

# FICHE TECHNIQUE

**NOM SCIENTIFIQUE** *Petroselinum sativum*

**NOM COMMUN** Le persil.

**FAMILLE** Umbelliféracée.

**GROUPE** Foliacée.



## 1. Classification

Espèces apparentées : le cerfeuil. Pour la différenciation, voir la culture du cerfeuil.

Variétés : voir catalogue.

## 2. Description

Caractères botaniques :

- feuilles : finement découpées qui dégagent en les froissant une odeur caractéristique. Il existe des variétés à feuilles simples (utilisation plus rare) et des variétés à feuilles frisées ( plus courant).
- Racines : blanchâtre plus ou moins pivotante.
- Fleurs : blanchâtre.

## 3. Exigences

Climat : Il redoute les gelées au niveau du feuillage, mais il peut repercer au printemps si l'hiver n'a pas été trop rigoureux.

Il ne supporte pas la sécheresse qui le fait monter en graines.

Sol : Eviter les sols argileux, les terres caillouteuses, ainsi que les terrains trop légers.

Au printemps, choisir des parcelles plus ensoleillées pour obtenir une récolte plus hâtive. En été, préférer les parcelles plus ombragées pour éviter la montée en graines.

## 4. Multiplication

Le semis se fait :

- **de mars à juillet en pleine terre**, en lignes distantes de 30 cm. Enterrer les graines de 1 cm. Il faut 3-4 semaines pour que le persil lève. Récolter 2,5 à 3 mois après le semis. On peut réaliser plusieurs récoltes.
- **En février- mars en serre tunnel**, pour récolter en avril-mai.
- **En septembre-octobre en serre tunnel** pour récolter en novembre-décembre. On peut encore faire une deuxième récolte en mars.

## 5. Soins cultureux

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Arroser : en serre tunnel de façon régulière ; à l'extérieur si nécessaire.

Aérer : en serre tunnel, quand la T° dépasse les 23°.

Récolter : au couteau. On peut réaliser plusieurs récoltes en ajoutant du nitrate d'ammoniaque entre 2 récoltes.

## 6. Maladies – Parasites

Pucerons des racines : ils se développent au niveau du collet et des racines. Les feuilles se mettent à jaunir et se dessèchent. → Traiter au diméthoate.

Mouche de la carotte : les larves minent les racines ; il y a une diminution de la croissance. → Traiter au diméthoate.

## 7. Utilisations

Comme condiment ou comme décoration de plats.

## 8. Divers

Conservation : en frigo à -1° pendant 2 à 4 semaines.

Commercialisation : en bottes