

Fenouil



Description

Le fenouil, ce légume-feuille, est consommable dans son entièreté, les feuilles, les graines ainsi que le bulbe.

Riche en vitamines et en fibres, à déguster cuit ou cru, le fenouil est reconnaissable par son goût légèrement anisé.

Arrosage

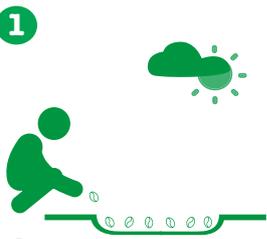


Arroser régulièrement dans le but de garantir un sol toujours humide.

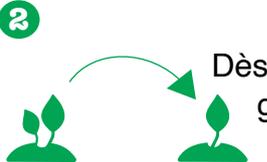


Cependant, l'eau ne doit pas stagner, le fenouil n'apprécie pas cela.

Semis



1 Semer en lignes : creuser des sillons de 5 cm de profondeur, espacés de 30 cm. Déposer les graines et recouvrir de terre. Arroser en fine pluie.



2 Dès que 4-5 feuilles apparaissent, garder seulement les plants les plus vigoureux.

Entretien

Sarcler et biner régulièrement de manière à limiter les mauvaises herbes.

Durant la culture, ramener de la terre autour des pieds des plants de fenouils, jusqu'à atteindre 10 à 15 cm de haut.

La mise en place d'un paillage permettra de réduire la fréquence des arrosages.

Récolte



La récolte s'effectue environ 4 mois après le semis au fur et à mesure des besoins.

Les bulbes doivent atteindre 8 à 10cm.

Conseils

Quelques plantes peuvent être associées aux fenouils afin de les protéger des nuisibles et de garantir leur croissance : le céleri-rave, la laitue et le poireau principalement.

Plantes compagnes ✓



À éviter ✗

