

## Graines de Chou-Fleur Romanesco AB

[5BRAB125]



Semences de Brassica oleracea AB



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Brassica oleracea var. botrytis
<b>Nom vernaculaire :</b>	Romanesco, Chou-fleur Romanesco, Brocoli Romanesco, Brocoli de Rome, Brocoli à pomme
<b>Intérêt :</b>	Permaculture, Biodiversité ***, Comestible
<b>Lieu de culture :</b>	Verger et Potager, A protéger en hiver, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon, Serre froide, Jardin tropical
<b>Origine :</b>	Europe
<b>Hauteur :</b>	45 à 50 cm
<b>Emprise au sol :</b>	45 à 50 cm
<b>Port :</b>	Arrondi
<b>Type :</b>	Annuelle
<b>Feuilles :</b>	Grandes feuilles vert glauque ondulées et nervurées qui protègent les inflorescences du soleil et du gel.
<b>Flours :</b>	Inflorescence compacte, serrée, de bourgeons floraux verts, formant des petites « pommes » pyramidales, disposées en spirales régulières, s'approchant d'une forme fractale.
<b>Température minimale (Rusticité) :</b>	de 0 à 5°

## Culture

<b>Arrosage :</b>	3 Abondant
<b>Exposition :</b>	Ensoleillé, Chaude
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Escargots, Pucerons, Aleurodes, Fonte des semis, Piéride du chou, Rouille, Mouches blanches, Cochenilles farineuses, Limaces, Ver blanc ou gris, Mildiou, Maladies cryptogamiques, Chenilles
<b>Substrat :</b>	Bien drainant, Frais, Riche, Humifère
<b>Culture au jardin :</b>	Compost bien mûr avant plantation. Paillez après plantation. Arrosez par temps sec. Endurcir et repiquer dès que possible, environ 5 à 6 semaines après le semis, les plants ayant 4 feuilles et un bouton floral central à 50 cm d'intervalle, en tassant fortement la terre autour des racines. Sensible à tout arrêt de croissance. Un choc dû au repiquage, à la chaleur ou à la sécheresse peut causer la formation de petites pommes prématurées et déformées. Protégez les choux contre leurs prédateurs en les couvrant d'un filet fin. Mariez le chou avec le céleri, les deux plantes se stimulent mutuellement et le céleri éloigne le pire ennemi du chou : la piéride du chou.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	Se consomme cru en salade ou jus, et cuit (purée, gratin, velouté...). Goût fin, délicat, doux et légèrement sucré. Texture croustillante.

## Semis

<b>Facilité :</b>	1 Facile
<b>Mode de semis :</b>	<b>Périodes de semis pour climat tempéré :</b> mars -juin
	1. Semer sous châssis au printemps à partir de 12 °C 2. Repiquer les plants de plus de 4 feuilles
<b>Techniques de semis :</b>	Mini-serre, Chaleur supérieure à 10°C

## En savoir plus

<b>Recolte :</b>	D'août à novembre, lorsque les "pommes" sont bien formées.
<b>Conservation :</b>	Se conserve 1 semaine au frigo. Se conserve jusqu'à 3 ou 4 semaines dans un endroit frais et sombre, suspendu à l'envers, avec les racines, en le vaporisant de temps en temps pour le garder humide.
<b>Propriétés :</b>	Riche en sels minéraux et en vitamines C et K.

\*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.