

Thym

Allemand - Bio



Famille : Lamiacées
Nom latin : Thymus vulgaris

Cette plante vivace rustique à feuillage persistant se couvre de fleurs mauves en été. Couramment utilisé, ses fines feuilles vertes aromatisent les ragoûts, les salades, les sauces et plus encore. En plus de faciliter la digestion, on lui attribue des propriétés antibactériennes et antifongiques. En infusion, il s'utilise comme gargarisme et s'avère être un bon remède contre les maux de gorge.

Le thym était déjà utilisé par les Égyptiens pour embaumer les morts et les Grecs s'en servaient pour parfumer l'eau de leur bain et l'air de leurs temples.

Jardinons

Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	Surface
Température :	15° - 20° C
Temps de germination :	14 - 30 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur ou à l'extérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Moyennement facile à cultiver
Température de culture :	15° - 20° C
Transplantation :	Facile
Distance entre les plants :	30 cm
Distance entre les rangs :	30 cm
Temps de maturation :	90 jours
Luminosité :	Plante de soleil

Suite

Allemand - Bis

Permaculture

Zone de rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de Soleil
pH du sol :	pH peu acide
Texture du sol :	Sol léger (sableux)
Humidité du sol :	Sol sec
Fertilité du sol :	Plante peu exigeante en compost à dominance fongique

Plante bon voisinage

Aubergine, brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, fraisier, pomme de terre, tomate

Plante mauvais voisinage

Aucune mésentente

Conseil horticole

Culture : Besoin de soleil pour se développer. Un arrosage régulier est conseillé, mais sans excès et uniquement s'il ne pleut pas. Mieux vaut récolter les branches de thym avant la floraison.

Récolte : Récolter tôt le matin pour préserver l'arôme. Prélever sur le bois de l'année pour stimuler les nouvelles pousses.