

Thym

Plante aromatique aux multiples propriétés, le thym est répandu sur les rocailles du sud de la France. C'est une vivace connue pour son parfum caractéristique, son goût typé et ses petites feuilles couvertes de minuscules fleurs blanches ou roses.



Sommaire

- En résumé
- Espèces et variétés
- Semis et plantation
- Idées d'associations
- Culture et entretien
- Taille
- Maladies, nuisibles et parasites
- Récolte
- Multiplication
- Conseils écologiques

Thym en résumé

Dénomination

Nom(s) commun(s) Thym, Farigoule

Nom(s) latin(s) *Thymus*

Famille Lamiacées

Type de plante

Esthétique

Couleur des feuilles 

Couleur des fleurs 

Végétation Vivace

Feuillage Persistant

Forme 

Etalé ou tapissant Buissonnant Arrondi, en boule ou ovale

Hauteur à maturité 0 à 0,60 m

Largeur à maturité 0,10 à 0,50 m

Jardinage

Entretien  Facile

Besoin en eau  Faible

Croissance Normale

Multiplication Semis | Division | Bouturage | Marcottage

Résistance au froid  Moyenne (semi-rustique)

Anti-insectes Moustiques | Limaces | Mouches

Densité 6 pieds/m²

Emplacement

Exposition



Utilisation

Balcon ou terrasse | Couvre-sol | Massif ou bordure | Rocaille | Potager

Plantation

Pleine terre | Bac, pot ou jardinière

Type de sol

Sol calcaire | Sol sableux | Sol caillouteux | Humus ou terreau

PH du sol

Sol alcalin | Sol neutre

Humidité du sol

Sol drainé | Sol sec

Climat



Plantation ou semis

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Floraison

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Récolte

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Taille

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Le thym (*Thymus* en latin), appelé farigoule en Provence, est natif essentiellement du Bassin méditerranéen. Il appartient à la famille des Lamiacées (comme la [menthe](#), le [basilic](#), la [lavande](#)...).

Son goût est différent selon le terroir et il porte souvent le nom du lieu où il croît. C'est un sous-arbrisseau rustique qui **pousse spontanément dans le midi sur les terrains rocailleux, chauds et secs**. Il peut pousser jusqu'à 1 500 à 2 000 m d'altitude. Ses tiges grêles, ramifiées et tortueuses, ligneuses¹ à la base, sont garnies de petites feuilles étroites gris-vert, odorantes et persistantes. Entre mars et août, de petites fleurs généralement blanches ou rosées se regroupent à la pointe des tiges en petits capitules. Le thym est une des plantes aromatiques les plus utilisées.

Les thym à port dressé trouvent leur place dans les jardins d'herbes et d'ornements. Les thym à port rampant

permettent de réaliser de belles allées aromatisées et les thym à port arrondi et aux contours réguliers sont adaptés à la culture en pot.

Avec sa saveur légèrement piquante, il est un aromate indispensable en cuisine. Les feuilles, fleurs et jeunes pousses sont très utilisées dans la cuisine provençale. On emploie le thym frais pour les sauces ou le thym séché pour parfumer les grillades de viande et de poisson, les courts-bouillons, les marinades, les farces ainsi que les légumes d'été. Il a sa place dans le classique bouquet garni et aromatise l'huile et le vinaigre. Les feuilles de thym sont riches en huile essentielle dont les propriétés sont mises à profit en phytothérapie : antiseptique, spasmolytique, digestif, pulmonaire, stimulant et antiviral.

Le thym est également répulsif contre de nombreux insectes. Ses fleurs, très mellifères², attirent par contre les abeilles et d'autres insectes pollinisateurs.

Thym, espèces / variétés

Thym commun (*Thymus vulgaris*)



- **Aspect** : Petit sous-arbrisseau touffu, dressé et évasé, très aromatique d'un aspect grisâtre ou vert grisâtre. Fleurs mauves, rose pâle ou blanches, appréciées des abeilles. Atteint entre 7 et 30 cm de hauteur.
- **Utilisations** : Base du bouquet garni. Parfume de nombreux plats de notre cuisine traditionnelle. Se consomme aussi en tisane.
- **Qualités** : Sauvage sur la côte méditerranéenne. A besoin d'un sol bien drainant et d'une exposition bien ensoleillée. Le thym commun commercialisé est souvent celui dit « d'hiver », plus résistant. Résistant au froid en sol bien drainé et en climat sec.

