



Semences biologiques de Brassica juncea



Caractéristiques principales

Nom latin :	Brassica juncea, Brassica juncea var. rugosa
Nom vernaculaire :	Moutarde de Chine, Moutarde chinoise, Moutarde indienne, Moutarde brune, Moutarde de Sarepta
Variété :	Red Giant (Rouge)
Lieu de culture :	Culture en pot - Balcon & Terrasse, Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères), Potager & Verger
Hauteur :	20 à 40 cm
Emprise au sol :	20 à 40 cm
Type de plante :	Plante potagère, Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année), Plante aromatique & sauvage
Port :	En touffes
Période de floraison :	Printemps
Feuilles :	Rosace de grandes feuilles vert-pourpre aux nervures blanc-vert, légèrement gaufrées, tendres, savoureuses, légèrement piquantes.
Fleurs :	Floraison en avril-mai. Grappes fines et allongées de fleurs jaunes à 4 pétales disposés en croix.
Température minimale (Rusticité) :	de 0°C à 5°C
Recommandations :	0.3 gr équivaut à environ 150 graines.

Culture

Exposition :	A l'abri du vent, Lumière filtrée, Craint la chaleur, Ensoleillé, A protéger en hiver
Substrat / Sol :	Riche, fertile & humifère, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
Arrosage (plante adulte) :	3/5 Arrosage régulier
Maladies / Ravageurs :	Limaces, Mouches blanches (aleurodes), Altises, Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Piéride du chou (papillon), Pucerons
Culture au jardin :	Arrosez régulièrement pour éviter une floraison précoce.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Culture facile dans une grande jardinière arrosée régulièrement. Les jeunes feuilles se consomment crues en salade, mélangées à d'autres plantes pour salade ou comme condiment pour d'autres crudités. Les feuilles plus grandes et les tiges se consomment poêlées comme les épinards, avec d'autres légumes ou en soupe Les jeunes inflorescences sont comestibles. Les graines s'utilisent comme condiment, écrasées avec du vinaigre et différents aromates.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis sous abri : de fin février à avril et d'août à septembre, entre 15°C et 20°C 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 Profondeur : le diamètre de la graine, tasser légèrement le substrat Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : les plants manipulables Plantation en place : après les dernières gelées, les plants de 4 à 5 feuilles Semis direct en place : juste après les dernières gelées et d'août à septembre Etaler la production : semer toutes les 3 semaines Germination : 5 à 15 jours

En savoir plus

Origine :	Chine, Japon, Asie de l'Est
Intérêt :	Espèces & Variétés anciennes, Plante amie des auxiliaires du jardin, Sol vivant - Engrais vert, Fleur comestible
Recolte :	Environ 6 à 8 semaines après le semis. Récoltez les grandes feuilles à l'extérieur de la plante (de 10 à 20 cm de long) à fur et à mesure de vos besoins, jusqu'aux premiers grands froids.
Conservation :	Les feuilles se conservent quelques jours humides dans un sac kraft à l'abri de la lumière dans un endroit frais. La plante entière se conserve aussi quelques jours avec ses racines trempées dans l'eau.
Propriétés :	Riche en oligo-éléments. *
	*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.