



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.

Conseils horticoles Semi

Intérieur	Extérieur
	Mai, août

Culture

Planter au soleil ou à la mi-ombre. Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. Récolter le persil pour stimuler la croissance de nouvelles feuilles. Arroser régulièrement.

Récolte

Récolter avec des ciseaux les tiges une par une et non plusieurs en même temps en débutant par la plus vieille.



Bon voisinage

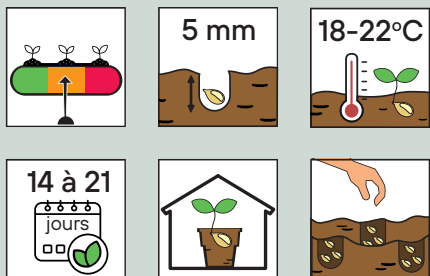
- Asperge
- Aubergine
- Cerise de terre
- Maïs
- Marjolaine
- Radis
- Romarin
- Tomate



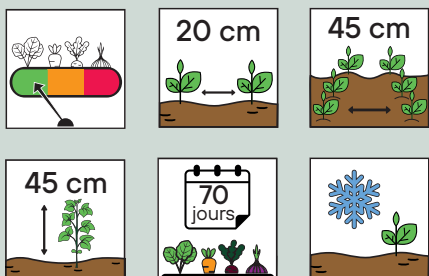
Mauvais voisinage

- Artichaut
- Aneth
- Carotte
- Céleri
- Haricot
- Laitue
- Panais
- Pomme de terre
- Poireau
- Pois

Semis



Culture



Permaculture

