SANTOLINE



**La santolina est une plante méditerranéenne au feuillage persistant intéressant.**

**Parfois appelé petit-cyprès, elle offre aussi une jolie floraison.**

**Nom** : Santolina  
**Famille** : [**Asteracées**](http://www.jardiner-malin.fr/tag/asteracee)  
**Type** : Arbuste, sous-arbrisseau  
**Hauteur** : 50/60 cm  
**Exposition** : Ensoleillée  
**Sol** : Ordinaire  
**Feuillage** : Persistant  
**Floraison** : Juin à août

**Plantation de la santoline :**

La santoline se cultive aussi bien dans les **terres rocailleuses**, pauvres ou arides mais aussi en **pot, en bac ou jardinière** pour orner une terrasse.

* Planter de préférence **à l’automne** mais une plantation **au printemps** est aussi possible.
* Choisir un endroit bien ensoleillé
* La santoline tolère la mi-ombre dans les zones au climat assez chaud

**Taille, entretien de la santoline :**

La santoline réclame **très peu de soin et d’entretien** car c’est une plante très facile à cultiver.

Vous pourriez donc ne pas vous en occuper mais quelques gestes peuvent la rendre encore plus belle.

* Taillez juste après la floraison ou en fin d’hiver si il est doux dans votre région
* Donnez-lui la forme arrondie qui caractérise la Santoline.
* En pot il faut arroser lorsque la terre est totalement sèche en profondeur mais de manière limitée

**A savoir sur la santoline :**

Souvent utilisée dans la **constitution d’une rocaille**, en bordure ou le long d’une allée, la Santoline offre une belle **floraison estivale.**

Ce sous-arbrisseau, particulièrement **mellifère**, est de culture facile et ne nécessite que peu d’entretien.

Sa fleur qui apparaît l’été est discrète mais très intéressante, surtout si vous souhaitez constituer de jolies **bouquets de fleurs séchées.**

**En médecine**, on utilise son huile comme **vermifuge** et sa fleur comme **stimulant** lorsqu’elle est préparée sous forme de tisane.

**Conseil malin à propos de la santoline, petit cyprès :**

La santoline est un antimite naturel et efficace, il suffit pour cela de constituer de petits bouquets, de les faire sécher et de les disposer dans vos placards.

MARJOLAINE : L'ORIGAN des jardins



[Marjolaine : l’origan des jardins](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/culture-origan-marjolaine.html)

La marjolaine est une plante délicate et très aromatique, très parfumée et facile à cultiver. Elle est idéale pour aromatiser les plats.

**Nom** : Origanum majorana et vulgare  
**Famille** : [**Lamiacées**](http://www.jardiner-malin.fr/tag/lamiacees)  
**Type** : Plante aromatique, vivace  
**Hauteu** : 40 à 60 cm  
**Exposition** : Ensoleillée  
**Sol** : ordinaire et léger  
**Feuillage** : Persistant

**Floraison** : Eté  
**Récolte** : Mai à novembre

**Semis, culture de la marjolaine :**

Le semis de marjolaine a lieu idéalement en tout début de printemps, vers le **mois de mars**, [**sous abri**](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/semis-sous-abri.html). Vous repiquerez en pleine terre dès la fin des saints de glace au milieu du mois de mai.

Si vous souhaitez semer directement [**en place**](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/semis-en-place.html), que ce soit en terre ou en jardinière de plantes aromatiques, attendez aussi le milieu du mois de mai afin d’écarter tout  risque de gelée tardive.

Dans tous les cas, effectuez un éclaircissage à environ 10 cm pour laisser aux jeunes plants les plus vigoureux la place de se développer correctement.

* La marjolaine aime le soleil
* La terre doit être bien drainée, léger et plutôt sec
* Un arrosage en cas de fortes chaleurs ou de sécheresse prolongée est recommandé
* Attention à ne jamais arroser si il fait froid car la marjolaine déteste l’association du froid et de l’humidité.

