

Petroselinum crispus



Toute l'année H15/30cm. Indispensable comme condiment et pour la préparation des potages, sauces, plats et légumes, bouquets garnis.

Taxonomie

Nom français : Persil commun, Persil frisé
Famille botanique : Apiaceae

Agronomie

Exposition : plein soleil, soleil, mi-ombre
Nature du sol : argilo-limoneuse, argilo-sableuse, limoneuse, limono-sableuse
Richesse en matière organique : riche, normale, très riche
Humidité du sol : frais
pH du sol : neutre, très acide, acide
Rusticité : très rustique
Milieus : plate-bande intensive
Capacités de drainage du sol : normal, bien drainé
Tolérance au calcaire actif : calcifuge, faiblement tolérante

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : toute la plante
Usages possibles : aromatiques, bordures, comestibles, potées, usage saisonnier

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : persistant

Fleurs

Couleur des fleurs : blanc
Période de floraison : 06-juin, 07-juillet, 08-août

Fruits

Période de récolte : 09-septembre, 10-octobre, 11-novembre, 12-décembre, 01-janvier, 02-février, 03-mars, 04-avril, 05-mai, 06-juin, 07-juillet

Morphologie

Hauteur : 15 - 40 cm