

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, Trévise, Vérone, Barbe de capucin, Fausse gerbe, Yeux de chat, Lacheta, Laideron
Intérêt :	Auxiliaires, Comestible, Productif, Permaculture, Médicinal, Biodiversité ***
Lieu de culture :	Verger et Potager, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon
Origine :	Europe, Moyen-Orient
Hauteur :	30 à 50 cm
Emprise au sol :	20 cm
Cycle de vie :	Persistante
Période de floraison :	Été
Port :	Compact, Dressé
Type :	Bisannuelle
Feuilles :	Feuilles blondes, larges, rondes, entières.
Fleurs :	Floraison de mai à septembre, la 2ème 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

Arrosage :	3 Abondant
Exposition :	Ensoleillé, Plein soleil
Maladies / Ravageurs :	Chenilles, Oïdium, Rouille, Pucerons, Limaces
Substrat :	Bien drainant, Profond, Neutre, Riche, Fertile
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 :	1 Facile
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
Techniques de semis :	Chaleur supérieure à 10°C
Durée de germination :	Quelques jours à 10 jours

En savoir plus

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.

© 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.