**Récolte de la marjolaine, origan :**

Cultivée comme plante condimentaire, la marjolaine est appréciée pour ses feuilles très aromatiques.

On utilise aussi bien les feuilles fraiches que séchées. On la mélange volontiers avec d’autres herbes pour varier les parfums et les plaisirs.

Vous pouvez cueillir les feuilles de marjolaine au fur et à mesure de vos besoins.

Privilégiez la cueillette le matin car c’est à ce moment de la journée que vous conserverez le meilleur de sa saveur et de ses arômes.

**[](http://images.jardiner-malin.fr/2013/04/marjolaine-origan.jpg)A propos de la marjolaine, origan :**

La marjolaine n’aime pas trop l’humidité combinée au froid hivernal et il est donc préférable de la planter sur une légère butte.

Elle n’aime pas non plus le froid et c’est pourquoi, bien que vivace, elle est **cultivée chez nous comme une annuelle**.

Très aromatique, la marjolaine est particulièrement adaptée aux plats en sauce mais également aux marinades et aux pizzas lorsqu’elle est séchée.

Son arôme est considéré comme plus délicat que celui de l’origan, ce qui rapproche la marjolaine du [**thym**](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html).

L’origan, d’ou provient l’autre nom de la marjolaine est, lui, moins aromatique que la marjolaine.

Côté santé, la marjolaine aurait des propriétés antiseptiques, elle permet également de traiter les troubles de l’angoisse mais aussi de sommeil ou encore certaines affections respiratoires.

Santé : [bienfaits et vertus de l’origan](http://www.jardiner-malin.fr/sante/origan-bienfaits-vertus.html)

**L’origan** ou (**Origanum vulgare**), très proche de la marjolaine, est une plante aromatique originaire du **bassin méditerranéen** et de l’Asie occidentale.

Son utilisation comme plante médicinale remonte à l’**Antiquité grecque**, où il était prescrit contre les **troubles gastriques**, stimulant les estomacs paresseux et luttant contre la **constipation**.

L’origan et ses bienfaits sur la santé

Habituellement consommé en petite quantité comme assaisonnement, l’origan, comme toutes les autres herbes fines, ne peut pas procurer tous les bienfaits santé qui lui sont attribués. Mais son utilisation de façon régulière et significative permet de contribuer à l’apport en antioxydants de notre alimentation. L’origan est tonique, digestif, stimulant et purgatif. Fortement dosé, il stimule le cœur.

* L’origan est une plante largement utilisée en **phytothérapie** sous forme d’**infusions** ou d’**huiles essentielles**. On lui reconnaît des vertus **antalgiques**, **anti-infectieuses**, **antiseptiques** et **antibactériennes**.
* **Antioxydant**, l’origan permet de lutter contre les dommages causés par les radicaux libres dans le corps, impliqués dans l’apparition des maladies **cardiovasculaires**, de certains **cancers** et de maladies liées au **vieillissement**.
* Parmi les bienfaits de l’origan, on reconnaît celui de lutter contre **l’inflammation aiguë ou chronique des bronches**. En infusion ou en inhalation, les feuilles d’origan adoucissent la **gorge** et désencombrent les **bronches** en cas de maladies respiratoires.
* L’origan soigne les **ballonnements et les flatulences**, améliore le **transit intestinal** et soulage les **troubles digestifs**. Il permet également d’améliorer l’appétit. Il peut également soulager les **règles douloureuses**.
* **Tonicardiaque**, l’origan est un stimulant et un excitant: on le recommande en cas de **grosse fatigue** ou d’asthénie.
* En **cataplasme**, à partir de la **plante fraîche** écrasée dans un linge et chauffée, à déposer sur la région douloureuse, l’origan soulage les **rhumatismes**, le**s torticolis** et les **courbatures**.

