

Graines de Aubergine Listada de Gandia AB

[1AUB0101]



Semences biologiques de Solanum melongena Listada de Gandia



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Solanum melongena Listada de Gandia
Nom vernaculaire : Aubergine Listada de Gandia AB, Aubergine panachée de Guadeloupe, Morelle comestible, Œuf végétal
Lieu de culture : Potager & Verger, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt
Hauteur : 30 à 70 cm
Emprise au sol : 30 à 60 cm
Type de plante : Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)
Port : Buissonnant, Dressé (érigé)
Période de floraison : Été
Feuilles : Grandes feuilles duveteuses gris-vert, rugueuses au toucher, plus clair en-dessous, alternes.
Flieurs : Floraison de juillet à août. Petites fleurs violet pâle, corolle à 5 pétales soudés, tournées vers le bas, pédoncule solide.
Fruits : Fruits blancs avec des stries couleur violet-mauve, de 12 à 15 cm de long, ovales, peau fine, chair blanche, ferme, tendre. Calice vert épineux.
Température minimale (Rusticité) : de 0°C à 5°C
Recommandations : Plante vivace frileuse cultivée comme une annuelle en zone tempérée. Craint le froid et l'humidité.

Culture

- Exposition :** Plein soleil, A l'abri du vent, Ensoleillé, Mur exposé au sud, Chaude, A protéger en hiver
Substrat / Sol : Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Acide, Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Profond
Arrosage (plante adulte) : 4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs : Araignées rouges, Maladies virales (viroses), Limaces, Maladies cryptogamiques, Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Acariens, Pucerons, Mosaïque (maladie virale), Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Mineuses des feuilles (larves d'insectes), Pourriture grise (botrytis - maladie cryptogamique), Anthracnose (taches brunes à noires du feuillage - maladies cryptogamiques), Pourriture du collet (maladie cryptogamique), Mouches blanches (aleurodes)
Culture au jardin : Lors du repiquage des plants, enterrez le collet de 3 à 4 cm de profondeur pour favoriser la formation de racines adventives.
Buttez les plants d'aubergine, paillez et arrosez aux pieds des plants sans mouiller les feuilles, régulièrement mais à dose réduite, surtout au moment de la floraison et de la nouaison des fleurs.
Tuteurez ou palissez la plante.
Taillez la tige principale au-dessus du 2^{ème} ou 3^{ème} bouquets de fleurs, puis supprimez tous les bourgeons axillaires à l'exception des 4 premiers.
En région froide, préférez la culture sous abri.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Se cultive en pot de 25 cm de profondeur et de largeur.
Se cuisine avec la peau pour limiter l'absorption d'huile par la chair.
S'associe avec les autres légumes d'été en ratatouille : tomates, courgettes, poivrons, ail et épices.

Semis

- Facilité semis :** 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Semis sous abri :** mars à avril, à 25°C (constant jour et nuit)
Trempage : 24h, eau chaude, jusqu'au gonflement
Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer
Profondeur : 5 mm, tasser légèrement
Couvert : 3 mm de vermiculite
Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
Repiquage individuel : plants de plus de 4 feuilles
Acclimatation à l'extérieur : 1 à 2 semaines
Plantation en place : profonde, plants de +10 cm, après les dernières gelées, distante de 50 cm
Durée de germination : 1 à 3 semaines
Taux de germination : environ 50% (prévoir 2 fois plus de graines que de plants désirés)

En savoir plus

- Origine :** Europe
Récolte : Récoltez les aubergines de juin à octobre, dès que le fruit est bien développé, que l'épiderme est brillant et le fruit souple au toucher. N'attendez pas trop longtemps.

© 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.

Conservation : Se conserve une semaine au frais dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Se conserve 6 à 8 mois au congélateur une fois cuit à la vapeur.

Propriétés : Riche en antioxydants (surtout dans la peau) et vitamines A, B1, B2, B5, B6 et C. Contient du calcium, du fer, du manganèse, du magnésium, du phosphore et du cuivre.

*

*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.