


FICHE TECHNIQUE	
NOM SCIENTIFIQUE	Thymus vulgaris
NOM COMMUN	Thym ordinaire, thym des jardins, farigoule, barigoule, pote.
FAMILLE	Labiées
GROUPE	



1. Classification
Plante condimentaire et médicinale originaire du bassin méditerranéen jusqu'au sud de l'Italie. On rencontre aussi dans les jardins : le thym serpolet (<i>Thymus serpyllum</i>) et le thym citron (<i>Thymus X citriodorus</i>)
2. Description
Hauteur de 15 à 30 cm. - Tiges tortueuses et ligneuses – Rameaux grisâtres, dressés et compacts – Feuilles petites, sessiles, lancéolées et blanchâtres à la face inférieure – Fleurs rosées de mai à octobre à l'aisselle des feuilles.
3. Exigences
<u>Rusticité</u> : Bonne <u>Situation</u> : Ensoleillée <u>Sol</u> : Sec, bien drainé et calcaire
4. Multiplication
<ul style="list-style-type: none"> - Par semis en mars, en caissette en serre ou sous châssis. - Par bouturage en mai, juin ou en septembre sous châssis. - Par division.
5. Culture
<ul style="list-style-type: none"> - Distances de plantation : 25 X 25 cm. – Souvent en bordure - Bonne croissance en jardinière - Recouper à 10 ou 15 cm. Au printemps - Lutter contre les adventices - Remplacer tous les 3 ou 4 ans

6.	Maladies – Parasites
	Le thym craint une trop forte humidité
7.	Utilisations Thymos → Force
	<p><u>Culinaires</u> : En frais ou en séché - Utiliser aussi bien les rameaux que les fleurs - Entre dans le fameux bouquet garni – Peut accompagner la plupart des plats cuisinés.</p> <p><u>Médicinales</u> : Beaucoup de propriétés (toniques, antiseptiques, stimulantes, ...), s'utilise en infusion,</p> <p style="padding-left: 40px;">essence de thym pour le bain, fabrication de vin, produits cosmétiques, médicaments, embaumement des corps.</p>
8.	Divers
	Le thymol contenu dans cette plante est 25 fois plus actif que le phénol et possède l'avantage de n'être pas toxique. Malheureusement, le thym est remplacé par des substances chimiques.