**Cultiver l’origan pour ses bienfaits**

L’origan apprécie tout **sol très léger** (moitié terre de jardin calcaire, moitié sable de rivière), bien drainé, même calcaire, mais il a absolument besoin de **plein soleil**.

Vous pouvez cultiver l’origan **en pot**, c’est **très facile**, et le rendement sera tout à fait correct si vous utilisez des contenants de 20 cm de profondeur.

Les feuilles se cueillent au fur et à mesure des besoins, **de mai à octobre**. L’origan sèche très bien et garde longtemps son parfum.

**Un conseil** : enterrez les pots d’origan en hiver pour éviter que la plante ne gèle par les racines quand la température descend trop.

**L’origan en cuisine pour ses bienfaits**

Plante aromatique emblématique de la **cuisine italienne**, l’origan cru, frais ou séché parfume à merveille tartes et pizzas, grillades, tomates, poissons et légumes.

Les feuille d’origan se conservent au **réfrigérateur**, jusqu’à deux semaines, enveloppées dans un tissu ou un papier humide. Elles perdent vite de leur **arôme** à la cuisson, mieux vaut donc les employer crues pour accompagner des **pâtes,** des **pommes de terre,** et tous vos **légumes**.

**Attention**, l’origan frais est bien plus parfumé que l’origan séché : quand vous cuisinez, ajoutez-le **au dernier moment**.

Mieux que la tisane, essayez le « **thé solaire** » à l’origan. Il se prépare en faisant macérer plusieurs heures au soleil une poignée de fleurs d’origan dans un bocal rempli d’eau. C’est délicieux ! Vous pouvez également les faire chauffer dans du vin…



Descriptif variétal : Aussi décoratif qu’aromatique, l’origan (ou marjolaine) est une vivace dont les feuilles froissées ont une odeur typique « d’herbe de Provence ». La marjolaine se plait dans les sols ordinaires, bien drainés et secs en exposition ensoleillée. Ses petites feuilles ovales et velues sont d’un beau vert-foncé. De port semi-étalé, ses tiges velues portent de petites panicules de fleurs rose-pourpré durant tout l’été. L’arôme puissant et corsé des ses feuilles fraîches ou séchées font que l’origan est excellent avec les tomates, pizzas, spaghettis, poissons, soupes, grillades…Installez-le dans une bordure, rocaille, pot, massif et il enchantera votre été par sa centaine de fleurs joliment colorées.

Exposition : soleil.

Rusticité : jusqu’à -20°C.

Hauteur adulte : 30cm/60 centimètres.

Port : érigé et étalé.

Floraison : juillet à octobre.

Feuillage : persistant.

Couleur floraison : rose-pourpré.

Sol : ordinaire, sec et bien drainé.

Utilisation : sauces, poisson, viande, potage, sauce, spaghetti, pizza, grillade, tomate.

Fructification :

[Romarin : bienfaits et vertus](http://www.jardiner-malin.fr/sante/romarin-bienfaits-vertus.html)



Le **romarin** (***Rosmarinus officinalis***)est une **plante très mellifère** (les abeilles en récoltent le nectar pour fabriquer du miel) originaire d’Europe méridionale et appartenant à la famille des Labiacées. Utilisée pour ses vertus médicinales, cette plante **condimentaire** est couramment utilisées pour parfumer grillades, ragoûts, civets et soupes, notamment dans la cuisine méditerranéenne.

[Romarin : beau au jardin, utile en cuisine](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/romarin.html)



Le romarin est à la fois un bel arbuste et une formidable plante aromatique.

L’entretien et la taille sont des petits gestes qui participeront à la bonne croissance de l’arbuste.

Nom : Rosmarinus officinalis  
Famille : [Lamiacées](http://www.jardiner-malin.fr/tag/lamiacees)  
Type : Arbuste, plante condimentaire  
Hauteur : 1 à 1,5 m  
Exposition : Ensoleillée  
Sol : Ordinaire mais pas trop lourd  
Feuillage : Persistant  
Récolte : Janvier à décembre

Plantation du romarin :

La plantation du romarin se fait au printemps ou à l’automne et de préférence dans une terre légère et bien drainée.

