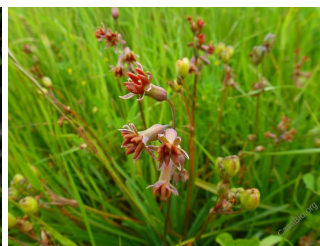
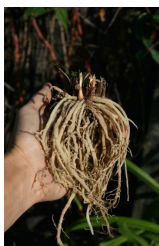


Graines de Tulbaghia capensis

[1TUL0125]



Semences non traitées d' Ail sauvage



Caractéristiques principales

Nom latin :	Tulbaghia capensis
Nom vernaculaire :	Ail sauvage
Lieu de culture :	*Serre froide, Gazon & Prairies fleuries, *Jardin tropical, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, Jardin fleuri, *Jardin tempéré, Jardin de rocaille, *Serre chaude et Vérauda
Hauteur :	40 à 60 cm
Emprise au sol :	25 cm
Type de plante :	Plante à rhizome (tige souterraine avec bourgeons et racines - réserve nutritive), Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires)
Port :	En touffes
Type de feuillage :	Semi-persistante
Période de floraison :	Été, Automne
Feuilles :	Bouquets de feuilles étroites et linéaires, de 10 à 30 cm de long et 4 à 12 mm de large, charnues. Odeur d'ail ou d'oignon.
Fleurs :	Floraison de juin jusqu'en automne, dès la 2ème année. Ombelles terminales de 6 à 8 fleurs tubulaires de 1 à 2 cm de long, pourpres ombrées de vert, avec la couronne brun-orange pourpre en trompette, de 10 mm de diamètre, parfumée au miel en soirée. <
Fruits :	Les capsules s'ouvrent à maturité et libèrent de petites graines noires cunéiformes.
Autres :	Racines épaisses, charnues, blanches.
Température minimale (Rusticité) :	*inférieure à -5°C
Recommandations :	Rustique jusqu'à -7°C.

Culture

Exposition :	Plein soleil
Substrat / Sol :	*Humifère, *Fertile, Bien drainant, Sableux
Arrosage (plante adulte) :	1/5 Arrosage faible
Maladies / Ravageurs :	Pucerons, Escargots, Limaces, *Aleurodes (mouches blanches)
Culture au jardin :	Sous climat froid, plantez dans un sol bien drainé et paillez généreusement les pieds en automne ou plantez-les en serre froide ou en véranda. Arrosez 1 à 2 fois par semaine durant la croissance, réduisez l'arrosage pendant la floraison, réduisez encore dès la fanaison des feuilles, puis gardez presque au sec pendant le repos végétatif. Supprimez les tiges de fleurs fanées pour prolonger la période de floraison. Divisez les touffes devenues grandes, tous les 3 ans, au printemps.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Se cultive en pot dans un substrat léger avec 1/3 de sable. Rempotez tous les 3 ans. Les feuilles et les fleurs s'utilisent pour aromatiser des salades ou des poêlées de légumes. Goût d'ail.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Période de semis pour les climats tempérés : printemps 1. Semer sous abri à partir de 15°C 2. Conserver le substrat humide mais non détrempé 3. Planter en place après les dernières gelées, à 25 cm de distance en tous sens Ou semer directement en place après les dernières gelées.
Durée de germination :	Quelques semaines

En savoir plus

Origine :	Afrique du sud
Intérêt :	*Comestible, *Fleurs, *Permaculture, Plante médicinale ou ayurvédique, Fleur comestible, *Parfum, Plante amie des auxiliaires du jardin
Recolte :	Ne récoltez pas trop de feuilles par plante, sinon la plante meurt. Récoltez les fleurs à fur et à mesure de vos besoins.
Propriétés :	Usage médicinal traditionnel en Afrique du sud. * *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.