La menthe : culture, entretien et récolte



Rien ne remplace le parfum de la menthe fraîche.

La Menthe se décline en de nombreux parfums : citronné, poivré, doux, fort… À chacun sa menthe.

Nom latin

Mentha

Famille

Lamiacée

Culture

Sol : Riche – frais - assez drainante
Exposition : Soleil - mi-ombre

Arrosage : Régulier

Rusticité : Vivace

Plantation

Au printemps, dans un sol ameubli, apporté du compost, et arrosez. Si vous plantez plusieurs pieds, espacez-les de 40 cm.

Prévoyez de laisser la menthe dans un pot au moment de la plantation car directement en pleine terre, **elle peut devenir vite envahissante.**

Entretien

- Binez régulièrement pour limiter les adventices.
- Attention, la menthe développe beaucoup de racines et de tiges souterraines qui apparaissent au ras du sol.
- Paillez lorsque la terre sera réchauffée.
- Taillez en été, les moments de récoltes font partie de la taille. **Dès que la menthe fleurit, coupez les tiges.** La floraison épuiserait le pied.

Récolte

De mai à octobre, au fur et à mesure de vos besoins, cueillez les tiges, **le matin de préférence, en les coupant au ras du sol et prélevez les feuilles.**

Bouturage

Prélevez des tronçons de 10-15 cm avant la floraison, pour en faire vos boutures.

Astuce

Coupez une tige de menthe, placez-la dans **un verre rempli d'eau** et **attendez quelques semaines que des racines apparaissent avant de la repiquer.**

Division

Au printemps ou en automne.
A l'aide d'un couteau ou d'une fourche-bêche, en fonction de la taille du pied de menthe, coupez-le en plusieurs morceaux. Profitez-en pour garder des parties pour les replanter ailleurs dans le jardin.

Les maladies

Peu de chose à dire au sujet des maladies cryptogamiques qui touchent la menthe. **Parfois la rouille et l'oïdium** peuvent faire leur apparition mais cela reste rare.

Conservation

Menthe fraîche

Une semaine maximum au réfrigérateur, enveloppée dans un essuie-tout humide.

Menthe congelée

Les feuilles ciselées peuvent être congelées dans des bacs à glaçons remplis d'eau. Elles garderont ainsi tout leur arôme.

Autre méthode : la congélation des feuilles fraîches en sac ou dans de petites boîtes spéciales. **Attention, avec cette technique les feuilles peuvent noircir et perdre de leur arôme.**

Menthe séchée

Il est possible de faire sécher les feuilles de menthe. **Récoltez le matin,** ainsi elles seront **beaucoup plus aromatisées. Laissez sécher au soleil par temps sec et chaud,** jusqu'à ce que **les feuilles deviennent cassantes et friables.** Débarrasser les feuilles de leurs tiges et stockez-les dans **des sacs en papier dans un local sec à température ambiante.**

Menthe macérée

Hachez les feuilles et **les mettre dans de l'huile**. Laisser macérer **une ou deux semaines**, puis filtrer. Cette préparation agrémentera de façon originale salades et taboulés.

Quelques variétés

- ***Mentha spicata 'Maroccan'***

  La menthe verte du Maroc, aux feuilles gaufrées, vert clair, touffues, 40 cm de hauteur. Idéale pour le thé à la menthe et le taboulé.

- ***M. suaveolens 'Variegata'***

  Très joli feuillage panaché blanc crème et vert.

- ***M. x piperita***

  La menthe poivrée.

- ***M. x gracilis***

  Son léger goût de gingembre se marie bien à toutes les salades.

- ***M. x rotundifolia***

  Aux belles feuilles rondes, délicieuses en cuisine et pour faire de délicates boissons.

 **Bonne culture**

Fiche : **2020 JDN jardins du nord**

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=20&t=11355&p=204841#p204841

Photo : du net