

Graines de Chicorée Blonde de Trieste

[5CHI0101]



Semences non traitées de Cichorium intybus Blondissima da Trieste



Caractéristiques principales

Nom latin :	Cichorium intybus Blondissima da Trieste
Nom vernaculaire :	Chicorée sauvage Blonde de Trieste, Chicorée amère, Chicorée commune, Chicorée ordinaire, Chicorée intybe, Trévis, Vérone, Barbe de capucin, Fausse gerbe, Yeux de chat, Lacheta, Laideron
Lieu de culture :	*Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda
Hauteur :	30 à 50 cm
Emprise au sol :	20 cm
Type de plante :	Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1 ^{ère} année, fleurs la 2 ^{ème} année)
Port :	Compact, Dressé (érigé)
Type de feuillage :	Persistante
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Feuilles blondes, larges, rondes, entières.
Fleurs :	Floraison de mai à septembre, la 2 ^{ème} année. Capitules étoilés bleu pâle de 2 à 4 cm de diamètre, s'étalant par temps ensoleillé, se renfermant la nuit ou par temps couvert.
Fruits :	Akènes à aigrettes.
Autres :	Grosse racine pivotante, charnue. Latex blanc très amer.
Température minimale (Rusticité) :	*inférieure à -5°C
Recommandations :	Attention aux mulots en hiver.

Culture

Exposition :	Ensoleillé, Plein soleil
Substrat / Sol :	Bien drainant, Profond, Neutre, Riche, fertile & humifère, *Fertile
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	Chenilles, Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Rouille (maladie cryptogamique), Pucerons, Limaces
Culture au jardin :	Arrosez et binez régulièrement pendant les périodes sèches. Paillez le pied afin de préserver l'humidité. Supprimez les feuilles abîmées.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Culture en jardinières de 60 à 80 cm de long, repiquez un plant tous les 10 à 15 cm. Maintenez le substrat humide en permanence. Les feuilles se consomment crues, coupées très finement ou mélangées à d'autres salades, ou cuites comme les épinards.

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 : juin à août
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semer directement en place entre 10°C et 20°C 2. Eclaircir à 10 ou 15 cm lorsque les plants mesurent 3 cm de haut 3. Semer tous les 15 jours pour étaler la production

Durée de germination : Quelques jours à 10 jours

En savoir plus

Origine :	Europe, Proche-Orient & Moyen-Orient
Intérêt :	Plante médicinale ou ayurvédique, *Productif, Plante amie des auxiliaires du jardin, *Comestible, *Permaculture
Recolte :	Récoltez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins, à partir de septembre ou octobre.
Conservation :	Quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Séchage.
Propriétés :	Riche en vitamine A, B et C. Tonique amer, cholagogue, dépuratif, sudorifique et légèrement laxatif. La racine contient de l'inuline. *
	*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.