

Persil

Italien - Bio



Famille : Apiacées

Nom latin : *Petroselinum crispum hortense*

Le plant de 45 cm de haut produit des feuilles vert foncé, lisses et lustrées. Le persil italien au goût prononcé est très aromatique.

Jardinons

Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	5 mm
Température :	18° - 22° C
Temps de germination :	14 - 21 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Facile à cultiver
Température de culture :	5° - 14° C
Transplantation :	Facile
Distance entre les plants :	20 cm
Distance entre les rangs :	45 cm
Temps de maturation :	70 jours
Luminosité :	Plante de soleil, tolérant une ombre légère

Suite

Italian - Bio

Permaculture

Zone de rusticité :	4A
Luminosité :	Plante de soleil, tolérant une ombre légère
pH du sol :	pH acide
Texture du sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du sol :	Plante exigeante en compost à dominance bactérienne

Plante bon voisinage

Asperge, aubergine, maïs, radis, romarin, tomate.

Plante mauvais voisinage

Artichaut, aneth, carotte, céleri, haricot, laitue, panais, poireau, pois

Conseil horticole

Culture : Éviter les coups de chaleur qui feront jaunir le feuillage. Arroser lors des journées très chaudes et durant les périodes de sécheresse prolongée.

Récolte : Récolter les tiges avec les ciseaux une par une et non plusieurs en même temps, en débutant par les plus vieilles.