

Graines de Persil commun

[5PER0103]

Semences non traitées de *Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Petroselinum crispum</i> var. <i>neapolitanum</i>
Nom vernaculaire :	Persil commun, Persil plat, persil de Naples
Lieu de culture :	Culture en intérieur, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères)
Hauteur :	25 à 30 cm
Type de plante :	Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année), Plante aromatique & sauvage, Se ressème tout seul
Port :	En touffes
Feuilles :	Le persil commun ou persil plat donne des feuilles plates vert foncé.
Fleurs :	Floraison en ombelles jaune vert la seconde année.
Température minimale (Rusticité) :	de -5°C à 0°C
Recommandations :	1 g correspond à environ 600 graines.

Culture

Exposition :	Mi-ombre, Ensoleillé
Substrat / Sol :	Léger & Meuble, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Calcaire, Riche, fertile & humifère
Arrosage (plante adulte) :	Craint la sécheresse, 3/5 Arrosage régulier
Maladies / Ravageurs :	Araignées rouges, Rouille (maladie cryptogamique), Thrips, Escargots, Pucerons, Mouche de la carotte, Limaces, Chenilles, Mouches blanches (aleurodes), Maladies virales (viroses)
Culture au jardin :	Désherbez et taillez régulièrement pour éviter la montée en graines. Coupez systématiquement les fleurs. Rabattez la plante de façon importante à la fin de l'été afin de favoriser une repousse pour l'hiver. Semez en août pour récolter le persil plat jusqu'au printemps suivant.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Très facile à réussir en pot ou en jardinière installé à l'ombre.

Semis

Facilité semis :	2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis sous abri : de février à juillet, 25°C le jour et 18°C la nuit Scarification (optionnel) : poncer l'enveloppe de la graine avec du papier de verre, sans toucher le germe Trempage: 24h à 48h, eau température ambiante (renouveler l'eau toutes les 12h), jusqu'au gonflement des graines Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre Profondeur : semis à la surface, sans couvrir les graines de substrat, tasser légèrement le substrat Couvert en surface : 3 mm de vermiculite Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Après la levée : maintenir le sol humide sinon les germes avortent Repiquage individuel : les plants manipulables Acclimatation à l'extérieur : pendant 1 à 2 semaines Plantation en place : après les dernières gelées Semis direct en place : de mars à septembre, couvrir d'un voile de forçage maintenu humide Semis direct sous abri : toute l'année Etaler la production : semer tous les 1 à 2 mois
Durée de germination :	1 à 8 semaines, lente et irrégulière

En savoir plus

Origine :	Zone méditerranéenne
Intérêt :	Plante médicinale ou ayurvédique, Plante amie des auxiliaires du jardin, Fleur comestible
Recolte :	Récoltez les feuilles de persil plat au fur et à mesure des besoins.
Conservation :	Le persil perd beaucoup de saveur au séchage. Pour en conserver le maximum, mettez les feuilles de persil bien à plat sur une plaque devant la porte du four. La congélation du persil permet de mieux conserver les arômes.
Propriétés :	Très riche en vitamine C, en potassium, fer et cuivre. Anti-inflammatoire et diurétique, déconseillé chez la femme enceinte ou en cas de problème rénal. Bon répulsif à insectes, éloigne les pucerons. Attention : toxique pour les perroquets

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.