

Céleri

D'Elne - Bio



Famille : Apiacées

Nom Latin : *Apium graveolens*

Le céleri D'Elne est un trésor du terroir français, parfaitement adapté au climat québécois grâce à sa robustesse et sa vigueur, offrant des tiges vertes éclatantes, épaisses et croquantes. La saveur sucrée et légèrement épicée de ses côtes fait du céleri D'Elne un choix gourmet, parfait pour rehausser vos plats et salades. Ses feuilles d'un vert profond sont également riches en nutriments et idéales pour les bouillons et potages.

Jardinons

Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	Surface
Température :	15° - 24° C
Temps de Germination :	7 - 20 jours
Type de Semis :	Semis intérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Demande des soins particuliers
Saison de Culture :	Saison chaude
Transplantation :	Facile
Distance entre les plants :	20 cm
Distance entre les Rangs :	40 cm
Temps de maturation :	85 jours
Luminosité :	Plante de soleil tolérant une ombre légère

Suite

D'Elme - Bio

Permaculture

Zone de Rusticité :	3B
Profondeur :	Surface
pH du Sol :	pH peu acide
Texture du Sol :	Sol Humifère
Humidité du Sol :	Sol humide
Fertilité du Sol :	Plante exigeante en compost à dominance bactérienne

Plante Bon Voisinage

Fève, choux, poireau, oignon, tomate

Plante Mauvais Voisinage

Laitue, Persil

Conseil Horticole

Culture : Pailler pour réduire les mauvaises herbes et garder le sol humide. Le sol ne doit pas rester humide en permanence.

Récolte : Couper au ras le sol ou couper les tiges périphériques selon votre besoin.