Thym citron (*Thymus x citriodorus*)



- **Aspect** : Feuilles au goût citronné, plus larges et plus rondes que les autres espèces. Feuillage dense panaché de jaune ou vert doré selon les hybrides. Fleurs pourpres ou lilas. Atteint 15 à 20 cm de hauteur.
- **Utilisations** : Son parfum citronné s'accommode bien avec le poisson et les endives. Excellent en tisane.
- **Qualités** : Moins exigeant que le thym commun, il supporte pratiquement tous les types de sols lorsqu'il est bien ensoleillé. Résiste moyennement au froid.

Serpolet (*Thymus serpyllum*)



- **Aspect** : Très petites feuilles opposées ovales ou lancéolées. Courtes hampes florales dressées. De juin à septembre, son feuillage aromatique vert à reflets pourpres disparaît sous une abondance de petites fleurs bleues. Plante rampante tapissante. Atteint 10 cm de hauteur, et s'étend jusqu'à 50 cm de largeur.
- **Utilisations** : Moins fort que le thym commun, son parfum est subtil. Utilisé pour aromatiser viandes et légumes.
- **Qualités** : Espèce la plus courante dans nos campagnes et montagnes, qui pousse sur des talus secs et calcaires. C'est une plante des zones ensoleillées, broussailles, prés secs, rochers, dunes, jusqu'à 3 000 m d'altitude. Il supporte mieux les sols humides que les autres thyms. Il n'est pas rare de le voir se développer dans les pelouses.

Thymus capitatus



- **Aspect** : Espèce compacte, aux tiges montantes et étroites, charnues. Feuilles vertes. Fleurs roses en forme de cônes.
- **Utilisations** : Plante utilisée en médecine traditionnelle marocaine.
- **Qualités** : Originaire des régions méditerranéennes et de la Turquie, pousse de façon spontanée dans les endroits secs et ensoleillés de ces régions.

Thym de la dolomie (*Thymus dolomiticus*)



- **Aspect** : Souche peu épaisse, émet de longues tiges couchées qui s'enracinent. Rameaux courts, petites feuilles rapprochées, fleurs roses. Port rampant. Forme un gazon assez serré.
- **Utilisations** : Odeur balsamique très agréable. Utilisation en tisane, cuisine.
- **Qualités** : Espèce endémique des Causses où il abonde (Cévennes, Aveyron, Hérault, Gard, Lozère). Thym sauvage non cultivé.

Thym de Corse ou Thym cumin (*Thymus herba-barona*)



Eva Deuffic

- **Aspect** : Feuillage vert foncé, persistant, fortement aromatique. Ses touffes dressées donnent naissance à des fleurs roses en juin. Port étalé à longues tiges rampantes. Peut atteindre 0,60 m de hauteur.
- **Utilisations** : Son feuillage dégage une agréable odeur de cumin. Se marie bien à la charcuterie, aux viandes, aux soupes et aux salades.
- **Qualités** : Pousse dans les stations montagnardes sèches de Corse et de Sardaigne. Aime les sols bien drainés.

Thym luisant (*Thymus nitens*)



- **Aspect** : Feuillage vert luisant, persistant, aromatique, fleurs mauve pâle soulignées de pourpre. Port érigé à longues tiges retombantes. Atteint 15 cm de hauteur et peut s'étendre jusqu'à 60 cm de large.
- **Utilisations** : Plante utilisée principalement en infusions, plats chauds ou salades.
- **Qualités** : Plante très décorative. Idéale à cultiver car résiste mieux que les autres espèces aux excès d'humidité.

Thym précoce (*Thymus praecox*)



- **Aspect** : Sous-arbrisseau à rameaux fins, faces glabres ou poilues. Petites feuilles épaisses et velues en dessous. Fleurs rose-pourpre.
- **Utilisations** : S'utilise comme le thym commun.
- **Qualités** : Excellente plante de rocaille et de dallage.

Thym pouliot (*Thymus pulegioides*)



- **Aspect** : Buisson nain, plante croissant par rameaux latéraux. Feuilles vertes ciliées à la base, à port lâche, dressé ou étalé, à tiges quadrangulaires, poilues sur les angles. Fleurs roses. Port lâche, ascendant en général, couché ou prostré en montagne. Atteint 10 à 20 cm.
- **Utilisations** : Très parfumé, s'utilise en cuisine et en tisane.
- **Qualités** : Espèce qui croît dans les lieux humides (marais, prairies, fossés, ports, friches).