Le romarin est une plante méditerranéenne qui s’adapte à la plupart des régions (hormis la haute montagne) et qui craint beaucoup plus l’excès d’humidité ou le manque de soleil que le froid.

Le romarin aime le soleil, même les situation brulantes l’été.

Préférez lui une **situation abritée des vents forts**, surtout près de la mer.

Le romarin redoute l’humidité dans le sol et ne résiste pas à l’eau stagnante.

Il aime les terres bien drainés, même pauvres ou calcaire.

Multiplication du romarin :

Le semis est assez long et la meilleure méthode de multiplication reste le bouturage ou le marcottage.

La multiplication du romarin aura lieu au printemps

Pour le semis, il faut procéder à un [semis en place](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/semis-en-place/) au printemps mais il est parfois plus facile et rapide, pour le jardinier amateur, de planter de jeunes plants achetés dans le commerce.

Entretien et taille du romarin :

Le romarin est un arbuste très facile qui ne réclame quasiment aucun entretien.

N’hésitez pas à nettoyer le pied du romarin afin d’éviter la présence de mauvaises herbes.

Dans les régions les plus froides, couvrez le pied d’une bonne couche de feuilles séchées pour le protéger du froid.

Arrosage du romarin :

Arrosez régulièrement la première année suivant la plantation si il fait chaud et qu’il ne pleut pas.

Une fois passée cette première année, c’est un arbuste qui tolère parfaitement la sécheresse.

Récolte du romarin :

Vous pourrez couper les branches dont vous avez besoin tout au long de l’année.

Il est préférable de couper sur du bois de l’année pour stimuler de nouvelles pousses et ramifier le romarin.

Taille du romarin  :

Supprimez les branches mortes au début du printemps.

Ne taillez pas sur du bois sec car le romarin ne repoussera pas sur ces parties anciennes.

A savoir sur la culture du romarin :

[[](http://images.jardiner-malin.fr/2015/02/romarin-.jpg)](http://images.jardiner-malin.fr/2015/02/romarin-.jpg)Originaire du bassin méditerranéen, où il pousse d’ailleurs à l’état sauvage, le romarin est très aromatisant et se prête particulièrement aux grillades de viandes et de poissons.

C’est un arbuste de culture assez rustique qui résiste très bien aux températures inférieures à zéro ainsi qu’aux maladies.

Comme son nom latin l’indique, « officinalis », le romarin a des vertus médicinales qui favorisent la digestion stimulent l’organisme.

On l’utilise couramment dans la composition du bouquet garni.

Santé : [bienfaits et vertus du romarin](http://www.jardiner-malin.fr/sante/romarin-bienfaits-vertus.html)

Les ingrédients du bouquet garni :

Si le romarin en fait partie, il ne vous sera pas difficile de créer vous même votre bouquet garni en cultivant quelques plantes.

Outre le romarin, la composition du bouquet garni la plus courante est :

[Thym](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html)

[Laurier sauce](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/laurier-sauce.html)

[Persil](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/persil.html)

[Vert du poireau](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/poireau.html)

Conseil malin à propos du romarin :

Inutile d’arroser, le romarin se contentera parfaitement de terres pauvres et sèches.

Il sera d’ailleurs en très bonne compagnie avec le [thym](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html).

Le romarin et ses bienfaits sur la santé

Le romarin est stimulant et tonique. Antistress et antifatigue, on le recommande aux personnes asthéniques mais aussi en cas d’insomnie légère car il favorise le sommeil.

Il a également une action favorable sur la circulation du sang et il stimule les facultés cognitives.

Le romarin a une action stimulante sur la fonction biliaire et tonifiante sur le foie.

Il traite les troubles gastro-intestinaux, les digestions difficiles et les problèmes hépatiques.

