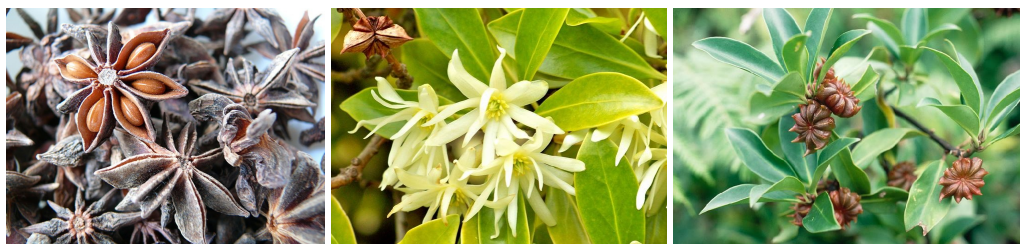


## Graines de Badianier

[5ILL0100]

Semences non traitées de *Illicium verum*

## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	<i>Illicium verum</i>
<b>Nom vernaculaire :</b>	Badanier, Anis vrai
<b>Intérêt :</b>	Comestible, Parfum, Fruits, Collection, Productif, Permaculture, Bois
<b>Lieu de culture :</b>	Jardin tropical, Intérieur, Serre froide, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon, Verger et Potager
<b>Origine :</b>	Chine, Amérique centrale, Asie orientale
<b>Hauteur :</b>	20 m dans son climat d'origine
<b>Cycle de vie :</b>	Persistante
<b>Période de floraison :</b>	Été
<b>Port :</b>	Arrondi
<b>Type :</b>	Arbre, Arbuste
<b>Feuilles :</b>	de 8 à 15 cm de long, vert foncé lustré, lancéolées
<b>Fleurs :</b>	étoiles jaunes teintées de rose ou de rouge
<b>Fruits :</b>	brun-rouge, en étoile
<b>Température minimale (Rusticité) :</b>	de 0°C à -5°C

## Culture

<b>Arrosage :</b>	1 Faible
<b>Exposition :</b>	Lumière tamisée, Pleine lumière, Ensoleillé, Lumière filtrée, Chaude
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Aucun
<b>Substrat :</b>	Acide, Neutre, Humifère, Sec, Bien drainant
<b>Culture au jardin :</b>	Cultivez en serre froide avec une lumière vive filtrée aux heures les plus chaudes. Arrosez avec parcimonie, surtout en hiver.
	En jardin tropical, installez dans un endroit ensoleillé ou mi-ombre mais à l'abri du vent et du soleil brûlant dans un sol frais.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	Installer dans de grandes jardinières dans un substrat bien drainé.

## Semis

<b>Facilité :</b>	3 Difficile
<b>Mode de semis :</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semer dans un substrat acide à environ 1 cm de profondeur</li> <li>2. Maintenir humide mais non détrempé</li> <li>3. Placer à minimum 30°C en mini-serre en gardant les aérateurs ouverts</li> </ol>
<b>Techniques de semis :</b>	Mini-serre, Chaleur supérieur à 25°C
<b>Durée de germination :</b>	Le Badianier peut mettre plus de 6 semaines à germer

## En savoir plus

<b>Recolte :</b>	Récoltez les fruit en début d'automne et consommez-les fraîches ou faites-les sécher dans un endroit propre et sec.
------------------	---