

Graines de Cornichon vert Petit de Paris

[5COR3101]



Semences de cornichon non traitées



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Cucumis sativus
Nom vernaculaire : Semences non traitées de cornichon
Intérêt : Fleurs, Permaculture, Comestible, Productif, Fruits
Lieu de culture : Verger et Potager, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon
Origine : Asie orientale, Inde
Type : Annuelle
Feuilles : Feuilles de 7 à 15 cm de long, triangulaires, velues et piquantes sur des tiges épineuses.
Fleurs : Fleurs en cornets jaunes.

Culture

- Arrosage :** 2 Moyen
Exposition : Ensoleillé, Chaude
Maladies / Ravageurs : Pourriture grise, Anthracnose, Oïdium, Mosaïque
Substrat : Humifère, Bien drainant
Culture au jardin : Enrichissez le sol de fumier avant le semis.
 Paillez le sol pour protéger les fruits de la terre.
 Il est possible de les palisser sur un mur ou de les accrocher à un fil tendu.
 Ne conservez que deux branches principales et éliminez les ramifications à plus de 4 feuilles.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Possible dans un pot de plus de 30 cm rempli d'un terreau très riche et d'excellente qualité. mais la récolte sera faible.

Semis

- Facilité :** 1 Facile
Mode de semis : **Semis climat tempéré :** de mars à mai
Semis sous abri : à partir de 20°C
 Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer
 Position graines : à plat
 Profondeur : 10 mm, tasser légèrement
 Couvert : 3 mm de vermiculite
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
 Repiquage individuel : plants de plus de 3 feuilles
 Acclimatation à l'extérieur : plusieurs jours
 Plantation en place : après les gelées, à 50 cm
Semis direct en place : après les dernières gelées
Techniques de semis : Mini-serre, Chaleur entre 21°C et 25°C
Durée de germination : 5 à 10 jours

En savoir plus

- Récolte :** Récoltez les fruits entre 3 et 6 cm.
Conservation : Conservez les plusieurs mois dans le vinaigre.