

Hyssopus officinalis



Feuillage : avant floraison, Juillet-Sept. H25/30cm. Employé par les liquoristes, parfume viandes en sauce, salades. S'utilise pour marinades, volailles et gibiers. Le feuillage se récolte avant la floraison, les fleurs en été.

Taxonomie

Nom français : Hysope officinale
Famille botanique : Lamiaceae

Agronomie

Exposition : plein soleil
Nature du sol : caillouteuse, limono-sableuse, sableuse
Richesse en matière organique : faible
Humidité du sol : sec, très sec
pH du sol : neutre, basique, très basique
Rusticité : très rustique
Milieus : rocaille fraîche, rocaille sèche, steppe calcicole, pied de mur, prairie sèche
Capacités de drainage du sol : bien drainé, filtrant
Tolérance au calcaire actif : calcicole

Divers

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

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : semi-persistant

Fleurs

Couleur des fleurs : bleu foncé
Période de floraison : 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre

Fruits

Période de récolte : 07-juillet, 08-août, 09-septembre

Morphologie

Hauteur : 40 - 60 cm