Le romarin possède des vertus anti oxydantes qui lui permettent de lutter efficacement contre les radicaux libres à l’origine du vieillissement de nos cellules.

Diurétique et astringent, le romarin réduit les risques de calculs rénaux.

Le romarin est également anti-inflammatoire.

Il traite les infections des voies respiratoires et l’inflammation de la sphère ORL (oreilles, nez et gorge), et atténue la toux.

Les bains de romarin calment les troubles rhumatismaux et de la circulation sanguine des mains, des pieds et des jambes.

En compresses, le romarin peut servir à soulager les petits maux cutanés, les gonflements articulaires, les entorses.

Les gargarismes de romarin soulagent les aphtes et petites plaies buccales.

Ils sont aussi efficaces contre les maux de dents.

L’huile essentielle de romarin entre dans la composition de nombreux produits cosmétiques (savons, baumes, parfums, crèmes, etc.) et alimentaires (boissons alcoolisées, desserts, bonbons, etc.).

Cultiver le romarin pour ses bienfaits

La plantation du romarin est très facile. Cette plante condimentaire pousse dans n’importe quelle terre, même sèche, pauvre ou caillouteuse.

En revanche, le romarin a besoin d’une exposition chaude et ensoleillée.

Le rendement du romarin en pot est excellent pour peu que vous choisissiez un contenant d’au moins 20 cm de profondeur parfaitement drainé et rempli d’un mélange de sable et de terreau.

Le romarin en cuisine pour ses bienfaits

Les feuilles du romarin sont digestives et stimulantes.

En cuisine, elles parfument délicatement les viandes grillées, les poissons et les légumes et les féculents.

Descriptif variétal :

Le romarin ‘prostatus’ est un arbuste persistant formant un buisson étalé situé au ras du sol. Ses rameaux prostrés et souples sont garnis de petites feuilles en aiguilles fortement aromatiques d’un superbe vert foncé légèrement argenté.

De mars à mai, ses fleurs sont d’un bleu violacé assez foncé.

Très décoratif par sa magnifique floraison d’un bleu intense, le rosmarinus ‘prostatus’ s’utilise en massif, isolé, groupe, bord de mer, potée, rocaille, bordure ou même en tant que couvre-sol de lieux secs et ensoleillés.

Descriptif du romarin officinal:

Le Romarin officinal est un splendide arbuste persistant bien touffu, typique du paysage méditerranéen, où il pousse dans les broussailles et les falaises calcaires fouettées par les embruns. Il a un port érigé, élargi, très dense, mais s’adapte de bon gré à être taillé aux formes les plus diverses.

Les feuilles sont en forme d’aiguille ( de 2 à 4 cm de long et à peine plus d’1mm de large ) vert bleuté sur le dessus, recouvertes d’un duvet argenté au revers.

Très serrées, elles recouvrent les branches de la base de la cime, sont très aromatiques et contiennent des huiles essentielles largement utilisées en parfumerie. Ses fleurs, riches en nectar, sont très recherchées par les abeilles, réunies par 2 ou 3 en position axillaire sur les feuilles, sur les branches de l’année précédente.

Elles ouvrent leur corolle d’un joli bleu de mars à mai. Il réussit dans tous les terrains, même secs ou calcaires et préfère les expositions ensoleillées et chaudes.

Exposition : soleil

Rusticité : jusqu’à -11°C

Hauteur adulte : 20cm/40 centimètres

Port : étalé

Floraison : mars à mai

Feuillage : persistant

Couleur floraison : bleue

Sol : léger, sableux et bien drainé

Utilisation : isolé, groupe, massif, bord de mer, potée, bordure, rocaille, couvre-sol

Fructification :

POTHOS ou SCINDAPSUS :



[Pothos ou scindapsus : le feuillage décoratif](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/pothos-scindapsus.html)

Le pothos ou scindapsus est une plante d’origine tropicale au feuillage très décoratif.