Thym laineux (*Thymus pseudolanuginosus*)



- **Aspect** : Espèce naine, gazonnante, excellente pour former un tapis couvre-sol. Minuscules feuilles persistantes, arrondies, grises, entièrement couvertes de longs poils soyeux. Petites fleurs peu nombreuses à la couleur rose tendre. Très petite hauteur de 0,05 m et une largeur pouvant atteindre 0,25 m.
- **Utilisations** : Utilisation classique en cuisine.
- **Qualités** : Originaire de l'ouest de l'Europe. Supporte bien le piétinement. Peut être installée au milieu d'une rocaille ou de pavés, aime les sols pauvres et secs, voire calcaires, et les expositions ensoleillées.

Semis et plantation de thym



Où planter le thym ?

Le thym est très résistant. Il a besoin de soleil et pousse à l'état sauvage sur les collines arides et rocailleuses des régions méditerranéennes. Rustique, il peut pousser dans toutes les régions au sol bien drainé.

Il prospère dans des sols légers³, secs, pauvres, plutôt alcalins et bien drainés. **L'idéal est un terrain calcaire ou une rocaille pentue, exposés en plein soleil.**

Le thym est très adapté pour remplacer le gazon entre les pierres d'un dallage ; utilisez une variété rampante qui formera ainsi un tapis. Le thym se couvre de fleurs en été et dégage alors une odeur très agréable. Vous pouvez le tondre sans problème de temps en temps.

La culture du thym au jardin ou en pot et éventuellement entre les pierres d'un dallage est simple à réaliser.

Quand planter le thym ?

Plantez en avril et mai ou en septembre-octobre.

En climat froid et humide, il faut renouveler les plants tous les 3 ou 4 ans, sinon la tige devient trop ligneuse⁴ et les feuilles perdent leur goût caractéristique.

Semer le thym

Semez en mars à l'intérieur ou en mai à l'extérieur en pépinière, sans couvrir les graines qui ont besoin de lumière pour germer.

- Posez les graines en surface et recouvrez à peine.
- Maintenez la terre très légèrement humide les premiers temps au moyen d'un pulvérisateur d'intérieur.
- La semence met entre 15 et 21 jours pour lever.
- **Repiquez 2 mois après**, lorsque les plants seront développés.
- Creusez un petit trou et déposez délicatement le plan.
- Tassez la terre et arrosez légèrement.
- Espacez les plans de 20 à 30 cm.

Planter le thym en pot

La culture en pot permet de cueillir facilement au fur et à mesure de ses besoins.

- Placez au fond de votre pot une couche de gravier qui servira de drainage.
- Choisissez une bonne terre poreuse, pas trop argileuse comme support à votre plant.
- Dépotez et placez votre plant.
- Tassez bien et arrosez peu.
- Si possible, exposez votre pot au soleil quelques heures par jour.

Planter le thym en pleine terre

- **Préparez un substrat bien drainant.**
- Creusez un trou de plantation légèrement plus large et plus profond que la motte.
- Déposez le plan et ajoutez du compost.
- Tassez bien sans enfouir trop la motte et arrosez légèrement.
- Laissez 30 cm entre deux plants.

Attention : évitez absolument les endroits où l'eau stagne et les endroits trop froids.

Idées d'association



Lavande

Dans une bordure au style méditerranéen, mariez-le avec des lavandes.



Romarin

Le duo thym-romarin est incontournable au jardin d'aromatiques.



Rosier buisson

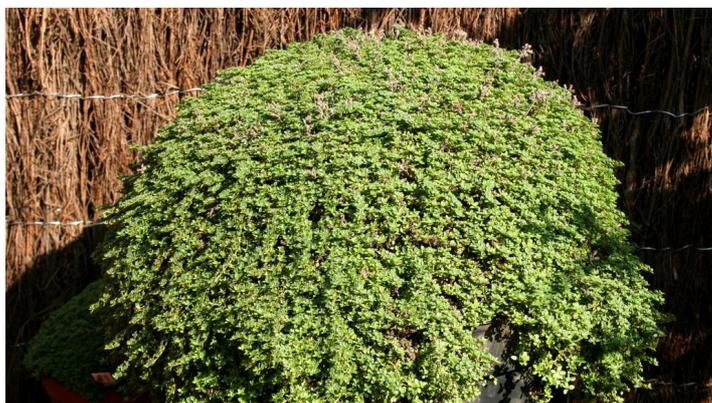
Ourlez le pied de vos rosiers buissons avec du thym serpolet.



