

Mentha spicata



Juin-Août H50/80cm. S'emploie à l'état frais ou séché, pour préparer des infusions digestives, des liqueurs et du taboulé.

Taxonomie

Nom français : Menthe verte, Menthe en épis
Famille botanique : Lamiaceae

Agronomie

Exposition : soleil, mi-ombre
Humidité du sol : frais, humide
pH du sol : neutre
Rusticité : très rustique
Milieus : lisière fraîche, plate-bande intensive, prairie fraîche, prairie humide

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : toute la plante
Usages possibles : aromatiques, berges, comestibles, potées

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : caduc

Fleurs

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

Fruits

Période de récolte : 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre

Morphologie

Hauteur : 40 - 80 cm