Pépinière certifiée

haute valeur environnementale

Crambe maritima

Le CRAMBE maritima est une espèce à la fois décorative et comestible. Aujourd'hui protégée, c'est un cousin de notre chou potager au subtil goût de chou-fleur. Il pousse sur le littoral (talus et éboulis) mais on peut très bien le cultiver en pot ou au potager. Les petites fleurs printanières sentent le miel. Ses grandes feuilles dentelées et vert bleuté atteignent environ 60 cm de haut pour 1 m de large.

Erigé
Persistant Argenté
Soleil
juin juillet jaune
-8 °C<
Potée, potager, front de mer.

Les caractéristiques du CRAMBE maritima

Une magnifique espèce protégée (qui a fait l'objet d'une trop forte cueillette sauvage...) à acquérir d'urgence pour tous les amoureux de la nature. Ce chou maritime, cousin de notre bon chou potager, est tout à fait comestible et présente un goût de chou-fleur : une excellente plante santé facile à cultiver (entre le printemps et l'automne) et à glisser dans son assiette (on blanchit légèrement les feuilles ou on les cuit avant consommation). Les feuilles dentelées et vert-bleu peuvent atteindre 50cm si on les laisse pousser. Au printemps, les fleurs blanches du crambe maritima dégagent un subtil parfum de miel.

Comment utiliser le CRAMBE maritima ?

C'est un chou vivace que l'on trouvait sur le littoral atlantique au XIXème siècle. Semi-persistant, on le cultive en grande potée, au potager ou en front de mer. Le chou marin est cultivé à la fois comme plante décorative et comme légume.

Quels conseils pour réussir la culture du CRAMBE maritima

On opte pour une exposition ensoleillée à mi-ombragée et une terre drainante et légère. On évite l'acidité. Le CRAMBE maritima est rustique jusqu'à environ -8°C et tolère évidemment les embruns. On l'arrose éventuellement avec de l'eau salée (5g/l) pour favoriser la pousse.

LAFORET
plants • production • innovation
www.pepinieres-la-foret.cominfo@la-foret.com
BP 32 - 44840 LES SORINIERES - FRANCE**Tél : +33(0)2 40 04 42 03 / Fax : +33 (0)2 40 05 73 74**