



La balsamite ou menthe coq : culture, entretien et récolte



Malgré son odeur de menthe ou de chewing-gum à la chlorophylle qui se dégage lorsqu'on froisse ses feuilles, la balsamite n'est pas une variété de menthe.

Nom latin

Tanacetum balsamita parfois dénommée aussi Balsamita major

Noms communs : balsamite, balsamite odorante, menthe coq, grande balsamite, menthe Notre-Dame, tanaïsie des jardins, baume-coq, menthe à bouquets

Famille

Astéracées

Culture

Sol : toutes sortes de sols même calcaire mais surtout bien drainé

Exposition : plein soleil, à l'ombre, vous obtiendrez davantage de feuilles que de fleurs

Type : plante vivace rhizomateuse

Rusticité : -17°

Semis : oui

Bouture : oui

Plantation : printemps ou automne

Floraison : juillet à septembre

Hauteur : jusqu'à 1,2 m

Semis

En mars-avril sous abri : il vous faudra repoter en godets lorsque les pieds auront 2 feuilles, puis mettre en place lorsque les pieds seront assez forts.

Division

En mars.

Plantation

Au printemps, de mars à mai, ou à l'automne, en gardant 50 cm entre chaque pied.

Entretien

- Elle supporte la sécheresse, mais en période de sécheresse mieux vaut arroser
- Au printemps supprimez les tiges sèches
- Binez pour désherber, apportez un peu de compost et paillez

Récolte

Selon vos besoins.

Séchage

Ramassez les feuilles justes avant la floraison, c'est à ce moment ou leur saveur est la plus intense. Les feuilles sèchent rapidement à 37 °C et peuvent être stockées pendant de longs mois.

Maladie

Rien de spécial

Parasites

Les **pucerons** peuvent l'envahir si la sécheresse dure. Les **limaces** aiment aussi la grignoter.

Emplacement et association favorable

Elle se cultive en rocailles, au jardin d'aromatiques.

Variétés conseillées

Seule l'espèce type de balsamite existe.



Bonne culture

Fiche : 🌿 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photo : du net