

Graines de Pâtisson blanc AB

[5PATB101]



Semences biologiques de Custard White



Caractéristiques principales

Nom latin :	Cucurbita pepo
Nom vernaculaire :	Artichaut d'Espagne, Bonnet de prêtre, Artichaut de Jérusalem
Lieu de culture :	Potager & Verger, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse
Type de plante :	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Feuilles d'environ 20 cm de long, arrondies, couvertes de petites épines.
Flleurs :	Flours en cornets jaunes-orangé comestibles en été.
Fruits :	Fruits blanc régulier
Température minimale (Rusticité) :	de -5°C à 0°C

Culture

Exposition :	Chaude, Plein soleil, Ensoleillé
Substrat / Sol :	Riche, fertile & humifère, *Humifère, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	Pucerons, Mosaïque (maladie virale), Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec)
Culture au jardin :	Amendez le sol avec un engrais naturel bien décomposé en automne. Apportez un engrais pour tomates en juin. Paillez dès l'apparition des fruits pour conserver un sol frais. Couvrir le pâtisson en cas de gelées. Pincez après la quatrième feuille pour forcer la ramification.
Culture en pot :	Non
Conseils du comptoir des graines :	Seuls les pâtissons à petits fruits sont intéressants en pot.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	<ol style="list-style-type: none">1. Semer trois graines par godet2. Placer sous abri à la lumière3. Installer en place dans un sol à plus de 15°C <p>ou</p> <ol style="list-style-type: none">1. semer en place en mai avec un espace de 1 m entre les pieds
Durée de germination :	Quelques jours à quelques semaines

En savoir plus

Origine :	Amérique centrale, Amérique du Sud
Intérêt :	*Permaculture, *Comestible, *Productif, *Fruits, *Fleurs
Recolte :	Récoltez après 7 à 8 semaines de culture.
Conservation :	Conservez tout l'hiver dans un lieu sec et aéré.