Souvent marbré, luisant et généreux, son feuillage nous séduit et orne parfaitement nos intérieurs.

**Nom** : Pothos ou scindapsus  
**Famille** : Aracées  
**Type** : Plante d’intérieur  
**Hauteur** : 2 m

**Exposition**  : Lumière mais pas de soleil direct  
**Sol** : Terreau plante d’intérieur  
**Feuillage** : Persistant  
**Floraison** : Rare en plante d’intérieur

**Plantation, rempotage du pothos :**

Le pothos ou scindapsus se cultive principalement en pot sous nos latitudes mais peut être cultivé en terre si il est protégé par une serre chauffé en hiver.

Pothos en pot :

* Le scindapsus aime se sentir à l’étroit et n’a donc pas besoin d’un grand pot.
* Il convient de planter le pothos dans un terreau rempotage ou encore mieux, spécial plantes d’intérieur.
* Choisissez un **emplacement lumineux**, mais **sans soleil direct** et éloigné des sources de chaleur comme les radiateurs.
* Le **rempotage** peut s’effectuer de février à octobre.

Pothos en extérieur :

la culture du pothos en extérieur n’est possible qu’en milieu tropicale

Mélangez votre terre de jardin à du terreau et choisissez un endroit partiellement ensoleillé mais pas brûlant.  
Attention, la culture du pothos en extérieur n’est possible que là où le climat est relativement chaud l’hiver.

Multiplication du pothos :

Le bouturage du pothos est la technique la plus simple et la plus rapide pour multiplier la plante.

Le bouturage a lieu au printemps.

Prélever des boutures de 10-15 cm environ, ne portant pas de fleurs.

Supprimez les feuilles du bas pour ne garder que la dernière paire de feuille.

Tremper la base de la tige dans de l’hormone de bouturage (facultatif mais conseillé)

Planter la ou les bouture(s) dans un terreau spécial bouturage.

Créer une cloche transparente afin de garder l’humidité.

Placer vos boutures dans un lieu plutôt chaud, lumineux mais sans soleil direct.

Maintenir le terreau humide.

Vous pourrez également diviser le pothos en prélevant les rejets qui poussent à la base et les replanter dans un substrat léger et humide.

Taille du pothos :

Aucune taille n’est indispensable.

Les racines aériennes sont très utiles à la plante, il est donc recommandé de ne pas y toucher.

Afin de réduire la ramure ou remodeler votre pothos, vous pourrez raccourcir les branches de moitié au printemps.

Arrosage du pothos :

Arrosez la plante uniquement lorsque la surface du sol est sèche et évitez les excès d’eau afin de ne pas asphyxier les racines.

Espacez les arrosages au strict minimum pendant la période de repos hivernal, car la plante a alors des besoins limités en eau.

Entretien du pothos :

[[](http://www.jardiner-malin.fr/wp-content/uploads/2011/02/pothos-scindapsus-1.jpg)](http://www.jardiner-malin.fr/wp-content/uploads/2011/02/pothos-scindapsus-1.jpg)Le pothos est très facile à cultiver. Il réclame très peu d’entretien et résiste assez bien aux différentes maladies.

Le pothos est en fait une liane, grimpante ou retombante, selon le support.

Si un apport d’engrais organique peut redonner du tonus à la plante, il n’est pas pour autant indispensable.

Cet arbuste se cultive très bien à l’intérieur tout au long de l’année et pourra être sorti de mai à septembre dès que la température le permet

.Une température de 18 à 25° est recommandée pour une bonne croissance.

Conseil malin à propos du pothos :

Le pothos fait partie des plantes dépolluantes !

Descriptif variétal : D’origine Asiatique, le scindapsus pictus est une liane arbustive d’intérieur pouvant s’étaler, retomber ou grimper le long d’un support par l’intermédiaire de ses racines aériennes. Ses feuilles cordiformes et épaisses sont d’un beau vert-luisant tacheté de blanc-argenté avec un revers vert-clair. Facile à cultiver, il demande de la luminosité mais sans ensoleillement direct.

