

## Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Sommaire Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'EC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

Pourquoi le persil jaunit ? Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

Les principales causes du jaunissement du persil Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents : Arrosage mal adapté Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage. Lumière mal dosée Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface. Sol pauvre ou mal drainé Un terreau compact,

sans apport regulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des elements nutritifs. Carences nutritives Meme dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains elements si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse. Parasites et maladies Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidite excessive, le persil peut aussi etre touche par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles. Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'etat du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du probleme. Reajuster l'arrosage Si la terre est detrempee : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser secher la surface du substrat avant d'arroser a nouveau. Si la terre est seche : arroser genereusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Ameliorer l'exposition Le persil prefere une lumiere douce et indirecte. En interieur, un rebord de fenetre oriente est ou nord-ouest convient bien. En ete, eviter le plein soleil l'apres-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mur ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport leger de purin d'ortie (dilue a 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un melange leger et bien draine (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un melange d'eau tiede et de savon noir (1 cuillere a cafe par litre). Pour les maladies fongiques : limiter l'arrosage sur le feuillage et aerer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider a freiner le developpement de certaines taches. Comment eviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter l'arrosage a la saison Le persil aime l'humidite, mais pas l'excès d'eau. En ete, arroser des que la surface de la terre devient seche. En hiver ou en

interieur, espacer un peu plus les arrosages pour eviter les racines constamment mouillees. Choisir un bon emplacement En exterieur : installer le persil a la mi-ombre, a labri du soleil brulant en milieu de journee. En interieur : privilegier une piece lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture a la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit a nourrir le persil cultive en pot. Eviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au detriment de la qualite gustative. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver Surveiller regulierement Un petit coup dil hebdomadaire permet de reperer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide evite que le probleme ne sinstalle. Specificites du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons resultats, a condition de bien maitriser certains parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler IEC et le pH Le persil prefere une EC moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles. Verifier loxygenation Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant. Temperature de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments. Lumiere adaptee En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler. Nettoyage et entretien regulier Le circuit doit rester propre pour eviter la proliferation dalgues ou de pathogenes. Changer regulierement la solution nutritive, idealement toutes les deux semaines, pour eviter laccumulation de sels et maintenir un bon equilibre. Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai

toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

**Sommaire** Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'EC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

**Pourquoi le persil jaunit ?** Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

**À lire aussi** 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

**Les principales causes du jaunissement du persil** Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents : Arrosage mal adapté Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage. Lumière mal dosée Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de

lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface. Sol pauvre ou mal drainé Un terreau compact, sans apport régulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des éléments nutritifs. Carences nutritives Même dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains éléments si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse. Parasites et maladies Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidité excessive, le persil peut aussi être touché par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles. Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'état du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du problème. Réajuster l'arrosage Si la terre est détrempée : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser sécher la surface du substrat avant d'arroser à nouveau. Si la terre est sèche : arroser généreusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. À lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Améliorer l'exposition Le persil préfère une lumière douce et indirecte. En intérieur, un rebord de fenêtre orienté est ou nord-ouest convient bien. En été, éviter le plein soleil l'après-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mûr ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport léger de purin d'ortie (dilué à 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un mélange léger et bien drainé (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un mélange d'eau tiède et de savon noir (1 cuillère à café par litre). Pour les maladies fongiques : limiter l'arrosage sur le feuillage et aérer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider à freiner le développement de certaines taches. Comment éviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent

de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter l'arrosage à la saison Le persil aime l'humidité, mais pas l'excès d'eau. En été, arroser dès que la surface de la terre devient sèche. En hiver ou en intérieur, espacer un peu plus les arrosages pour éviter les racines constamment mouillées. Choisir un bon emplacement En extérieur : installer le persil à la mi-ombre, à l'abri du soleil brûlant en milieu de journée. En intérieur : privilégier une pièce lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture à la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit à nourrir le persil cultivé en pot. Éviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au détriment de la qualité gustative. À lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver Surveiller régulièrement Un petit coup d'il hebdomadaire permet de repérer rapidement un feuillage qui pâlit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide évite que le problème ne s'installe. Spécificités du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons résultats, à condition de bien maîtriser certains paramètres. Un jaunissement peut rapidement apparaître si l'équilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler l'EC et le pH Le persil préfère une EC modérée, autour de 1,5 à 2,0 mS/cm. Une conductivité trop élevée peut bloquer l'absorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH idéal se situe entre 6,0 et 6,5. En dehors de cette plage, certains éléments comme le fer ou le magnésium deviennent moins disponibles, ce qui peut entraîner des carences visibles. Vérifier l'oxygénation Des racines mal oxygénées ou plongées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aération du réservoir, avec une pompe à air si nécessaire, surtout en DWC ou dans un système à niveau constant. Température de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 °C) favorise le développement d'algues et réduit l'oxygène dissous. Cela peut stresser les racines et entraîner un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit l'absorption des nutriments. Lumière adaptée En intérieur, utiliser une lampe horticoles de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapté (4000K à 6500K). 12 à 16 heures de lumière par jour permettent au persil de se développer sans setioler. Nettoyage et entretien régulier Le circuit doit rester propre pour éviter la prolifération d'algues ou de pathogènes. Changer régulièrement la solution nutritive, idéalement toutes les deux

semaines, pour éviter l'accumulation de sels et maintenir un bon équilibre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme.

Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'EC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

Sommaire Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'EC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution. Pourquoi le persil jaunit ? Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque

chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

### Les principales causes du jaunissement du persil

Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents :

- Arrosage mal adapté** Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage.
- Lumière mal dosée** Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface.
- Sol pauvre ou mal drainé** Un terreau compact, sans apport régulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des éléments nutritifs.
- Carences nutritives** Même dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains éléments si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse.
- Parasites et maladies** Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidité excessive, le persil peut aussi être touché par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles.

### Que faire si votre persil jaunit ?

Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'état du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du problème.

