

# Persil

*Plat ou frisé, le persil est une savoureuse plante aromatique qui agrmente nos plats cuisinés et nos salades. Très facile à cultiver, on peut aussi l'utiliser en accompagnement pour parfumer les crustacés et les grillades.*



## Sommaire

- En résumé .....
- Espèces et variétés .....
- Semis et plantation .....
- Idées d'associations .....
- Culture et entretien .....
- Maladies, nuisibles et parasites .....
- Récolte .....
- Multiplication .....
- Conseils écologiques .....
- Un peu d'histoire...

# Persil en résumé

---

## Dénomination

Nom(s) commun(s) Persil

---

Nom(s) latin(s) *Petroselinum crispum ou sativum*

---

Famille Apiacées

---

Type de plante

## Esthétique

Couleur des feuilles 

---

Couleur des fleurs 

---

Végétation Annuelle | Bisannuelle

---

Feuillage Persistant

---

Hauteur à maturité 0,15 à 0,30 m

---

Largeur à maturité 0,15 à 0,20 m

---

## Jardinage

Entretien    Facile

---

Besoin en eau    Moyen

---

Croissance Normale | Rapide

---

Multiplication Semis

---


Résistance au froid    Résistante (rustique)

---

Densité 12 touffes / m<sup>2</sup>

---

## Emplacement

Exposition  Soleil  Mi-ombre

---

Utilisation Intérieur | Balcon ou terrasse | Massif ou bordure | Potager

---

Plantation Pleine terre | Bac, pot ou jardinière

---

Type de sol Sol calcaire | Humus ou terreau

---

---

PH du sol Sol neutre

---

Humidité du sol Sol drainé

---

Climat



### Plantation ou semis

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| mars  | avril | mai  |
| juin  | juil. | août |
| sept. | oct.  | nov. |
| déc.  | janv. | fév. |

### Floraison

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| mars  | avril | mai  |
| juin  | juil. | août |
| sept. | oct.  | nov. |
| déc.  | janv. | fév. |

### Récolte

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| mars  | avril | mai  |
| juin  | juil. | août |
| sept. | oct.  | nov. |
| déc.  | janv. | fév. |

Le persil, de la famille des Apiacées, est une plante condimentaire bisannuelle originaire des régions méditerranéennes.

Très apprécié, le persil est une plante herbacée aux feuilles triangulaires très découpées. Des hampes florales de couleur jaune verdâtre apparaissent en été, la seconde année. Le persil mesure entre 0,20 à 0,30 m.

Les feuilles du persil peuvent être utilisées crues ou cuites pour agrémenter de nombreux plats comme les omelettes, les plats en sauces, les salades, les viandes et les légumes. Les queues du persil sont plus aromatisées que les feuilles.

Le persil est aussi très riche en vitamines C et K et aussi en fer et en magnésium. Il a des propriétés :

- antianémiques ;
- apéritives ;
- digestives ;
- stimulantes et toniques.

**Bon à savoir :** le persil est toxique pour les perroquets.

# Persil, espèces / variétés

---

## Persil commun ou simple (*Petroselinum sativum*)



- **Parfum** : Aromatique très parfumé.
- **Hauteur** : 0,20 à 0,30 m.
- **Qualités** : Feuillage vert brillant. Variété très courante.

## Persil frisé (*Petroselinum crispum*)



- **Parfum** : Très goûteux.
- **Hauteur** : 0,20 à 0,30 m.
- **Qualités** : Variété productive. Résistant au froid. Décoratif.

## Persil tubéreux, persil de Hambourg (*Petroselinum crispum tuberosum*)



- **Parfum** : Goût noisette.
- **Hauteur** : 0,20 à 0,30 m.
- **Qualités** : Cultivé en annuel. Consommation des racines cuites. Propriétés laxatives.

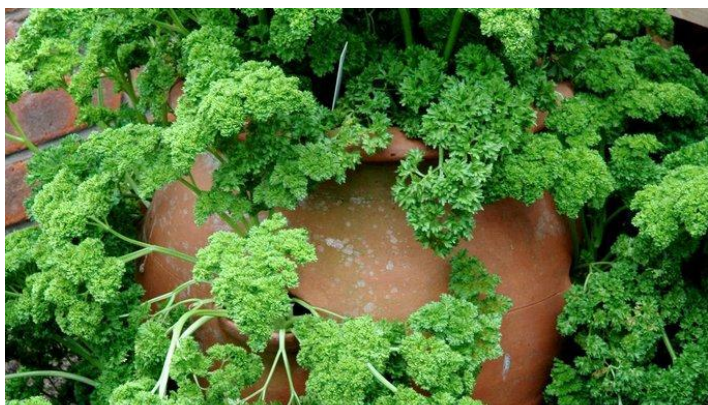
## Persil italien (*Petroselinum crispum neapolitanum*)



- **Parfum** : Parfum délicat.
- **Hauteur** : 0,20 à 0,30 m.
- **Qualités** : Feuille simple et plate.

# Semis et plantation du persil

---



- en bordures ou au potager ;
- mais aussi en bac, pot ou jardinière sur le balcon ou la terrasse, voire à l'intérieur de la maison près de la fenêtre.