Une température comprise entre 16°C et 25°C est idéale. S’utilise en tant que plante d’intérieur, d’appartement, grimpante et se montre remarquable en suspension.

Exposition : mi-ombre.

Hauteur : 1m/2 mètres.

Port : étalé, grimpant ou retombant.

Feuillage : persistant.

Utilisation : appartement, plante d’intérieur, pot, suspension.

Température : entre 16°C et 25°C.

http://www.jardiplante.fr/epages/302463.sf/fr\_FR/?ObjectPath=/Shops/302463/Products/%22scindapsus%20pictus%20ou%20pothos%20pot%2012cm%22

Rosier Mélodie



Nom : rosier mélodie ou rosier jaune à grandes fleurs melodie pot 4 litres

Descriptif variétal : Obtention Américaine (1998), le rosier « mélodie » est un rosier remontant qui fleurit par vagues successives de mai à octobre. Ses grandes fleurs doubles (10cm de diamètre et environ 35 pétales) harmonieusement formées (turbinées) sont d’un délicat jaune-clair en bouton puis d’un élégant blanc-crème à blanc-jaunâtre en pleine floraison. Florifère, il s’utilise en massif, isolé, groupe, bordure et vous fourniras d’excellentes fleurs à couper pour vos bouquets.

Exposition : soleil, mi-ombre.

Rusticité : jusqu’à -18°C.

H. adulte : 80cm/1 mètre.

Port : buissonnant.

Floraison : mai à octobre.

Feuillage : caduc.

Couleur floraison : blanc-jaunâtre.

Sol : fertile, drainé et frais.

Utilisation : massif, isolé, groupe, bordure, fleurs coupées.

[Thym : le goût de la Provence](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html)

**Le thym est à la fois une belle petite vivace et une formidable plante aromatique.**

L’entretien et la taille sont des petits gestes qui participeront à la bonne croissance du thym.

**En résumé, ce qu’il faut savoir :**

**Nom** : Thymus  
**Famille** : [**Lamiacées**](http://www.jardiner-malin.fr/tag/lamiacees)  
**Type** : Plante condimentaire  
 **Hauteur** : 20 à 40 cm  
**Exposition** : Ensoleillée  
**Sol** : Léger, bien drainé

**Feuillage** : Persistant  
**Floraison** : printemps

**Récolte** : Janvier à décembre

* **Santé :** [**bienfaits et vertus du thym**](http://www.jardiner-malin.fr/sante/thym-bienfaits-vertu.html)
* **A lire aussi :** [**tous nos articles et recettes consacrés au thym**](http://www.jardiner-malin.fr/tag/thym)

## Semis et plantation du thym:

On peut aussi bien semer du thym que planter de jeunes plants achetés en godet. A la fois robuste à la sécheresse et résistant à la chaleur, il est très facile de culture.

**Bien semer le thym :**

Pour le semis, il faut procéder à un [**semis en pépinière**](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/semis-en-pepiniere.html) au printemps.

* Semer le thym avec du terreau spécial semis.
* Recouvrir légèrement les graines.
* Arroser en pluie fine de manière à maintenir le substrat légèrement humide.
* La levée a lieu en général 2 à 3 semaines après le semis.
* Vous pourrez **mettre en place** 5 à 6 semaines après la levée

**Bien planter le thym :**

Une fois les jeunes plants bien développés ou si vous achetez directement le thym en godet, la plantation se fera idéalement **au printemps** et de préférence dans une terre légère et bien drainée.

* Le thym a besoin de soleil pour se développer.
* Il tolère tous types de sol, même pauvre et caillouteux.
* Un arrosage régulier est recommandé la 1ère année suivant la mise en place mais sans excès et uniquement si il ne pleut pas.