### Reajuster l'arrosage

Si la terre est détrempée : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser



secher la surface du substrat avant darroser a nouveau. Si la terre est seche : arroser genereusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Ameliorer lexposition Le persil prefere une lumiere douce et indirecte. En interieur, un rebord de fenetre oriente est ou nord-ouest convient bien. En ete, eviter le plein soleil lapres-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mur ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport léger de purin d'ortie (dilue a 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un melange léger et bien draine (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un melange deau tiede et de savon noir (1 cuillere a cafe par litre). Pour les maladies fongiques : limiter larrosage sur le feuillage et aerer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider a freiner le developpement de certaines taches. Comment eviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter larrosage a la saison Le persil aime l'humidite, mais pas l'excès deau. En ete, arroser des que la surface de la terre devient seche. En hiver ou en interieur, espacer un peu plus les arrosages pour eviter les racines constamment mouillees. Choisir un bon emplacement En exterieur : installer le persil a la mi-ombre, a labri du soleil brulant en milieu de journee. En interieur : privilegier une piece lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture a la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit a nourrir le persil cultive en pot. Eviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au detriment de la qualite gustative. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver Surveiller regulierement Un petit coup dil hebdomadaire permet de reperer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide evite que le probleme ne s'installe. Specificites du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons resultats, a condition de bien maitriser certains parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler IEC et le pH Le persil prefere une EC

moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles. Verifier loxygenation Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant. Temperature de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments. Lumiere adaptee En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler. Nettoyage et entretien regulier Le circuit doit rester propre pour eviter la proliferation dalgues ou de pathogenes. Changer regulierement la solution nutritive, idealement toutes les deux semaines, pour eviter laccumulation de sels et maintenir un bon equilibre. Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Sommaire Le persil fait partie de ces plantes quon aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile a cultiver, il reserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent a jaunir. Ce changement de couleur peut inquieter, mais il cache souvent un desequilibre simple a corriger. Arrosage, lumiere, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phenomene. Cet article vous aide a reperer la cause du probleme et a adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce quil faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre detrempee ou trop seche fatigue la plante. Lumiere : le persil aime la clarte, mais pas le soleil brulant. Sol : un substrat pauvre ou mal draine peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le

feuillage. En hydroponie : surveiller IEC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

Pourquoi le persil jaunit ? Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

Les principales causes du jaunissement du persil

Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents :

- Arrosage mal adapté Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage.
- Lumière mal dosée Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface.
- Sol pauvre ou mal drainé Un terreau compact, sans apport régulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des éléments nutritifs.
- Carences nutritives Même dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains éléments si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse.
- Parasites et maladies Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidité excessive, le persil peut aussi être touché par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles.

Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'état du sol, l'exposition et l'aspect des

feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du problème. Réajuster l'arrosage Si la terre est détrempée : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser sécher la surface du substrat avant d'arroser à nouveau. Si la terre est sèche : arroser généreusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. À lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Améliorer l'exposition Le persil préfère une lumière douce et indirecte. En intérieur, un rebord de fenêtre orienté est ou nord-ouest convient bien. En été, éviter le plein soleil l'après-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mûr ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport léger de purin d'ortie (dilué à 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un mélange léger et bien drainé (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un mélange d'eau tiède et de savon noir (1 cuillère à café par litre). Pour les maladies fongiques : limiter l'arrosage sur le feuillage et aérer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider à freiner le développement de certaines taches. Comment éviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter l'arrosage à la saison Le persil aime l'humidité, mais pas l'excès d'eau. En été, arroser dès que la surface de la terre devient sèche. En hiver ou en intérieur, espacer un peu plus les arrosages pour éviter les racines constamment mouillées. Choisir un bon emplacement En extérieur : installer le persil à la mi-ombre, à l'abri du soleil brûlant en milieu de journée. En intérieur : privilégier une pièce lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture à la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit à nourrir le persil cultivé en pot. Éviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au détriment de la qualité gustative. À lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver Surveiller régulièrement Un petit coup d'il hebdomadaire permet de repérer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide évite que le problème ne s'installe. Spécificités du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons résultats, à condition de bien maîtriser

certaines parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler IEC et le pH Le persil prefere une EC moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles. Verifier loxygenation Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant. Temperature de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments. Lumiere adaptee En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler. Nettoyage et entretien regulier Le circuit doit rester propre pour eviter la proliferation dalgues ou de pathogenes. Changer regulierement la solution nutritive, idealement toutes les deux semaines, pour eviter laccumulation de sels et maintenir un bon equilibre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile a cultiver, il reserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent a jaunir. Ce changement de couleur peut inquieter, mais il cache souvent un desequilibre simple a corriger. Arrosage, lumiere, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phenomene. Cet article vous aide a reperer la cause du probleme et a adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme.

Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre detrempee ou trop seche fatigue la plante. Lumiere : le persil aime la clarte, mais pas le soleil brulant. Sol : un substrat

pauvre ou mal draine peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller IEC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

### **Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit :**

Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal draine peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller IEC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

### **Pourquoi le persil jaunit ?**

Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur.

Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause.

Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

### **Les principales causes du jaunissement du persil**

Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents :

#### **Arrosage mal adapté**

Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps.

Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un

dessechement rapide du feuillage.

### **Lumiere mal dose**

Le persil a besoin de lumiere, mais pas de soleil brulant en plein ete.

Un manque de lumiere provoque un feuillage pale et peu dense. Une exposition trop directe en plein apres-midi peut bruler les feuilles, qui jaunissent en surface.

### **Sol pauvre ou mal draine**

Un terreau compact, sans apport regulier de nutriments, fatigue vite la plante.

Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit.

Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des elements nutritifs.

### **Carences nutritives**

Meme dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains elements si la culture dure plusieurs semaines.

L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse.

### **Parasites et maladies**

Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante.

Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidite excessive, le persil peut aussi etre touche par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles.

### **Que faire si votre persil jaunit ?**

Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'etat du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du probleme.

### **Reajuster l'arrosage**

Si la terre est detrempee : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser secher la surface du substrat avant d'arroser a nouveau. Si la terre est seche : arroser genereusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable.

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

### **Ameliorer lexposition**

Le persil prefere une lumiere douce et indirecte. En interieur, un rebord de fenetre oriente est ou nord-ouest convient bien. En ete, eviter le plein soleil lapres-midi, surtout si la plante est en pot.

### **Enrichir la terre naturellement**

Ajouter un peu de compost mur ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport leger de purin d'ortie (dilue a 10 %) peut relancer la croissance.

### **Rempoter si besoin**

En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un melange leger et bien draine (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer.

### **Traiter les parasites en douceur**

Pour les pucerons : vaporiser un melange deau tiede et de savon noir (1 cuillere a cafe par litre).

Pour les maladies fongiques : limiter larrosage sur le feuillage et aerer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider a freiner le developpement de certaines taches.

### **Comment eviter que le persil jaunisse ?**

Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps.

### **Adapter larrosage a la saison**

Le persil aime l'humidite, mais pas l'excès deau.

En ete, arroser des que la surface de la terre devient seche. En hiver ou en interieur, espacer un peu plus les arrosages pour eviter les racines constamment mouillees.