Au potager, il apprécie la compagnie de l'[asperge](#), de l'[aubergine](#), du [maïs](#), du [radis](#), du [romarin](#) et de la [tomate](#). Il ne s'entend pas avec l'[artichaut](#), l'[aneth](#), la [carotte](#), le [céleri](#), le [haricot](#), la [laitue](#), la [lavande](#), le [panais](#), le [pois](#) et le [poireau](#).

## Où planter ou semer le persil ?

Le persil aime un sol fertile, un peu calcaire, humifère<sup>1</sup> et bien drainé. **Il ne tolère pas les sols acides ou argileux.**

Il apprécie une situation ensoleillée ou un peu ombragée. Il s'adapte au climat assez rustique et résiste bien au froid.

On peut l'installer :

- en pleine terre ;
- en massifs ;

## Quand et comment le planter ou semer ?

Pour une meilleure germination, faites tremper les semences pendant une nuit avant de les mettre en terre.

- **Semez en place de mars à août**, en recouvrant les graines avec 1 ou 2 cm de terreau tamisé.
- Recouvrez les graines avec de la terre affinée.

- Éclaircissez en laissant un plant tous les 5 cm quand il compte 3 ou 4 feuilles.
- Maintenez une terre humide en permanence sans être détrempée.

La levée du persil est très lente (3 semaines environ), il est donc préférable d'échelonner les semis pour étaler les récoltes.

Les plants commercialisés en godets, quant à eux, peuvent être installés en pleine terre à partir du mois d'avril (attention aux gelées).

Pour le persil en pot, prévoyez de l'installer dans un grand pot afin que la plante se développe dans de bonnes conditions.

**Bon à savoir :** semez, si possible, en lune décroissante.

## Idées d'association



### Basilic

Le duo indispensable des plats de l'été: persil et basilic !



### Bourrache

Ayez toujours sous la main persil et fleurs de bourrache pour magnifier la salade verte.



### Tomate-cerise

En pot, noyez la base de vos tomates-cerise avec du persil plat.



### Fenouil officinal

Au jardin d'ornement, invitez le persil en compagnie du fenouil version pourpre.

## Culture et entretien du persil



Le persil est très facile à cultiver :

- Fertilisez avec un engrais minéral à la fin de l'automne ou au début du printemps.
- Binez et sarcliez régulièrement.
- Le persil est rustique, toutefois en cas de grands froids, prévoyez de couvrir le persil d'une cloche pour aider à la récolte (il s'affaîssera moins et sera plus présentable).
- Arrosez régulièrement pour obtenir une terre humide.

## Maladies, nuisibles et parasites

Le persil résiste bien aux maladies. Cependant, il est sensible à la mouche de la carotte qui aime aussi le persil. Ses larves font des dégâts en s'enfonçant dans le sol et en s'attaquant aux racines.

Pour traiter la plante, évitez les engrais organiques. Optez pour des plantes répulsives comme la lavande pour faire fuir la mouche de la carotte.

# Récolte

---

## Quand et comment récolter de persil ?

On peut récolter le persil tout au long de l'année et selon ses besoins :

- Optez pour des ciseaux afin de couper les feuilles bien nettement.
- Consommez les feuilles les plus anciennes.

**Note** : pour obtenir une meilleure récolte, supprimer en les coupant les fleurs dès leur apparition.

## La conservation du persil

Le persil se consomme frais, cependant il est possible de le congeler.

On peut aussi faire sécher les feuilles à l'ombre :

- Réduisez en fragments très grossiers.
- Conservez dans une boîte hermétique.

## Multiplication du persil

---

La méthode de multiplication du persil est le **semis**.

On peut récupérer les graines parfaitement mûres (les fleurs sont alors bien sèches) pour réaliser de futurs semis. Elles gardent leurs facultés germinatives durant 3 ans.

## Conseils écologiques

---

Pour lutter contre la mouche de la carotte, ajoutez des graines d'aneth à vos semis.

## Un peu d'histoire...

---

On connaît cette plante aromatique depuis l'Antiquité. Les Grecs pensaient que le persil portait malheur tandis que les Romains assuraient que celui-ci les protégeait de nombreux maux.

Au Moyen-âge, on considérait le persil comme une plante du diable, on le nommait « herbe de sorcier ». Croyance

due au fait que le feuillage du persil ressemble aux feuilles des ciguës, elles hautement toxique, voir mortelle (Socrate fut notamment condamné à mort par ingestion d'une solution à base de ciguë).

## Plantes du même type

---



Coriandre



Basilic



Cumin



Estragon

---

1. Humifère : Riche en humus.



## Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes



[Trouver une plante](#)

[www.ooreka.fr/plantes](http://www.ooreka.fr/plantes)

## Autres articles pouvant vous aider :



Comment  
repoter une  
plante

 Débutant  
 Quelques  
minutes



Comment faire  
un semis à  
l'extérieur

 Débutant  
 Plusieurs  
semaines



© Fine Media, 2017

Ooreka est une marque de Fine Media - 204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

**Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.**

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question : [www.ooreka.fr/contact](http://www.ooreka.fr/contact)