

# 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

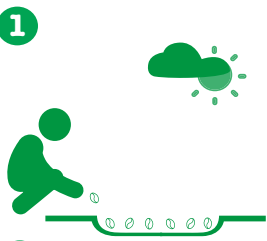


Arroser régulièrement dans le but de garantir un sol toujours humide.

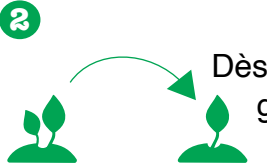


Cependant, l'eau ne doit pas stagner, le fenouil n'apprécie pas cela.

## 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** ✗