### **Choisir un bon emplacement**

En exterieur : installer le persil a la mi-ombre, a labri du soleil brulant en milieu de journee. En interieur : privilegier une piece lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs.

### **Apporter un peu de nourriture a la plante**

Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit a nourrir le persil cultive en pot. Eviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au detriment de la qualite gustative.



A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver

A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver

### **Surveiller regulierement**

Un petit coup dil hebdomadaire permet de reperer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide evite que le probleme ne s'installe.

### **Specificites du persil en hydroponie**

La culture hydroponique du persil offre de bons resultats, a condition de bien maitriser certains parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales.

### **Controler IEC et le pH**

Le persil prefere une EC moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles.

### **Verifier loxygenation**

Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant.

### **Temperature de la solution**

Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments.

### **Lumiere adaptee**

En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler.

### **Nettoyage et entretien regulier**

Le circuit doit rester propre pour éviter la prolifération d'algues ou de pathogènes. Changer régulièrement la solution nutritive, idéalement toutes les deux semaines, pour éviter l'accumulation de sels et maintenir un bon équilibre.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits. Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises. Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite. En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre. Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle. Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La pollinisation, indispensable à la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son chemin.

Pollinisation naturelle vs manuelle Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou l'eau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles ! Les différents types de pollinisation Autopollinisation : Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements. Pollinisation croisée : D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits. Stimulus externe : Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un

geste manuel sont souvent nécessaires. A lire aussi Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie

## Guide complet Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur.

Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur. Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ? En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi :

- Absence de pollinisateurs naturels** Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur. Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés.
- Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation** Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur. Les fluctuations naturelles de température et d'humidité, favorables à la pollinisation, sont atténuées dans un environnement contrôlé.
- Cultures en hydroponie : des plantes isolées** En hydroponie, les plantes ne bénéficient pas du contact direct avec un écosystème naturel. Elles dépendent entièrement du jardinier pour la fécondation.
- L'absence de sol et d'environnement extérieur limite encore davantage les interactions naturelles.**

Pourquoi avoir recours à la pollinisation manuelle ?

- Assurer des récoltes abondantes :** Même les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs résultats avec un coup de main.
- Améliorer la qualité des fruits :** Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus réguliers et mieux développés.
- Encourager une production continue :** En stimulant vos plantes régulièrement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement.

Quand utiliser la pollinisation manuelle ?

Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui nécessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Dès que les fleurs commencent à souvrir, car c'est le moment idéal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allié pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin d'intérieur. Découvrons quelles plantes en ont le plus besoin.

### Une fleur de piment

Quelles plantes nécessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le rôle de pollinisateur dans votre potager d'intérieur. Les tomates, poivrons et piments Ces

plantes possèdent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en l'absence de vibrations naturelles (comme celles provoquées par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloqué. Une légère intervention manuelle améliore les rendements. Une légère secousse des tiges ou une vibration avec une brosse électrique stimule la libération du pollen.

**Les fraises** Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisée (entre fleurs d'une même plante ou de différentes plantes) donne des fruits plus gros et réguliers. A lire aussi [Que faire pousser en hydroponie?](#)

**6 légumes faciles à cultiver** En intérieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels.

**Les courgettes et concombres** Ces plantes produisent des fleurs mâles et femelles distinctes. En extérieur, le pollen des fleurs mâles est transporté naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En intérieur, vous devrez transférer manuellement le pollen des fleurs mâles (qui portent les étamines) aux fleurs femelles (reconnaissables à l'embryon de fruit sous la fleur).

**Les melons et pastèques** Ces plantes monoïques, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. Leur culture en intérieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible d'obtenir des fruits.

**Les plantes qui n'ont pas besoin de pollinisation manuelle** Certaines plantes cultivées en intérieur ne sont pas concernées par la pollinisation manuelle, car le but est de les récolter bien avant le stade de fructification :

- Les plantes à feuilles comme la laitue ou les épinards
- Les herbes aromatiques.

Découvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes d'intérieur et booster vos récoltes.

**Une fleur de fraisier** Comment réaliser la pollinisation manuelle ? La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur.

**Le matériel** Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile :

- Un pinceau fin
- Un coton-tige.
- Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates).
- Vos doigts, en dernier recours.

Identifiez les fleurs mâles et femelles

**Fleurs mâles** : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation.

**Fleurs femelles** : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises,

tomates, poivrons, piments), ces deux elements sont presents dans la meme fleur, mais il peut etre necessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec separation male/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prelevez le pollen sur une fleur male en frottant delicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses etamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situe en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez delicatement les tiges ou utilisez une brosse a dents electrique pres de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine 2. Si necessaire, utilisez un pinceau pour repartir le pollen sur le pistil.

Pollinisation manuelle du fraisier a l'aide d'un pinceau Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraichement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalite. Evitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer a se refermer ou le pollen a perdre en qualite. Surveillez les resultats Apres quelques jours, une fleur pollinisee avec succes montrera des signes de fecondation : Le fruit commencera a se former. Les fleurs non fecondees tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de recoltes fructueuses.

Astuces et erreurs a eviter pour une pollinisation manuelle reussie La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la difference pour maximiser vos recoltes. Voici quelques conseils et les pieges a eviter.

Astuces pour une pollinisation efficace Imitiez la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler differents types de fleurs. Placez un petit ventilateur pres de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilegiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Evitez les jours ou l'humidite est elevee : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes regulierement : Reperez les fleurs pretes a etre pollinisees. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est receptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un controle frequent optimise les recoltes. Entretenez votre materiel : Nettoyez regulierement vos outils pour eviter la contamination entre differentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez a vos plantes un eclairage adapte (les lampes de croissance peuvent

aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante. Erreurs courantes à éviter Sur-pollinisation : Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit. Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment. Manque de douceur : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute. Négliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits . Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite. En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre. Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle . Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La pollinisation, indispensable à la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce



processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son chemin.

**Pollinisation naturelle vs manuelle** Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou l'eau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles !

**Les différents types de pollinisation**

**Autopollinisation :** Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements.

**Pollinisation croisée :** D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits.

**Stimulus externe :** Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent nécessaires.

**A lire aussi** Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie

**Guide complet** Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur.

**Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ?** En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi :

**Absence de pollinisateurs naturels** Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur. Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés.

**Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation** Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur. Les fluctuations naturelles de température et d'humidité, favorables à la pollinisation, sont atténuées dans un environnement contrôlé.

