

# HORTI-TRUC

W.H.PERRON 



67-4313-010

## Fenouil

---

Dragon F1

**PLANTATION : Intérieur :** semez vos graines en avril directement en contenant. Arrosez régulièrement jusqu'à la levée, en pluie fine. La levée de l'estragon prend environ 21 jours.

**Extérieur :** semez-les au jardin à la fin mai.

**SOL : Intérieur :** un terreau pour semis, bien drainé et poreux, est l'idéal pour prévenir un excès d'arrosage.

**Extérieur :** le fenouil aime les terres plutôt légères, riches et relativement fraîches. Pour faciliter sa croissance, enrichir votre sol avec un fertilisant à base de fumier ou du compost.

**ESPACEMENT :** garder les plus beaux plants sur le rang à une distance de 25 cm entre deux plants. Les plants éclaircis peuvent être repiqués ailleurs dans le potager. Gardez que les plants les plus vigoureux dont le bulbe est le rond.

**CONSEILS DE CULTURE :** d'une hauteur de plus de 75 cm, ils doivent être placés en arrière-plan dans le jardin afin de ne pas ombrager les plants autour.

Le fenouil est cultivé pour son bulbe il faut éviter de déclencher la montaison. C'est la sécheresse qui provoque la formation des graines. Afin de réussir sa culture, une bonne régularité au niveau de l'arrosage est déterminante. Vous pouvez disposer un goutte-à-goutte le long des rangs de fenouil afin de garder le sol frais tout en économisant l'eau d'arrosage. N'hésitez pas non plus à pailler pour maintenir le sol frais et à fertiliser et maintenir la structure du sol.

**RÉCOLTE :** généralement, la récolte commence 3 mois après le semis lorsque les bulbes atteignent une bonne grosseur. Elle se fait ensuite au fur et à mesure des besoins, mais il faut veiller à ne pas trop attendre, en effet ils ont tendance à devenir fibreux ou à pourrir à l'intérieur si le temps est humide. Le fenouil se conserve une semaine dans le bas du réfrigérateur après récolte. Pour les conserver plus longtemps, ils peuvent être mis en jauge dans un bac de sable humide à une température d'environ 5 °C. Le plus pratique étant tout de même de les laver, les couper en morceaux, les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante, les sécher puis les conserver au congélateur.