bouillons, les sauces, les plats mijotés (la ratatouille), les grillades et le fromage de chèvre. S'utilise seul ou associé au laurier, romarin et persil pour former le fameux bouquet garni. Excellent en infusion, réputée pour soulager les maux digestifs. S'utilise en parfumerie.

## Semis

<b>Facilité semis :</b>	1 Facile
<b>Mode de semis :</b>	<b>Période de semis pour les climats tempérés :</b> printemps <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semer sous abri à partir de 20°C</li> <li>2. Semer à la surface d'un substrat léger, un mélange de terreau spécial semis et de sable, sans recouvrir les graines</li> <li>3. Presser légèrement les graines dans le substrat</li> <li>4. Placer à la lumière</li> <li>5. Conserver le substrat humide mais non détrempé</li> <li>6. Planter en place après les dernières gelées à 25 cm de distance en tous sens</li> </ol> <p>Ou semer directement en place à la fin du printemps ou début de l'été à partir de 15°C.</p>
<b>Techniques de semis :</b>	Mini-serre, Chaleur entre 21°C et 25°C
<b>Durée de germination :</b>	2 à 3 semaines

## En savoir plus

<b>Recolte :</b>	Récoltez les feuilles tout au long de l'année, au fur et à mesure de vos besoins, les fleurs en été.
<b>Conservation :</b>	Séchage.
<b>Propriétés :</b>	Anti-infectieux, antifongique, antivirale, antibactérienne, excellent digestif, antalgique, décontractant musculaire, stimulant immunitaire et circulatoire.
	*

\*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.