



CERFEUIL COMMUN SIMPLE

CONDITIONS DE SEMIS

Conditions et emplacements appropriés :

Sous abri : Vous pouvez semer le cerfeuil en godet, en poquet, sous abri, entre novembre et février.

Pleine terre / sans protection : Il est possible de semer en pleine terre à la volée ou en poquet de mars à septembre.

Préparation du sol :

Avant la plantation, enrichissez le sol avec du terreau et de l'humus pour fournir les nutriments nécessaires à la plante.

Température de germination :

La température optimale pour la germination du cerfeuil musqué est d'environ 20°C, mais il peut germer à des températures aussi basses que 5°C.

Trempage :

Vous pouvez faire tremper les graines dans un verre d'eau tiède pendant une journée, ce qui facilite la germination, bien que ce ne soit pas obligatoire.

Distancage :

Après la levée, éclaircissez les plants en laissant un espacement d'environ 10 cm entre eux sur le rang et de 25 cm entre les rangs.

Profondeur :

Les graines doivent être à peine recouvertes de terre.

CONDITIONS DE CULTURE

Contexte environnemental :

Zone climatique et rusticité : Le cerfeuil peut être cultivé dans différents types de climats, ce qui le rend assez adaptable à différentes zones géographiques.

Type de sol : Il préfère un sol léger, frais et relativement riche en humus. Assurez-vous que le sol soit bien aéré et meuble pour permettre la croissance des racines.

pH : Le sol idéal est neutre.

Humidité : Il est essentiel que le sol soit bien drainé pour éviter la stagnation de l'eau, ce qui pourrait endommager les racines du cerfeuil. Assurez-vous que le sol reste frais mais pas détrempé.



Exposition : Le cerfeuil préfère généralement une exposition ensoleillée, mais il tolère bien la mi-ombre, en particulier pendant les mois d'été lorsque les températures peuvent devenir plus élevées.

Température :

Le cerfeuil est robuste et peut tolérer une large gamme de températures, y compris les hivers froids avec des températures allant jusqu'à -18°C.

Rotation des cultures :

Il est conseillé de réaliser une rotation tous les 2 à 3 ans.

Plantes compagnes :

Il peut être planté aux côtés de radis, ce qui peut même accentuer la saveur piquante des radis. De plus, le cerfeuil apprécie la proximité de la laitue, de la tomate et de la carotte, ce qui peut favoriser leur croissance mutuelle.

Repiquage :

Repiquer les plants de cerfeuil dans des godets individuels lorsqu'ils possèdent 2 vraies feuilles. Repiquer en pleine terre lorsque les plants mesurent au moins 10 à 15 cm de hauteur et qu'il n'y a plus aucun risque de gelées. Ne pas hésiter à planter profondément, au moins jusqu'à la première feuille.

Entretien et vigilance :

L'entretien du cerfeuil musqué est généralement de niveau moyen avec un investissement de temps limité. Préférez une exposition ensoleillée et abritée.

Arrosage :

Arrosages réguliers et copieux à la plantation, puis plus modérés par la suite.

Binage / sarclage / buttage* / paillage :

Si le sol devient sec, il est recommandé de biner et sarcler régulièrement pour faciliter l'infiltration de l'eau.

Protection hivernale :

En ce qui concerne la résistance au gel, le cerfeuil est une plante vivace qui peut survivre aux hivers successifs sans problème. Bien que le cerfeuil soit plutôt résistant au froid, il est recommandé de le cultiver sous serre pendant l'hiver. En effet, le stress lié au froid peut le faire monter en graines trop rapidement.



Récolte :

On consomme les feuilles du cerfeuil. On peut le récolter entre 4 et 8 semaines après le semis. Il est conseillé de le récolter avant la floraison, qui fait perdre de la saveur aux feuilles.

Conservation et stockage :

On peut conserver le cerfeuil frais en le plaçant dans un sac en plastique perforé au réfrigérateur. Il est également possible de le congeler pour une conservation plus longue. Frais, le cerfeuil se conserve pendant quelques jours à une semaine au réfrigérateur. Une fois congelé, il peut être conservé pendant plusieurs mois.

Utilisation culinaire :

Les feuilles de cerfeuil sont généralement consommées fraîches pour préserver leur goût. Cependant, elles peuvent également être congelées pour une conservation plus longue, bien que leur saveur soit altérée par la congélation. Le séchage est une option, mais il entraîne une perte significative de saveur. Les feuilles de cerfeuil ne se conservent pas bien fraîches. Cependant, elles peuvent être conservées plusieurs mois lorsqu'elles sont congelées ou séchées.

Ravageurs et maladies :

Le cerfeuil a une tolérance relativement faible aux ravageurs et aux maladies. Le cerfeuil est sensible au mildiou, ce qui se manifeste par le jaunissement des feuilles et l'apparition de moisissures. En cas d'infestation, il est recommandé de retirer et de brûler les plantes infectées. Pour prévenir le mildiou, choisissez soigneusement l'emplacement de plantation pour éviter les zones où l'eau peut stagner. Les pucerons sont un ravageur auquel le cerfeuil est sensible. Pour éviter leur prolifération, vous pouvez planter du cerfeuil à proximité de plantes répulsives pour les pucerons, utiliser des prédateurs naturels ou appliquer du savon noir sur les zones touchées.

Trucs et astuces :

Le cerfeuil a une odeur qui repousse les limaces, ce qui en fait une plante anti-limaces. Vous pouvez donc cultiver du cerfeuil à proximité de plantes sensibles aux limaces, comme la laitue, pour les protéger.