Sauge ornementale

La sauge officinale pourpre ou panachée valorise la floraison des thyms.

Culture et entretien du thym



Le thym n'a pratiquement pas besoin de soins. Ce n'est pas une plante gélive, excepté pour de rares espèces. Il peut donc survivre toute l'année au jardin, si le sol ne demeure pas trop humide.

Il suffit de désherber pour l'entretenir et de biner le sol de temps à autre pour maintenir un sol léger⁵.

Ne fertilisez pas, le thym aime les sols pauvres. N'apportez surtout pas d'engrais en été, car cela fragilise la plante pour les gelées futures.

Lorsque les pieds sont jeunes et s'il fait très chaud et sec, paillez et arrosez.

En règle générale, évitez les arrosages à répétition. Humectez juste la terre en plein été.

Attention : l'excès d'humidité fera périr la plante.

Taille du thym

Une fois installé, le thym a besoin d'une taille d'entretien pour conserver son port compact et favoriser la ramification et l'apparition de nouvelles feuilles.

- **Taillez au moment de la floraison** et récupérez ainsi les rameaux en vue de leur conservation.

- Rabattez⁶ la végétation quelques centimètres en dessous du départ des inflorescences.
- Reformez une haie ou un arrondi selon la forme voulue.

Maladies, nuisibles et parasites



Le thym craint les champignons des genres *Pythium* et *Phytophthora*⁷ qui s'attaquent à ses racines et les font pourrir. La plante se flétrit et dépérit car les racines malades ne peuvent plus prélever la nourriture et l'eau qui

lui sont nécessaires. Les racines deviennent rougeâtres ou brunâtres.

En prévention, mélangez du sable et du gravier à la terre de plantation afin que l'eau ne stagne pas autour des racines du thym.

Si votre thym est atteint, supprimez les parties malades et plantez-le dans un lieu plus favorable.

Récolte

Quand et comment récolter ?

Le thym peut être récolté pratiquement toute l'année car ses feuilles sont persistantes. **C'est lors de la floraison qu'il est toutefois le plus parfumé.**

Ensuite dès les grandes chaleurs, le thym perd ses feuilles et n'a plus beaucoup d'intérêt à être ramassé. Il doit cependant être taillé pour rester compact et ne pas se dégarnir du pied. Profitez des opérations de taille pour récolter.

La conservation du thym

Une fois le thym ramassé, vous pouvez le conserver en procédant à son séchage auquel il se prête très bien.

Procédez au séchage immédiatement après la récolte.

- Lavez les tiges à l'eau pour enlever les poussières, sans les laisser tremper.
- Égouttez-les bien.

- Réunissez les tiges en bouquets.
- Suspendez-les dans des endroits secs et bien aérés, la tête en bas.
- Lorsque l'ensemble est assez sec, vous pouvez le battre pour détacher les feuilles. .
- Placez les feuilles dans des boîtes hermétiques.

Bon à savoir : le thym perd sa saveur au bout de 1 an.

Le thym peut aussi être conservé par congélation. Il faut là encore procéder immédiatement après le séchage.

- Congelez par petites quantités, en sachets séparés.
- Prélevez les quantités au fur et à mesure. Pour cela, pilez le thym sans le sortir du sachet pour éviter aux feuilles de se coller entre elles.

Bon à savoir : les pousses fleuries peuvent aussi aromatiser les plats.

Multiplication du thym

Le thym peut se multiplier par semis, division de touffes, marcottage ou bouturage.

Diviser le thym

Procédez à la division des touffes de thym en été. Elle permet de rajeunir des plantes vieillissantes qui commencent à se dégarnir et d'obtenir de nouveaux plants à installer. Divisez les touffes vieillissantes qui commencent à se dégarnir au centre.

- Choisissez une touffe bien installée, qui commence à s'étaler.
- Déterrez la plante à l'aide d'une fourche-bêche en veillant à ne pas blesser les racines. Enfoncez la bêche sur tout le pourtour de la plante à une distance de 15 cm des tiges périphériques.
- Sortez la motte de terre et arrachez à la main sur le pourtour de la touffe de petits bouquets munis de racines.

