

Laurus nobilis



Arbuste 4 m et plus. Persistant. Port dressé, pyramidal. Feuilles lancéolées, coriaces, vert foncé, luisantes, très aromatiques, célèbre comme condiment. Dioïque. Fleurs minuscules, odorantes en avril-mai. Fruits verts rappelant les olives, puis noirâtres en automne. Aime les sols ordinaires, légers, et résiste bien au sec. Craint les fortes gelées, surtout en sol lourd. Convient isolé, en groupe. Jardin d'hiver, haie, brise-vent. Supporte parfaitement les tailles. Peut être conduit sous les formes les plus variées, en pied ou en tige, droites ou torsadées, etc... Se prête facilement à la culture en bac.

Taxonomie

Nom français : Laurier, Laurier-sauce, Laurier vrai, Laurier d'Apollon, Laurier sauce
Famille botanique : Lauraceae

Conseils

Période de taille : 03-mars

Agronomie

Type de sol : léger
Exposition : plein soleil, soleil, mi-ombre
Nature du sol : argileuse, argilo-limoneuse, caillouteuse, légère, limoneuse
Humidité du sol : frais, sec
pH du sol : acide, neutre
Rusticité : assez rustique
Capacités de drainage du sol : bien drainé, lourd, normal
Tolérance au calcaire actif : tolérante

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : feuille
Usages possibles : aromatiques, comestibles, haies, orangerie, potées

Feuillage

Couleur des feuilles : vert foncé
Type de feuillage : persistant

Fleurs

Couleur des fleurs : blanc, jaune/vert
Période de floraison : 04-avril, 05-mai, 06-juin

Fruits

Couleur des fruits : noir
Période de récolte : 03-mars, 04-avril, 05-mai

Morphologie

Hauteur : 4+m
Largeur : 3m
Port : dressé

Racines

Système racinaire : pivotant

Divers

Indigène : oui