

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

## Caractéristiques principales

|   |   |
|---|---|
| <b>Nom latin :</b>                        | <i>Petroselinum crispum</i> var. <i>crispum</i>   |
| <b>Nom vernaculaire :</b>                 | Persil Frisé vert foncé   |
| <b>Lieu de culture :</b>                  | Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères), Culture en intérieur, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger |
| <b>Hauteur :</b>                          | 20 à 30 cm  |
| <b>Type de plante :</b>                   | Se ressème tout seul, Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année), Plante aromatique & sauvage                                    |
| <b>Port :</b>                             | En touffes  |
| <b>Feuilles :</b>                         | Feuilles frisées vert foncé .   |
| <b>Fleurs :</b>                           | Floraison en ombelles jaune vert la seconde année.  |
| <b>Température minimale (Rusticité) :</b> | de -5°C à 0°C   |
| <b>Recommandations :</b>                  | 1 g correspond à environ 600 graines.   |

## Culture

|   |   |
|---|---|
| <b>Exposition :</b>                       | Ensoleillé, Mi-ombre  |
| <b>Substrat / Sol :</b>                   | Calcaire, Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)  |
| <b>Arrosage (plante adulte) :</b>         | 3/5 Arrosage régulier, Craint la sécheresse   |
| <b>Maladies / Ravageurs :</b>             | Chenilles, Mouches blanches (aleurodes), Maladies virales (viroses), Araignées rouges, Rouille (maladie cryptogamique), Thrips, Escargots, Pucerons, Mouche de la carotte, Limaces  |
| <b>Culture au jardin :</b>                | Désherbez et taillez régulièrement pour éviter la montée en graines.<br>Coupez systématiquement les fleurs.<br>Rabattez la plante de façon importante à la fin de l'été afin de favoriser une repousse pour l'hiver.<br>Semez en août pour récolter jusqu'au printemps suivant. |
| <b>Culture en pot :</b>                   | Oui   |
| <b>Conseils du comptoir des graines :</b> | Très facile à réussir en pot ou en jardinière installé à l'ombre.   |

## Semis

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Facilité semis :</b>       | 2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu   |
| <b>Mode de semis :</b>        | <b>Semis sous abri :</b> de février à juillet, 25°C le jour et 18°C la nuit<br>Scarification (optionnel) : poncer l'enveloppe de la graine avec du papier de verre, sans toucher le germe<br>Trempage: 24h à 48h, eau température ambiante (renouveler l'eau toutes les 12h), jusqu'au gonflement des graines<br>Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre<br>Profondeur : semis à la surface, sans couvrir les graines de substrat, tasser légèrement le substrat<br>Couvert en surface : 3 mm de vermiculite<br>Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct<br>Après la levée : maintenir le sol humide sinon les germes avortent<br>Repiquage individuel : les plants manipulables<br>Acclimatation à l'extérieur : pendant 1 à 2 semaines<br>Plantation en place : après les dernières gelées<br><b>Semis direct en place :</b> de mars à septembre, couvrir d'un voile de forçage maintenu humide<br><b>Semis direct sous abri :</b> toute l'année<br><b>Etaler la production :</b> semer tous les 1 à 2 mois |
| <b>Durée de germination :</b> | 1 à 8 semaines, lente et irrégulière  |

## En savoir plus

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Origine :</b>      | Zone méditerranéenne   |
| <b>Intérêt :</b>      | Plante médicinale ou ayurvédique, Plante d'ombre, Fleur comestible   |
| <b>Recolte :</b>      | Récoltez les feuilles au fur et à mesure des besoins.  |
| <b>Conservation :</b> | 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.   |
| <b>Propriétés :</b>   | Très riche en vitamine C, en potassium, fer et cuivre. Anti-inflammatoire et diurétique, décongestionnant chez la femme enceinte ou en cas de problème rénal. Bon répulsif à insectes, éloigne les pucerons. Attention : toxique pour les perroquets.<br>* |

\*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.