**Cultures en hydroponie : des plantes isolées** En hydroponie, les plantes ne bénéficient pas du contact direct avec un écosystème naturel. Elles dépendent entièrement du jardinier pour la fécondation.

**L'absence de sol et d'environnement extérieur limite encore davantage les interactions naturelles.**

Pourquoi avoir recourt a la pollinisation manuelle ? Assurer des recoltes abondantes : Meme les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs resultats avec un coup de main. Ameliorer la qualite des fruits : Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus reguliers et mieux developpes. Encourager une production continue : En stimulant vos plantes regulierement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement. Quand utiliser la pollinisation manuelle ? Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui necessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Des que les fleurs commencent a souvrir, car cest le moment ideal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allie pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin dinterieur. Decouvrons quelles plantes en ont le plus besoin. Une fleur de piment Quelles plantes necessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le role de pollinisateur dans votre potager dinterieur. Les tomates, poivrons et piments Ces plantes possedent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en labsence de vibrations naturelles (comme celles provoquees par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloque. Une legere intervention manuelle ameliore les rendements. Une legere secousse des tiges ou une vibration avec une brosse electrique stimule la liberation du pollen. Les fraises Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisee (entre fleurs dune meme plante ou de differentes plantes) donne des fruits plus gros et reguliers. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver En interieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels. Les courgettes et concombres Ces plantes produisent des fleurs males et femelles distinctes. En exterieur, le pollen des fleurs males est transporte naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En interieur, vous devrez transferer manuellement le pollen des fleurs males (qui portent les etamines) aux fleurs femelles (reconnaissables a lembryon de fruit sous la fleur). Les melons et pasteques Ces plantes monoiques, comme les courgettes, necessitent un transfert de pollen entre fleurs males et femelles. Leur culture en interieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible dobtenir des fruits. Les plantes qui nont pas besoin de pollinisation manuelle Certaines

plantes cultivees en interieur ne sont pas concernees par la pollinisation manuelle, car le but est de les recolter bien avant le stage de fructification : Les plantes a feuilles comme la laitue ou les epinards Les herbes aromatiques. Decouvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes dinterieur et booster vos recoltes. Une fleur de fraisier Comment realiser la pollinisation manuelle ? La pollinisation manuelle est simple a realiser, mais elle demande un peu de delicatesse. Voici les etapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin dinterieur. Le materiel Vous navez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous etre utile : Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse a dents electrique (ideale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours. Identifiez les fleurs males et femelles Fleurs males : elles portent des etamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux elements sont presents dans la meme fleur, mais il peut etre necessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec separation male/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prelevez le pollen sur une fleur male en frottant delicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses etamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situe en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez delicatement les tiges ou utilisez une brosse a dents electrique pres de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine 2. Si necessaire, utilisez un pinceau pour repartir le pollen sur le pistil. Pollinisation manuelle du fraisier a laide dun pinceau Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraichement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalite. Evitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer a se refermer ou le pollen a perdre en qualite. Surveillez les resultats Apres quelques jours, une fleur pollinisee avec succes montrera des signes de fecondation : Le fruit commencera a se former. Les fleurs non fecondees tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de recoltes fructueuses. Astuces et erreurs a eviter pour une pollinisation manuelle reussie La

pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la difference pour maximiser vos recoltes. Voici quelques conseils et les pieges a eviter. Astuces pour une pollinisation efficace Imitiez la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler differents types de fleurs. Placez un petit ventilateur pres de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilegiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Evitez les jours ou l'humidite est elevee : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes regulierement : Reperez les fleurs pretes a etre pollinisees. Une fleur ouverte est un signe quelle est receptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un controle frequent optimise les recoltes. Entretenez votre materiel : Nettoyez regulierement vos outils pour eviter la contamination entre differentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez a vos plantes un eclairage adapte (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments necessaires pour encourager une floraison abondante. Erreurs courantes a eviter Sur-pollinisation : Il nest pas necessaire de polliniser plusieurs fois une meme fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit. Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanees ou partiellement refermees ne sont plus receptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment. Manque de douceur : Manipuler les fleurs de maniere trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute. Negliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventile, la pollinisation sera moins efficace. Veillez a maintenir un bon equilibre. En appliquant ces astuces et en evitant les erreurs frequentes, vous maximiserez vos recoltes en jardin dinterieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientot leurs fruits.

Pourquoi vos plantes dinterieur ne donnent-elles pas de fruits ?

En culture indoor, labsence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou meme le vent pose un defi majeur : sans pollinisation il est difficile dobtenir des fruits . Meme si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester steriles et de donner peu de recolte.

Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez :

Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin dinterieur. Les plantes

concernees : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager dinterieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de reussite.

En maitrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures recoltes, meme dans votre salon ou votre serre.

Pret a booster les plantes de votre jardin dinterieur ? Commencons par comprendre pourquoi la pollinisation est une etape essentielle .

Dans cet article

Pourquoi vos plantes dinterieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, labsence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou meme le vent pose un defi majeur : sans pollinisation il est difficile dobtenir des fruits . Meme si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester steriles et de donner peu de recolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin dinterieur. Les plantes concernees : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager dinterieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de reussite. En maitrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures recoltes, meme dans votre salon ou votre serre. Pret a booster les plantes de votre jardin dinterieur ? Commencons par comprendre pourquoi la pollinisation est une etape essentielle . Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour recolter des fruits ou des legumes, la pollinisation est une etape incontournable. Mais de quoi sagit-il exactement ? La pollinisation, indispensable a la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (element male) dune fleur vers le pistil (partie femelle) de la meme fleur ou dune autre fleur. Ce processus permet la fecondation, essentielle a la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fecondation, donc pas de fruits. Meme si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernieres faneront sans donner de recolte si le pollen ne trouve pas son chemin. Pollinisation naturelle vs manuelle Dans la nature, la pollinisation est assuree par des agents

externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou leau. En interieur, ces agents manquent cruellement. Cest ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : cest vous qui prenez le role des abeilles ! Les differents types de pollinisation

**Autopollinisation :** Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se feconder elles-memes, mais un petit coup de pouce ameliore les rendements.

**Pollinisation croisee :** Dautres plantes, comme les courgettes, necessitent un transfert de pollen entre fleurs males et femelles. La pollinisation croisee est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits.

**Stimulus externe :** Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent necessaires.

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie](#)

**Guide complet** Comprendre ce processus est la premiere etape pour assurer une recolte abondante dans votre jardin dinterieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin dinterieur.

**Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle necessaire en jardin dinterieur ?** En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une necessite. Voici pourquoi :

- Absence de pollinisateurs naturels** Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas acceder a vos plantes cultivees en interieur. Meme dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces precieux allies.
- Environnement controle :** un frein naturel a la pollinisation Le vent, qui joue un role essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limite en interieur. Les fluctuations naturelles de temperature et dhumidite, favorables a la pollinisation, sont atteneues dans un environnement controle.
- Cultures en hydroponie :** des plantes isolees En hydroponie, les plantes ne beneficent pas du contact direct avec un ecosysteme naturel. Elles dependent entierement du jardinier pour la fecondation.
- Labsence de sol et denvironnement exterieur** limite encore davantage les interactions naturelles.

**Pourquoi avoir recourt a la pollinisation manuelle ?**

- Assurer des recoltes abondantes :** Meme les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs resultats avec un coup de main.
- Ameliorer la qualite des fruits :** Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus reguliers et mieux developpes.
- Encourager une production continue :** En stimulant vos plantes

regulierement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement. Quand utiliser la pollinisation manuelle ? Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui necessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Des que les fleurs commencent a souvrir, car cest le moment ideal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allie pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin dinterieur. Decouvrons quelles plantes en ont le plus besoin. Une fleur de piment Quelles plantes necessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le role de pollinisateur dans votre potager dinterieur. Les tomates, poivrons et piments Ces plantes possedent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en labsence de vibrations naturelles (comme celles provoques par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloque. Une legere intervention manuelle ameliore les rendements. Une legere secousse des tiges ou une vibration avec une brosse electrique stimule la liberation du pollen. Les fraises Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisee (entre fleurs dune meme plante ou de differentes plantes) donne des fruits plus gros et reguliers. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver En interieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels. Les courgettes et concombres Ces plantes produisent des fleurs males et femelles distinctes. En exterieur, le pollen des fleurs males est transporte naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En interieur, vous devrez transferer manuellement le pollen des fleurs males (qui portent les etamines) aux fleurs femelles (reconnaissables a lembryon de fruit sous la fleur). Les melons et pasteques Ces plantes monoiques, comme les courgettes, necessitent un transfert de pollen entre fleurs males et femelles. Leur culture en interieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible dobtenir des fruits. Les plantes qui nont pas besoin de pollinisation manuelle Certaines plantes cultivees en interieur ne sont pas concernees par la pollinisation manuelle, car le but est de les recolter bien avant le stage de fructification : Les plantes a feuilles comme la laitue ou les epinards Les herbes aromatiques. Decouvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes dinterieur et booster vos recoltes. Une fleur de fraisier Comment realiser la pollinisation

manuelle ? La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur. Le matériel Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile : Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours. Identifiez les fleurs mâles et femelles Fleurs mâles : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux éléments sont présents dans la même fleur, mais il peut être nécessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec séparation mâle/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prélevez le pollen sur une fleur mâle en frottant délicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses étamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situé en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez délicatement les tiges ou utilisez une brosse à dents électrique près de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine 2. Si nécessaire, utilisez un pinceau pour répartir le pollen sur le pistil. Pollinisation manuelle du fraisier à l'aide d'un pinceau Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraîchement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalité. Évitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer à se refermer ou le pollen à perdre en qualité. Surveillez les résultats Après quelques jours, une fleur pollinisée avec succès montrera des signes de fécondation : Le fruit commencera à se former. Les fleurs non fécondées tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de récoltes fructueuses. Astuces et erreurs à éviter pour une pollinisation manuelle réussie La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la différence pour maximiser vos récoltes. Voici quelques conseils et les pièges à éviter. Astuces pour une pollinisation efficace Imiter la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler différents types de fleurs. Placez un petit ventilateur



pres de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilégiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Evitez les jours où l'humidité est élevée : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes régulièrement : Repérez les fleurs prêtes à être pollinisées. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est réceptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un contrôle fréquent optimise les récoltes. Entretenez votre matériel : Nettoyez régulièrement vos outils pour éviter la contamination entre différentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez à vos plantes un éclairage adapté (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante. Erreurs courantes à éviter

**Sur-pollinisation :** Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit.

**Pollinisation trop tardive :** Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment.

**Manque de douceur :** Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute.

**Négliger les conditions environnementales :** Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits . Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et

efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite. En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre. Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle. Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La pollinisation, indispensable à la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son chemin.

Pollinisation naturelle vs manuelle Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou l'eau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles ! Les différents types de pollinisation Autopollinisation : Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements. Pollinisation croisée : D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits. Stimulus externe : Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent nécessaires. À lire aussi Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie

Guide complet Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur. Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ? En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi : Absence de pollinisateurs naturels Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la

pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur. Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés. Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur. Les fluctuations naturelles de température et d'humidité, favorables à la pollinisation, sont atténuées dans un environnement contrôlé. Cultures en hydroponie : des plantes isolées En hydroponie, les plantes ne bénéficient pas du contact direct avec un écosystème naturel. Elles dépendent entièrement du jardinier pour la fécondation. L'absence de sol et d'environnement extérieur limite encore davantage les interactions naturelles. Pourquoi avoir recours à la pollinisation manuelle ? Assurer des récoltes abondantes : Même les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs résultats avec un coup de main. Améliorer la qualité des fruits : Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus réguliers et mieux développés. Encourager une production continue : En stimulant vos plantes régulièrement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement. Quand utiliser la pollinisation manuelle ? Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui nécessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Dès que les fleurs commencent à souvrir, car c'est le moment idéal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allié pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin d'intérieur. Découvrons quelles plantes en ont le plus besoin. Une fleur de piment Quelles plantes nécessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le rôle de pollinisateur dans votre potager d'intérieur. Les tomates, poivrons et piments Ces plantes possèdent des fleurs hermaphrodites, capables de s'autopolliniser. Cependant, en l'absence de vibrations naturelles (comme celles provoquées par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloqué. Une légère intervention manuelle améliore les rendements. Une légère secousse des tiges ou une vibration avec une brosse électrique stimule la libération du pollen. Les fraises Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisée (entre fleurs d'une même plante ou de différentes plantes) donne des fruits plus gros et réguliers. À lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver En intérieur, un pinceau ou une brosse douce peut

