Graines de Chou-Fleur Romanesco

[5BRA0125]

Semences non traitées de Brassica oleracea var. botrytis



Caractéristiques principales

Nom latin :	Brassica oleracea var. botrytis
Nom vernaculaire :	Romanesco , Chou-fleur Romanesco, Brocoli Romanesco, Brocoli de Rome, Brocoli à pomme
Lieu de culture :	*Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, *Serre froide, *Jardin tropical, Potager & Verger, *A protéger en hiver
Hauteur :	45 à 50 cm
Emprise au sol :	45 à 50 cm
Type de plante :	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Port :	Arrondi
Feuilles :	Grandes feuilles vert glauque ondulées et nervurées qui protègent les inflorescences du soleil et du gel.
Fleurs :	Inflorescence compacte, serrée, de bourgeons floraux verts, formant des petites « pommes » pyramidales, disposées en spirales régulières, s'approchant d'une forme fractale.
Température minimale (Rusticité) :	de 0°C à 5°C

Culture

Exposition :	Ensoleillé, Chaude
Substrat / Sol :	Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère, *Humifère
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	*Aleurodes (mouches blanches), Fonte des semis, Piéride du chou (papillon), Rouille (maladie cryptogamique), Mouches blanches (aleurodes), Cochenilles farineuses, Limaces, Ver blanc ou gris, Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Maladies cryptogamiques, Chenilles, Escargots, Pucerons
Culture au jardin :	Compost bien mûr avant plantation. Paillez après plantation. Arrosez par temps sec. Endurcir et repiquer dès que possible, environ 5 à 6 semaines après le semis, les plants ayant 4 feuilles et un bouton floral central à 50 cm d'intervalle, en tassant fortement la terre autour des racines. Sensible à tout arrêt de croissance. Un choc dû au repiquage, à la chaleur ou à la sécheresse peut causer la formation de petites pommes prématurées et déformées. Protégez les choux contre leurs prédateurs en les couvrant d'un filet fin. Mariez le chou avec le céleri, les deux plantes se stimulent mutuellement et le céleri éloigne le pire ennemi du chou : la piéride du chou.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Se consomme cru en salade ou jus, et cuit (purée, gratin, velouté...). Goût fin, délicat, doux et légèrement sucré. Texture croustillante.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	**Périodes de semis pour climat tempéré :** mars -juin

1. Semer sous châssis au printemps à partir de 12 °C
2. Repiquer les plants de plus de 4 feuilles

En savoir plus

Origine :	Europe
Intérêt :	*Comestible, *Permaculture
Recolte :	D'août à novembre, lorsque les "pommes" sont bien formées.
Conservation :	Se conserve 1 semaine au frigo. Se conserve jusqu'à 3 ou 4 semaines dans un endroit frais et sombre, suspendu à l'envers, avec les racines, en le vaporisant de temps en temps pour le garder humide.
Propriétés :	Riche en sels minéraux et en vitamines C et K.

*

*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.

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.
L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.