



Le fenouil bulbeux : plantation, culture et variétés



Le **fenouil commun** généralement vivace parfois bisannuelle, cultivée pour le renflement bulbeux et charnu de ses feuilles imbriquées les unes dans les autres. Comme son nom le laisse à penser, ce n'est pas un bulbe comme l'oignon.

Nom latin

Foeniculum vulgare, var. Dulce

Noms communs

Fenouil doux, fenouil sucré, fenouil de Malte, fenouil d'Italie, fenouil de Bologne ou fenouil de Florence

Famille

Apiacées



Graines



Fleurs

Culture

Sol : terre profonde, fraîche, bien préparée, riche en matières organiques, mais surtout pas gorgée d'eau. Evitez les sols argileux et caillouteux.

Exposition : Ensoleillée

Niveau de difficulté : Facile, le principal est d'éviter la montée à graines.

Hauteur : 40 à 60 cm

Rusticité : Sensible au gel à partir de **- 2°C à - 3°C**, ce légume préfère les climats doux, avec des étés chauds. Les nouvelles variétés permettent de le cultiver un peu partout en France.

Semis : oui, d'avril à juin ou en caissette. Enrichissez de compost au moment de la préparation du terrain.

Plantation : repiquer six semaines après la levée en espaçant les sillons de 40 à 60 cm et les plants de 20 à 25 cm.

Bouture : non

Arrosages : réguliers, indispensables pour favoriser la croissance des bulbes et freiner les montées à graines.

Récolte : Suivant les variétés, vous pouvez avoir des productions d'été et d'automne dans des régions au climat frais et même rude, et des productions hivernales dans le midi.

Entretien

Biner ou sarcler en ajoutant une ou deux fois une fertilisation d'appoint. On peut butter jusqu'à 15 cm de hauteur pour obtenir des bulbes bien blancs et un meilleur drainage.

Rotation des cultures

Le fenouil est considéré comme une plante peu épuisante pour les sols, elle peut revenir à la même place au bout de 2 ans.

Maladies et parasites

Les pucerons peuvent s'intéresser au fenouil mais rien de grave.

Association favorable

Le concombre, la salade, le poireau. C'est un mauvais voisin, mais il supporte cependant **le navet**. Il lui est même utile car sa senteur anisée fait fuir la mouche du navet.

Associations défavorables

Le fenouil ne doit pas être cultivé à proximité **des tomates, le chou-rave, les choux, les haricots, les pois, l'échalote, la courge, l'épinard, l'absinthe, la coriandre, le carvi...**

Quelques variétés

La plupart sont des variétés hybrides améliorées telles que : **Carmo, Donatello, Raffaello**,... Quelques variétés non hybrides sont utilisées : **Doux de Florence, Doux précoce d'été, Géant mammoth perfection, Latina.**

- **Le doux de Florence et le géant mammoth** ont un bulbe très volumineux
- **Le Cristal, le Carmo et le Zefa tardo** ont un bulbe gros et aplati
- **Le Zella fino et le Mantoue** au bulbe peu volumineux

Conservation

Vous pourrez conserver les bulbes de fenouil une semaine au réfrigérateur, de préférence dans un sachet fermé ou une boîte hermétique, car leur odeur anisée est assez envahissante. Ne tardez pas trop pour les déguster, car leur saveur s'atténue au fil des jours. Il est aussi possible de congeler le fenouil, émincé et blanchi



Ne pas confondre le fenouil bulbeux avec le fenouil officinal !



Bonne culture

Fiche : 🍀 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photos : du net