**Multiplication du thym :**

Vous pourrez multiplier le thym par [**division de la touffe**](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/division-vivaces.html) au début du printemps. Cette technique permet d’accroître la production de thym facilement mais aussi de régénérer les vieux pieds.

## Taille et entretien du thym :

Le thym est une plante facile de culture et d’entretien.

Vous pourrez couper les branches dont vous avez besoin **tout au long de l’année**.

Il est préférable de couper sur du **bois de l’année** pour stimuler l’apparition de nouvelles pousses.  
Il faut donc sélectionner les **jeunes pousses** et les **cueillir le matin** pour préserver l’arôme avant que le soleil ne perce.

* Supprimez les **branches mortes** au début du printemps.

**Côté entretien**, n’hésitez pas à nettoyer le pied du thym afin d’éviter la présence de mauvaises herbes.

En savoir plus sur http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html#2qHo3Q65D6djvDUE.99

Pour **garder une forme compact**, attendez la fin de la floraison pour **tailler en douceur.**

Si, en revanche, vous faites pousser du thym pour le récolter, mieux vaut tailler avant la floraison.

En savoir plus sur http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html#2qHo3Q65D6djvDUE.99

## Maladies et parasites qui touchent le thym :

Très peu sujet aux maladies, le principal ennemi du thym est un champignon qui provoque le pourrissement du thym.

* Le thym se flétrit et finit par dépérir, d’abord par les racines.

Le thym est en général un **très bon compagnon au potager** où il a plutôt tendance à repousser insectes et maladies.

## Espèces et variétés de thym

Il existe près de 350 espèces de thym ! Le [**thymus x citriodorus**](http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym-citron.html) est fort apprécié pour son odeur de citron.

Certaines variétés sont estimées pour leur feuillage coloré doré, panaché ou argenté.

## Récolte et conservation du thym :

**[image: http://images.jardiner-malin.fr/2013/07/thym-150x150.jpg](http://images.jardiner-malin.fr/2013/07/thym.jpg)**

**[[](http://images.jardiner-malin.fr/2013/07/thym.jpg)](http://images.jardiner-malin.fr/2013/07/thym.jpg)Récolte du thym :**

La récolte du thym a lieu tout au long de l’année mais c’est lorsqu’il est en fleur qu’il est le plus aromatique.

Des fleurs ont par ailleurs l’avantage de venir décorer les plats et salades d’été.

=> Éviter de couper la branche à la base.

En savoir plus sur http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html#2qHo3Q65D6djvDUE.99

=> Il est préférable de récolter le thym en coupant le thym sur du bois encore vert.

**Conservation du thym :**

Il existe 2 méthode, soit de les **faire sécher**, soit de les mettre **au congélateur**.

Dans le 1er cas, installez vos branches dans un lieu sec et aéré jusqu’à assèchement totale. Ensuite on peut les garder dans un pot durant plusieurs mois.

La congélation offre l’avantage de **conserver tout leur parfum** et permet aussi de conserver le thym durant plusieurs mois.

## A savoir sur sur le thym :

Originaire du bassin méditerranéen, le thym est **très aromatisant** et se prête particulièrement aux grillades de viandes et de poissons.

On l’utilise également pour parfumer les **sauces** et les **soupes** ou alors **en infusion** pour ses **vertus digestives.**

C’est une plante assez rustique qui **résiste très bien** aux températures inférieures à zéro ainsi qu’aux maladies.

Le thym dont le nom latin, thymus officinalis, indique qu’il a des vertus médicinales,i **favorisent la digestion** et **calme** l’organisme.

En savoir plus sur http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html#2qHo3Q65D6djvDUE.99

## Conseil malin à propos du thym :

Inutile d’arroser, le thym se contentera parfaitement de terres pauvres et sèches, il pousse d’ailleurs à l’état naturel dans des zones plutôt arides.

En savoir plus sur http://www.jardiner-malin.fr/fiche/thym.html#2qHo3Q65D6djvDUE.99