

Graines de Souchet comestible

[5CYP0101]

Semences non traitées de *Cyperus esculentus*

Caractéristiques principales

- Nom latin :** *Cyperus esculentus*
- Nom vernaculaire :** Souchet, Souchet comestible, Souchet tubéreux, Souchet sultan, Amande de terre, Gland de terre, Noisette de terre, Noix tigrée, Chufa, Chouffa
- Intérêt :** *Productif, *Comestible, *Permaculture
- Lieu de culture :** Potager & Verger, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda, *A protéger en hiver, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse
- Origine :** Europe, Afrique du nord
- Hauteur :** 30 à 50 cm
- Type de plante :** Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
- Feuilles :** Feuilles vert lumineux de 30 à 40 cm de long et 6 à 7 mm de large, graminiformes, linéaires, rigides, coupantes.
- Fleurs :** Floraison d'août à novembre. Epillets roux, terminaux, linéaires. Fleurs blanches à jaune pâle, hermaphrodites. Bractées foliacées au revers, en forme de parapluie.
- Autres :** Petits tubercules bruns comestibles qui s'agrègent aux racines, de la taille d'une noisette, un peu allongés et écaillés.
- Recommandations :** Se ressème spontanément.
- Attention :** plante très vigoureuse et très envahissante.

Culture

- Exposition :** Ensoleillé, Mi-ombre
- Substrat :** Humide (garde très longtemps l'humidité), *Fertile, Profond, Marécageux
- Arrosage :** 4 Arrosage très abondant (sol détremé)
- Culture au jardin :** Faites un apport en engrais naturel bien décomposé en automne.
Semer tous les 15 jours pour obtenir une production permanente.
Divisez les grosses touffes tous les 2 à 3 ans, au début du printemps.
Supprimez les tiges sèches (attention, feuilles coupantes).
- Culture en pot :** Oui
- Conseils du comptoir des graines :** Culture en pot de 30 cm de profondeur posé sur une soucoupe emplies d'eau.
Les tubercules s'utilisent comme les amandes. Leur goût rappelle celui de l'amande, de la noisette et de la cacahuète en même temps.
Base de l'horchata de chufa, une boisson rafraîchissante espagnole qui se rajoute au pastis.
Les italiens en font une huile de table.

Semis

- Facilité semis :** 1 Facile
- Mode de semis :** **Semis sous abri :** de mars à avril, à partir de 21°C, idéalement 30°C
Trempage : 48h, eau tiède (renouveler l'eau toutes les 12h), jusqu'au gonflement
Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer
Profondeur : 2 cm, tasser légèrement
Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
Repiquage individuel : les plants manipulables
Plantation en place : après les gelées, à 30 cm
Semis direct en place : après les dernières gelées
- Techniques de semis :** Mini-serre, Trempage 48 h, Chaleur entre 21°C et 25°C, Chaleur entre 15°C et 20°C
- Durée de germination :** 7 à 30 jours
- Taux de germination :** 50 à 70%

En savoir plus

- Recolte :** Récoltez les tubercules à la fourche-bêche en octobre et jusqu'aux premières gelées.
- Conservation :** Séchage, puis conservation dans un bocal à l'abri de la lumière.
- Propriétés :** Tubercules riches en matières grasses, minéraux, fibres et vitamine E.
- *
- *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.