

Semences non traitées de *Pycnanthemum pilosum*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Pycnanthemum pilosum</i>
Nom vernaculaire :	Menthe des montagnes, Menthe des montagnes d'Amérique, Menthe japonaise, Menthe pileuse, Menthe pileuse des montagnes, Menthe chewing-gum, Menthe glaciale, Menthe Riqles
Lieu de culture :	*Jardin tempéré, Jardin de rocaille, Potager & Verger, Gazon & Prairies fleuries, *Jardin tropical, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Jardin fleuri
Hauteur :	60 à 150 cm
Emprise au sol :	40 à 60 cm
Type de plante :	Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires), Plante à rhizome (tige souterraine avec bourgeons et racines - réserve nutritive)
Port :	Dressé (érigé), Buissonnant
Type de feuillage :	Caducue
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Feuilles vert foncé, étroites oblongues, poilues, très aromatiques, odeur de menthe poivrée avec des nuances camphrées.
Fleurs :	Floraison très mellifère de juin à septembre. Epis de fleurs labiées blanches ou blanc rosé, aromatiques, rangées en grappes serrées au sommet de la tige.
Autres :	Système racinaire en rhizomes moins envahissant que celui des Menthes. Tiges velues.
Température minimale (Rusticité) :	*inférieure à -5°C
Recommandations :	Eloigne les insectes indésirables du jardin, comme les pucerons et les fourmis, ainsi que certains rongeurs. En pot-pourri, éloigne les insectes indésirables dans vos armoires. Se ressème facilement.

Culture

Exposition :	Ensoleillé, Ombre, Mi-ombre
Substrat / Sol :	Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère, *Fertile
Arrosage (plante adulte) :	1/5 Arrosage faible
Maladies / Ravageurs :	Aucun
Culture au jardin :	Arrosez régulièrement la première année, ensuite seulement en cas de sécheresse prolongée. Pincez les tiges pour favoriser la ramification. Supprimez les fleurs fanées pour prolonger la floraison. Supprimez les feuilles sèches au début du printemps. Divisez les souches tous les 2 à 3 ans, au printemps.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Les feuilles et les fleurs se consomment fraîches et séchées, de l'entrée au dessert, pour aromatiser salades, crudités, taboulés, vinaigrettes, sorbets et fruits. Goût poivrée. Excellente en infusion ou boisson fraîche.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Période de semis pour les climats tempérés : de mars à mai ou de septembre à octobre
	1. Semer sous abri à partir de 20°C 2. Recouvrir d'un substrat léger, un mélange de terreau spécial semis et de sable, d'une épaisseur égale à 2 ou 3 fois le diamètre des graines 3. Conserver le substrat humide mais non détrempé 4. Repiquer les plants de plus de 4 feuilles dans des pots individuels 5. Planter en place après les dernières gelées à 40 cm de distance en tous sens
Durée de germination :	Ou semer directement en place après les dernières gelées. 2 à 3 semaines

En savoir plus

Origine :	Amérique du nord
Intérêt :	Plante d'ombre, *Comestible, *Productif, *Plante mellifère, Plante amie des auxiliaires du jardin, Plante médicinale ou ayurvédique, *Fleurs, Fleur comestible, *Parfum, *Permaculture
Recolte :	Récoltez les feuilles et les fleurs au fur et à mesure de vos besoins, de mars à octobre.
Conservation :	Séchage.
Propriétés :	Propriétés analgésiques, antiseptiques, carminatives, digestives, emménagogues, sudorifiques, toniques.

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.