- Pralinez⁸ les racines (trempez-les dans une boue bien épaisse composée de fumier, de terre et d'eau ou d'un pralin du commerce à diluer) pour favoriser la reprise.
- Replantez tout de suite les touffes divisées pour éviter que les racines mises à nu ne souffrent trop.
- Arrosez régulièrement pour faciliter la reprise, puis cessez lorsque la végétation a redémarré.

Marcotter le thym

Il s'agit de multiplier au printemps les plants à partir d'un pied mère sans les détacher de celui-ci, par contact de l'ensemble de la touffe avec la terre (marcottage en cépée⁹).

- Taillez le pied de thym aussi court que possible.
- Enterrez le pied en ramenant une butte de terre autour et en ne laissant dépasser que l'extrémité des tiges sur 10 cm maximum.
- Rapportez de la terre au fur et à mesure de la croissance des tiges.
- Arrosez en été en cas de sécheresse.
- En automne, débutez délicatement. Des racines se sont formées le long des tiges enterrées.
- Coupez les tiges avec racines le plus bas possible et replantez-les.

Conseils écologiques

Le thym est idéal pour éliminer les bactéries et les mauvaises odeurs : utilisez quelques gouttes d'huile essentielle de thym dans de l'eau pour nettoyer les sols ou un chiffon enduit de cette huile pour désinfecter et lustrer les plans de travail, les réfrigérateurs ou les intérieurs d'armoires.

Pensez à l'utiliser pour éloigner les insectes nuisibles du potager. En effet, **les aromatiques ont un pouvoir répulsif sur les nuisibles** :

Bon à savoir : les variétés de thym rampant se marcotent naturellement ; cela facilite leur utilisation entre les pierres d'un dallage.

Bouturer le thym

Pratiquez le bouturage en juillet-août. L'enracinement se fera au bout de 2 mois, vous pourrez mettre en place vos plants au printemps suivant.

- Choisissez une belle tige bien vigoureuse et procédez le matin, lorsque la plante est encore humide de la nuit.
- Coupez franchement une tige de 10 à 15 cm, à l'aide d'un sécateur bien aiguisé.
- Supprimez les fleurs s'il y en a et les feuilles à la base de la tige en laissant uniquement les feuilles du haut.
- Préparez une caissette ou un pot avec un mélange très drainant (moitié terre de jardin calcaire, moitié sable de rivière ou perlite).
- Faites un trou à l'aide d'un crayon et insérez la bouture.
- Tassez légèrement la terre autour de la tige et arrosez doucement.
- Placez à l'ombre et à l'abri du vent.

- Leurs racines diffusent des substances repoussantes pour les nématodes, nuisibles notamment aux tomates.
- L'odeur forte du thym peut créer des confusions olfactives qui perturbent les ravageurs : il est ainsi réputé pour éloigner les limaces, la mouche de la carotte ou encore les mouches blanches.

Il est également conseillé d'en planter près des rosiers.

Plantes du même type



Anémone



**Sanguinaria
canadensis**



Serpentaire



**Anemonella
thalictroides**

-
1. Ligneuses : Qui a la consistance du bois par opposition à herbacée qui désigne un végétal à la consistance de l'herbe.
 2. Mellifères : Qui secrète du nectar, qui sera ensuite transformé en miel par les abeilles.
 3. Sols légers : Sol sableux, granuleux au toucher, facile à travailler. Il contient peu d'éléments nutritifs et retient peu l'eau.
 4. Ligneuse : Qui a la consistance du bois par opposition à herbacée qui désigne un végétal à la consistance de l'herbe.
 5. Sol léger : Sol sableux, granuleux au toucher, facile à travailler. Il contient peu d'éléments nutritifs et retient peu l'eau.
 6. Rabattez : Couper très court.
 7. Phytophthora : Champignon microscopique.
 8. Pralinez : Badigeonner, enduire.
 9. Cépée : Ensemble de petites tiges sortant de la souche d'un arbre coupé.



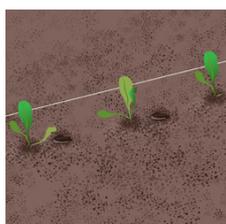
Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes

[Trouver une plante](#)

www.ooreka.fr/plantes

Autres articles pouvant vous aider :



Replanter en pleine terre

■ ■ Débutant



Fabriquer du compost

■ ■ Débutant



Replanter en terrine

■ ■ Débutant



ooreka

© Fine Media, 2017

Ooreka est une marque de Fine Media - 204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question : www.ooreka.fr/contact