

Thymus vulgaris



Juin 10/20cm. S'utilise frais ou séché, avec le gibier, les volailles, dans les marinades la charcuterie et les bouquets garnis.

Taxonomie

Nom français : Thym commun, Thym officinal
Famille botanique : Lamiaceae

Agronomie

Exposition : plein soleil, soleil
Humidité du sol : sec, très sec
pH du sol : neutre, basique
Rusticité : rustique
Milieus : pied de mur, plate-bande intensive, prairie sèche, rocaille fraîche, rocaille sèche, steppe calcicole, talus, rochers; m
Tolérance au calcaire actif : tolérante

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : toute
Usages possibles : alternatives au buis, aromatiques, bordures, climat doux, comestibles, couvre-sol, potées, rocailles, talus

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : persistant

Fleurs

Couleur des fleurs : rose
Période de floraison : 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août

Fruits

Période de récolte : 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre, 10-octobre

Morphologie

Hauteur : 20 - 30 cm

Divers

Indigène : oui