

Semences biologiques de *Foeniculum vulgare*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Foeniculum vulgare</i>
Nom vernaculaire :	Fenouil bulbe Fino, Fenouil bulbe Zefa Fine
Lieu de culture :	*Serre froide, *Jardin tempéré, Potager & Verger, *Jardin tropical
Hauteur :	40 à 80 cm
Emprise au sol :	50 à 80 cm
Type de plante :	Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année)
Port :	En touffes, *Érigé (dressé)
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, légèrement aplati, de section ovale.
Fleurs :	Grandes ombelles de 8 à 15 rayons de petites fleurs jaunes.
Fruits :	Grains oblongues, parfumés.
Autres :	Tiges raides en forme de cannes.
Recommandations :	Associations négatives : la carotte, le haricot, le pois et la tomate.

Culture

Exposition :	Chaude, Plein soleil, Ensoleillé
Substrat / Sol :	*Humifère, *Fertile, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Profond, Calcaire, Riche, fertile & humifère
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	Pucerons
Culture au jardin :	En sol léger, buttez légèrement les plants pour éviter que le vent les renverse. Paillez. 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 : février à avril

1. Semer sous abri entre 15°C et 20°C
2. Recouvrir d'une fine couche de substrat léger
3. Conserver le substrat humide mais non détrempé
4. Repiquer les plants de plus de 3 feuilles dans des pots individuels
5. Acclimater les plants aux conditions plus fraîches pendant plusieurs semaines
6. Planter en place après les dernières gelées, à 30 cm de distance en tous sens

Ou semer directement en place après les dernières gelées.
Semer tous les 15 jours jusqu'à fin juillet pour étaler la production.
Pour les climats chauds :

1. semer en place au printemps pour récolter en été
2. semer en place à la fin de l'été pour récolter en automne

En savoir plus

Origine :	Afrique, Europe
Intérêt :	Silhouette remarquable, *Graines, *Parfum, *Permaculture, Plante médicinale ou ayurvédique, *Feuillage, Fleur comestible, *Productif, *Plante mellifère, Plante amie des auxiliaires du jardin, *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.