

Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm

<https://www.grainedevie.net/graines-cerfeuil-cultive.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Apiaceae
Genre : Anthriscus
Espèce : cerefolium
Nom d'auteur : (L.) Hoffm

Details

Type : annuel , bisanuel
Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm , de 20 à 50 cm
Zones usda : Rustique , 3a (de -40°C à -37,2°C) , 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C)
Milieu : terrain frais , terrain drainant
Exposition : ombre , mi-ombre , plein soleil
Couleur des fleurs : blanc
Floraison : avril , mai , juin , juillet , août , septembre , octobre , novembre
Difficulté : Facile
Nombre de graines au gramme : 33
Poids de 1000 graines : 3

DESCRIPTION

Famille : Apiaceae

Nom latin : *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm

Noms communs : Cerfeuil, Cerfeuil cultivé, Cerfeuil des jardins

Description sommaire : Le cerfeuil cultivé est une plante annuelle de 30 à 60 cm, à feuillage très divisé faiblement velu en dessous. Petites fleurs blanches à pétales ovales en ombelles.. Floraison possible entre avril et novembre.

Cette plante peut être confondue avec la petite ciguë (pourtant glabre, c'est-à-dire dépourvu de poils), qui n'a pas l'odeur caractéristique du cerfeuil.

Multiplication : On sème les graines de cerfeuil en pleine terre de février à début juin, puis à nouveau en septembre et octobre. Il est préférable d'éviter de semer pendant les mois chauds, sinon cela favorise la montée à graines trop rapidement. Éclaircir à 20 cm sur le rang et 30 cm en interrang. Les plants sont sensibles au repiquage, si on doit procéder ainsi, il faut semer en mini-mottes ou en godets.

Culture : Les plants de cerfeuil seront éclaircis à 20 cm sur le rang et 30 cm en interrang. Le sol doit être frais. Peut être cultivé à l'ombre.

Plus on récoltera les feuilles, plus on empêchera la plante de fleurir, et plus la période de récolte sera allongée.

Usage condimentaire : Les feuilles, aromates bien connus, font partie des fines herbes qui aromatisent de nombreux plats (salade, omelette...). Pour profiter au maximum de sa saveur, on l'incorpore au dernier moment aux plats. En outre, il est préférable d'utiliser le cerfeuil frais, en pesto ou congelé, car le séchage lui fait perdre beaucoup de ses arômes.