remplacer les pollinisateurs naturels. Les courgettes et concombres Ces plantes produisent des fleurs mâles et femelles distinctes. En extérieur, le pollen des fleurs mâles est transporté naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En intérieur, vous devrez transférer manuellement le pollen des fleurs mâles (qui portent les étamines) aux fleurs femelles (reconnaissables à l'embryon de fruit sous la fleur). Les melons et pastèques Ces plantes monoïques, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. Leur culture en intérieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible d'obtenir des fruits. Les plantes qui n'ont pas besoin de pollinisation manuelle Certaines plantes cultivées en intérieur ne sont pas concernées par la pollinisation manuelle, car le but est de les récolter bien avant le stade de fructification : Les plantes à feuilles comme la laitue ou les épinards Les herbes aromatiques. Découvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes d'intérieur et booster vos récoltes. Une fleur de fraisier Comment réaliser la pollinisation manuelle ? La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur. Le matériel Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile : Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours. Identifiez les fleurs mâles et femelles Fleurs mâles : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux éléments sont présents dans la même fleur, mais il peut être nécessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec séparation mâle/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prélevez le pollen sur une fleur mâle en frottant délicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses étamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situé en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez délicatement les tiges ou utilisez une brosse à dents électrique près de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes

aromatiques dans sa cuisine 2. Si nécessaire, utilisez un pinceau pour répartir le pollen sur le pistil.

**Pollinisation manuelle du fraisier à l'aide d'un pinceau**

Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraîchement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalité. Évitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer à se refermer ou le pollen à perdre en qualité. Surveillez les résultats Après quelques jours, une fleur pollinisée avec succès montrera des signes de fécondation : Le fruit commencera à se former. Les fleurs non fécondées tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de récoltes fructueuses.

**Astuces et erreurs à éviter pour une pollinisation manuelle réussie**

La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la différence pour maximiser vos récoltes. Voici quelques conseils et les pièges à éviter.

**Astuces pour une pollinisation efficace**

- Imitez la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler différents types de fleurs. Placez un petit ventilateur près de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilégiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Évitez les jours où l'humidité est élevée : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes régulièrement : Repérez les fleurs prêtes à être pollinisées. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est réceptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un contrôle fréquent optimise les récoltes. Entretenez votre matériel : Nettoyez régulièrement vos outils pour éviter la contamination entre différentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez à vos plantes un éclairage adapté (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante.

**Erreurs courantes à éviter**

- Sur-pollinisation** : Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit.
- Pollinisation trop tardive** : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment.
- Manque de douceur** : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute.
- Négliger les conditions environnementales** : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En

appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ?

En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits . Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte.

Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez :

Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite.

En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre.

Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle .

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable**

Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ?

#### **La pollinisation, indispensable à la formation des fruits**

La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines.

Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son

chemin.

## **Pollinisation naturelle vs manuelle**

Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou leau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles !

## **Les différents types de pollinisation**

Autopollinisation : Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements. Pollinisation croisée : D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits. Stimulus externe : Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent nécessaires.

A lire aussi [Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie](#) Guide complet

A lire aussi [Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie](#) Guide complet

Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur.

## **Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ?**

En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi :

### **Absence de pollinisateurs naturels**

Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur.

Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés.

### **Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation**

Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur.

Les fluctuations naturelles de temperature et d'humidite, favorables a la pollinisation, sont attenees dans un environnement controle.

### **Cultures en hydroponie : des plantes isolees**

En hydroponie, les plantes ne beneficent pas du contact direct avec un ecosysteme naturel. Elles dependent entierement du jardinier pour la fecondation.

L'absence de sol et d'environnement exterieur limite encore davantage les interactions naturelles.

### **Pourquoi avoir recourt a la pollinisation manuelle ?**

Assurer des recoltes abondantes : Meme les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs resultats avec un coup de main. Ameliorer la qualite des fruits : Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus reguliers et mieux developpes. Encourager une production continue : En stimulant vos plantes regulierement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement.

### **Quand utiliser la pollinisation manuelle ?**

Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui necessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Des que les fleurs commencent a souvrir, car cest le moment ideal pour agir.

La pollinisation manuelle est votre meilleur allie pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin dinterieur. Decouvrons quelles plantes en ont le plus besoin.

Une fleur de piment

### **Quelles plantes necessitent une pollinisation manuelle ?**

Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le role de pollinisateur dans votre potager dinterieur.

### **Les tomates, poivrons et piments**

Ces plantes possedent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser.

Cependant, en l'absence de vibrations naturelles (comme celles provoquees par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloque. Une legere intervention manuelle ameliore les rendements.

Une legere secousse des tiges ou une vibration avec une brosse electrique stimule la liberation du



pollen.

## **Les fraises**

Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisée (entre fleurs d'une même plante ou de différentes plantes) donne des fruits plus gros et réguliers.

A lire aussi [Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver](#)

A lire aussi [Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver](#)

En intérieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels.

## **Les courgettes et concombres**

Ces plantes produisent des fleurs mâles et femelles distinctes. En extérieur, le pollen des fleurs mâles est transporté naturellement vers les fleurs femelles par les insectes.

En intérieur, vous devrez transférer manuellement le pollen des fleurs mâles (qui portent les étamines) aux fleurs femelles (reconnaissables à l'embryon de fruit sous la fleur).

## **Les melons et pastèques**

Ces plantes monoïques, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles.

Leur culture en intérieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible d'obtenir des fruits.

## **Les plantes qui n'ont pas besoin de pollinisation manuelle**

Certaines plantes cultivées en intérieur ne sont pas concernées par la pollinisation manuelle, car le but est de les récolter bien avant le stade de fructification :

Les plantes à feuilles comme la laitue ou les épinards Les herbes aromatiques.

Découvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes d'intérieur et booster vos récoltes.

Une fleur de fraisier

## **Comment réaliser la pollinisation manuelle ?**

La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur.

## **Le materiel**

Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile :

Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours.

## **Identifiez les fleurs mâles et femelles**

Fleurs mâles : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux éléments sont présents dans la même fleur, mais il peut être nécessaire de stimuler leur interaction.

## **Pollinisez vos plantes**

Pour les fleurs avec séparation mâle/femelle (courgettes, concombres) :

1. Prélevez le pollen sur une fleur mâle en frottant délicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses étamines.
2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, située en son centre.

Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) :

1. Secouez délicatement les tiges ou utilisez une brosse à dents électrique près de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles.

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

2. Si nécessaire, utilisez un pinceau pour répartir le pollen sur le pistil.

Pollinisation manuelle du fraisier à l'aide d'un pinceau

## **Choisissez le bon moment**

La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraîchement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalité.

Évitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer à se refermer ou le pollen à perdre en qualité.

## **Surveillez les resultats**

Apres quelques jours, une fleur pollinisee avec succes montrera des signes de fecondation :

Le fruit commencera a se former. Les fleurs non fecondees tomberont naturellement.

Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de recoltes fructueuses.

## **Astuces et erreurs a eviter pour une pollinisation manuelle reussie**

La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la difference pour maximiser vos recoltes. Voici quelques conseils et les pieges a eviter.

### **Astuces pour une pollinisation efficace**

Imitez la nature autant que possible :

Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler differents types de fleurs. Placez un petit ventilateur pres de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen.

Travaillez au bon moment :

Privilegiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Evitez les jours ou l'humidite est elevee : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace.

Observez vos plantes regulierement :

Reperiez les fleurs pretes a etre pollinisees. Une fleur ouverte est un signe quelle est receptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un controle frequent optimise les recoltes.

Entretenez votre materiel :

Nettoyez regulierement vos outils pour eviter la contamination entre differentes plantes ou fleurs.

Boostez la floraison pour maximiser les chances :

Fournissez a vos plantes un eclairage adapte (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments necessaires pour encourager une floraison abondante.

### **Erreurs courantes a eviter**

Sur-pollinisation : Il n'est pas necessaire de polliniser plusieurs fois une meme fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit.

Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment.

Manque de douceur : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute.

Négliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre.

En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux

horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## 7 herbes aromatiques peu communes a cultiver chez soi

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un acces constant a des plantes fraiches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et decouvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes , parfaites pour la culture en interieur, en pot ou en hydroponie. Dans cet article

1. **Lagastache** Originaire d'Amerique du Nord, cette plante etait traditionnellement utilisee par les peuples autochtones pour ses proprietes medicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysope anisee, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Ideale pour les balcons ou les fenetres ensoleillees, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversite. En culture hydroponique , elle pousse bien avec une solution nutritive equilibree. Ses feuilles parfumees, entre la menthe et lanis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En medecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.
2. **La sarriette dhiver** Originaire des regions mediterraneennes, cette herbe etait utilisee dans l'Antiquite pour ses qualites aromatiques et medicinales. La sarriette dhiver est une plante robuste qui se developpe bien en pot avec un sol bien draine et un bon ensoleillement. Elle resiste au froid et peut etre placee a l'exterieur durant les mois chauds, puis rentree en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un gout proche du thym. En medecine traditionnelle, elle est utilisee pour ses proprietes antimicrobiennes et aide a la digestion. A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)
3. **La perilla** (ou shiso) Tres populaire au Japon, en Chine et en Coree, cette plante fait partie integrante de la cuisine asiatique. La perilla se developpe bien en hydroponie et en pot. Elle prefere un environnement chaud avec une lumiere intense, idealement pres d'une fenetre ensoleillee. Avec une croissance rapide, elle necessite un arrosage modere pour eviter l'excès d'humidite. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautes. Elle possede aussi des proprietes antioxydantes et anti-inflammatoires benefiques pour la sante.
4. **La pimpinelle** Originaire d'Europe, cette herbe etait commune dans les jardins medievaux. On l'utilisait aussi bien pour ses qualites aromatiques que

medicinales. Plante compacte, elle est idéale pour les petits pots en intérieur. Elle s'adapte bien à la lumière indirecte, parfaite pour une cuisine ou une étagère à plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien drainé et un arrosage modéré. Son goût léger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraîcheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisée pour ses effets bénéfiques sur la digestion.

5. **L'hysope** Originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient, l'hysope est une herbe ancienne avec une riche histoire médicinale. Elle s'adapte bien aux pots en intérieur et préfère le plein soleil. Elle se développe également en hydroponie si les nutriments et l'exposition lumineuse sont contrôlés. Peu sensible aux maladies, elle demande peu d'entretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutées aux viandes. En médecine traditionnelle, elle est connue pour ses propriétés expectorantes et antiseptiques, particulièrement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires. [À lire aussi : Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie - Guide complet](#)

6. **La mizuna** Originaire du Japon, la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique. La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

7. **La coriandre vietnamienne** Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graines que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques.

Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit

jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

1. **Lagastache** Originaire d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysope anisée, se panouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique, elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée. Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.
2. **La sarriette d'hiver** Originaire des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales. La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

- 3. **La perilla** (ou shiso) Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine asiatique. La perilla se développe bien en hydroponie et en pot. Elle



prefere un environnement chaud avec une lumiere intense, idealement pres dune fenetre ensoleillee. Avec une croissance rapide, elle necessite un arrosage modere pour eviter lexces dhumidite. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautes. Elle possede aussi des proprietes antioxydantes et anti-inflammatoires benefiques pour la sante.

4. La pimpinelle Originaire dEurope, cette herbe etait commune dans les jardins medievux. On lutilisait aussi bien pour ses qualites aromatiques que medicinales. Plante compacte, elle est ideale pour les petits pots en interieur. Elle sadapte bien a la lumiere indirecte, parfaite pour une cuisine ou une etagere a plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien draine et un arrosage modere. Son gout leger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraicheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisee pour ses effets benefiques sur la digestion.

5. Lhysope Originaire de la Mediterranee et du Moyen-Orient, lhysope est une herbe ancienne avec une riche histoire medicinale. Elle sadapte bien aux pots en interieur et prefere le plein soleil. Elle se developpe egalement en hydroponie si les nutriments et lexposition lumineuse sont controles. Peu sensible aux maladies, elle demande peu dentretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutees aux viandes. En medecine traditionnelle, elle est connue pour ses proprietes expectorantes et antiseptiques, particulierement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires.

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet](#)

6. La mizuna Originaire du Japon, la mizuna est une variete de moutarde appreciee pour sa croissance rapide et son gout unique. La mizuna pousse bien en interieur, en pot ou en hydroponie. Elle na pas besoin de lumiere intense, ce qui en fait une plante ideale pour les environnements interieurs. Sa croissance rapide permet de recolter frequemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisee dans les salades pour sa saveur douce et poivree. Riche en vitamines A, C et K, elle est egalement benefique pour renforcer le systeme immunitaire.

7. La coriandre vietnamienne Originaire dAsie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thailandaise. Adaptee aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En interieur, elle necessite une lumiere abondante et un sol maintenu legerement

humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graines que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques. Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie. Dans cet article

1. **Lagastache** Originaire d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysop anisé, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique, elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée. Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et

apaiser les maux de gorge. 2. La sarriette d'hiver Originaire des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales. La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion. A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

3. La perilla (ou shiso) Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine asiatique. La perilla se développe bien en hydroponie et en pot. Elle préfère un environnement chaud avec une lumière intense, idéalement près d'une fenêtre ensoleillée. Avec une croissance rapide, elle nécessite un arrosage modéré pour éviter l'excès d'humidité. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautés. Elle possède aussi des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires bénéfiques pour la santé.

