

Graines de Persil Géant d'Italie

[5PER0101]

Semences non traitées de *Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*

Caractéristiques principales

- Nom latin :** *Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*
Nom vernaculaire : Persil Géant d'Italie, Persil simple, Persil plat, persil de Naples
Lieu de culture : *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda
Hauteur : 30 cm à 1 m
Type de plante : Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année)
Port : En touffes
Feuilles : Feuilles plates découpées jusqu'à 10 cm de long, vert foncé.
Fleurs : Floraison en ombelles jaune vert la seconde année.
Recommandations : 1 g correspond à environ 600 graines.

Culture

- Exposition :** Mi-ombre
Substrat / Sol : Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère, Terre de jardin
Arrosage (plante adulte) : 4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs : Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Mouche de la carotte, Limaces, Rouille (maladie cryptogamique)
Culture au jardin : Désherbez et taillez régulièrement pour éviter la montée en graines.
 Coupez systématiquement les fleurs.
 Rabattez la plante de façon importante à la fin de l'été afin de favoriser une repousse pour l'hiver.
 Semez en août pour récolter jusqu'au printemps suivant.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Très facile à réussir en pot ou en jardinière installé à l'ombre.

Semis

Mode de semis : **Période de semis pour les climats tempérés :** mars - juillet

1. Faire tremper les graines une nuit dans de l'eau tiède
2. Sécher sur un papier absorbant
3. Semer dans une terre de jardin de bonne qualité
4. Ou semer en place de mars à juillet

Durée de germination : La germination peut prendre plus de trois semaines.

En savoir plus

- Origine :** Europe, *Asie occidentale
Intérêt : *Productif, Plante d'ombre, *Comestible, *Permaculture, Plante médicinale ou ayurvédique
Recolte : Récoltez les feuilles au fur et à mesure des besoins.
Conservation : Le persil perd beaucoup de saveur au séchage. Pour en conserver le maximum, mettez les feuilles bien à plat sur une plaque devant la porte du four. La congélation permet de mieux conserver les arômes.
Propriétés : Très riche en vitamine C, en potassium, fer et cuivre. Anti-inflammatoire et diurétique, déconseillé chez la femme enceinte ou en cas de problème rénal. Bon répulsif à insectes, éloigne les pucerons. Attention : toxique pour les perroquets.
 *
 *Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.