

Graines de Fenouil doux de Florence

[5FEN0135]

Semences non traitées de *Foeniculum vulgare dulce*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Foeniculum vulgare dulce</i>
Nom vernaculaire :	Fenouil de Florence, Fenouil de Provence, Fenouil bulbeux, Aneth doux
Lieu de culture :	*Jardin tropical, *Jardin tempéré, Potager & Verger
Hauteur :	40 à 80 cm
Emprise au sol :	50 à 80 cm
Type de plante :	Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires)
Port :	En touffes, *Érigé (dressé)
Type de feuillage :	Caducue
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Feuilles vert vif à vert glauque, plumeuses, découpées en segments filiformes. Les bases renflées des pétioles s'imbriquent les une dans les autres pour former un faux bulbe blanc charnu.
Fleurs :	Larges ombelles de 8 à 15 rayons de petites fleurs jaunes.
Fruits :	Grains oblongues, parfumés.
Autres :	Tiges raides en forme de cannes.
Température minimale (Rusticité) :	de 0°C à 5°C

Culture

Exposition :	Plein soleil, Ensoleillé, Chaude
Substrat / Sol :	Profond, Calcaire, Riche, fertile & humifère, *Humifère, *Fertile, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	Pucerons
Culture au jardin :	Dans le midi, semez les variétés tardives en juillet-août. En sol léger, buttez légèrement les plants pour éviter que le vent les renverse. Arrosez pour éviter la floraison et favoriser la formation du bulbe.
Culture en pot :	Non
Conseils du comptoir des graines :	En Toscane le pollen des fleurs séchées est utilisé pour aromatiser les rôtis. Les bulbes, au goût d'anis, se consomment crus ou cuits. Les feuilles parfument salades, vinaigrettes, poissons, sauces... Les grains, entiers ou moulus, parfument pains, liqueurs et tisanes.

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 : mars à mai
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semer sous abri à partir de 15°C 2. Recouvrir d'une fine couche de substrat 3. Conserver le substrat humide mais non détrempé 4. Repiquer les plants de plus de 3 feuilles dans des pots individuels 5. Planter en place après les dernières gelées, à 30 cm de distance en tous sens
	Ou semer directement en place après les dernières gelées.

En savoir plus

Origine :	Europe, Afrique
Intérêt :	*Productif, *Plante mellifère, Plante amie des auxiliaires du jardin, *Comestible, Silhouette remarquable, *Graines, *Parfum, *Permaculture, Plante médicinale ou ayurvédique, *Feuillage, Fleur comestible
Recolte :	Récoltez les bulbes 3 mois après le semis, au fur et à mesure de vos besoins. Les variétés précoces se récoltent de fin juillet aux gelées, les variétés tardives de décembre à mars.
Conservation :	Séchage, congélation ou stockage dans du sable, dans un endroit frais et sombre.
Propriétés :	Riche en vitamines A, B et C, calcium et phosphore. Diurétique et aphrodisiaque. Les graines facilitent la digestion et combattent les flatulences.
	*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.