

Graines de Chou-Fleur Romanesco AB

[5BRAB125]



Semences de Brassica oleracea AB



Caractéristiques principales

| | |
|---|--|
| Nom latin : | Brassica oleracea var. botrytis |
| Nom vernaculaire : | Romanesco, Chou-fleur Romanesco, Brocoli Romanesco, Brocoli de Rome, Brocoli à pomme |
| Lieu de culture : | Culture en pot - Balcon & Terrasse, Jardin d'ornement, Potager & Verger |
| Hauteur : | 45 à 50 cm |
| Emprise au sol : | 45 à 50 cm |
| Type de plante : | Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an), Plante potagère |
| Port : | Arrondi |
| Feuilles : | Grandes feuilles vert glauque ondulées et nervurées qui protègent les inflorescences du soleil et du gel. |
| Flours : | Inflorescence compacte, serrée, de bourgeons floraux verts, formant des petites « pommes » pyramidales, disposées en spirales régulières, s'approchant d'une forme fractale. |
| Température minimale (Rusticité) : | de 0°C à 5°C |

Culture

| | |
|---|---|
| Exposition : | Chaud, A protéger en hiver, Ensoleillé |
| Substrat / Sol : | Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère |
| Arrosage (plante adulte) : | 4/5 Arrosage abondant |
| Maladies / Ravageurs : | Ver blanc ou gris, Fonte des semis, Maladies cryptogamiques, Rouille (maladie cryptogamique), Mouches blanches (aleurodes), Cochenilles farineuses, Limaces, Piéride du chou (papillon), Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Chenilles, Escargots, Pucerons |
| Culture au jardin : | 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. |
| Culture en pot : | Oui |
| Conseils du comptoir des graines : | Se consomme cru en salade ou jus, et cuit (purée, gratin, velouté...). Goût fin, délicat, doux et légèrement sucré. Texture croustillante. |

Semis

| | |
|-------------------------|---|
| Facilité semis : | 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu |
| Mode de semis : | Périodes de semis pour climat tempéré : mars -juin |
| | 1. Semer sous châssis au printemps à partir de 12 °C |
| | 2. Repiquer les plants de plus de 4 feuilles |

En savoir plus

| | |
|-----------------------|---|
| Origine : | Europe |
| Recolte : | D'août à novembre, lorsque les "pompes" sont bien formées. |
| Conservation : | 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. |
| Propriétés : | 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 tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus. |