4. La pimpinelle Originaire d'Europe, cette herbe était commune dans les jardins médiévaux. On l'utilisait aussi bien pour ses qualités aromatiques que médicinales. Plante compacte, elle est idéale pour les petits pots en intérieur. Elle s'adapte bien à la lumière indirecte, parfaite pour une cuisine ou une étagère à plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien drainé et un arrosage modéré. Son goût léger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraîcheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisée pour ses effets bénéfiques sur la digestion.

5. L'hysope Originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient, l'hysope est une herbe ancienne avec une riche histoire médicinale. Elle s'adapte bien aux pots en intérieur et préfère le plein soleil. Elle se développe également en hydroponie si les nutriments et l'exposition lumineuse sont contrôlés. Peu sensible aux maladies, elle demande peu d'entretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutées aux viandes. En médecine traditionnelle, elle est connue pour ses propriétés expectorantes et antiseptiques, particulièrement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires. A lire aussi [Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie](#) [Guide complet](#)

6. La mizuna Originaire du Japon,

la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique. La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

7. La coriandre vietnamienne Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graines que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques. Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie. Dans cet article

1. Lagastache Originaire d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses

propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysope anisée, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique, elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée. Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.

2. La sarriette d'hiver Originaire des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales. La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

3. La perilla (ou shiso) Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine asiatique. La perilla se développe bien en hydroponie et en pot. Elle préfère un environnement chaud avec une lumière intense, idéalement près d'une fenêtre ensoleillée. Avec une croissance rapide, elle nécessite un arrosage modéré pour éviter l'excès d'humidité. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautés. Elle possède aussi des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires bénéfiques pour la santé.

4. La pimpinelle Originaire d'Europe, cette herbe était commune dans les jardins médiévaux. On l'utilisait aussi bien pour ses qualités aromatiques que médicinales. Plante compacte, elle est idéale pour les petits pots en intérieur. Elle s'adapte bien à la lumière indirecte, parfaite pour une cuisine ou une étagère à plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien drainé et un arrosage modéré. Son goût léger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraîcheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisée pour ses effets bénéfiques sur la digestion.

5. L'hysope Originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient, l'hysope est une herbe ancienne avec une riche histoire médicinale. Elle

s'adapte bien aux pots en intérieur et préfère le plein soleil. Elle se développe également en hydroponie si les nutriments et l'exposition lumineuse sont contrôlés. Peu sensible aux maladies, elle demande peu d'entretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutées aux viandes. En médecine traditionnelle, elle est connue pour ses propriétés expectorantes et antiseptiques, particulièrement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires.

A lire aussi

### Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

6. La mizuna Originaire du Japon, la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique. La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

7. La coriandre vietnamienne Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graine que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques. Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi

### Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales

et decouvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes , parfaites pour la culture en interieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **1. Lagastache**

Originare d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe.

Lagastache, ou hysopé anisée, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique , elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée.

Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.

### **2. La sarriette d'hiver**

Originare des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales.

La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance.

Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

### **3. La perilla (ou shiso)**

Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine

asiatique.

La perilla se developpe bien en hydroponie et en pot. Elle prefere un environnement chaud avec une lumiere intense, idealement pres dune fenetre ensoleillee. Avec une croissance rapide, elle necessite un arrosage modere pour eviter lexces dhumidite.

La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautes. Elle possede aussi des proprietes antioxydantes et anti-inflammatoires benefiques pour la sante.

#### **4. La pimpinelle**

Originnaire dEurope, cette herbe etait commune dans les jardins medievux. On lutilisait aussi bien pour ses qualites aromatiques que medicinales.

Plante compacte, elle est ideale pour les petits pots en interieur. Elle sadapte bien a la lumiere indirecte, parfaite pour une cuisine ou une etagere a plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien draine et un arrosage modere.

Son gout leger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraicheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisee pour ses effets benefiques sur la digestion.

#### **5. Lhysope**

Originnaire de la Mediterranee et du Moyen-Orient, lhysope est une herbe ancienne avec une riche histoire medicinale.

Elle sadapte bien aux pots en interieur et prefere le plein soleil. Elle se developpe egalement en hydroponie si les nutriments et lexposition lumineuse sont controles. Peu sensible aux maladies, elle demande peu dentretien.

En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutees aux viandes. En medecine traditionnelle, elle est connue pour ses proprietes expectorantes et antiseptiques, particulierement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires.

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet](#)

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet](#)

#### **6. La mizuna**



Originaire du Japon, la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique.

La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles.

En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

## **7. La coriandre vietnamienne**

Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise.

Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graine que la coriandre traditionnelle.

Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques.

Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année.

Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature

depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

**Laisser un commentaire Annuler la réponse**

## 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur. Dans cet article Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

**Impacts sur la santé mentale :**

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la qualité de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacité à filtrer les toxines présentes dans l'air, comme le benzène, le formaldéhyde ou encore le xylène, souvent libérées par des matériaux de construction ou des produits ménagers.

**À lire aussi** Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Des études menées par la NASA ont démontré que certaines plantes sont particulièrement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces végétaux absorbent les polluants à travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi à assainir votre espace de vie.

**Les bienfaits sur la santé physique :**

- Réduction des maux de tête et des irritations oculaires
- Diminution des symptômes d'allergies
- Meilleure respiration dans des environnements confinés

Quelques plantes purificatrices d'air : Lierre anglais : efficace contre le benzène et le formaldéhyde  
Fougère de Boston : excellente pour humidifier l'air Dracaena : idéale pour les environnements avec peu de lumière Adopter ces plantes peut ainsi améliorer votre confort respiratoire tout en réduisant les risques liés à l'exposition prolongée aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraîche à portée de main Le jardinage d'intérieur peut aussi répondre à une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon éclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, légumes et même certains fruits chez vous, notamment grâce à la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir accès à des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Même dans un espace limité, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulièrement adaptées à la culture en intérieur et ne nécessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. À lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un véritable concentré de vitamines grâce à ces petites pousses qui se déclinent en une infinité de plats et de préparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'intérieur : Réduction de l'empreinte carbone liée à l'achat de nourriture  
Accès à des produits ultra-frais Maîtrise totale de la qualité des aliments Le jardinage d'intérieur, une activité accessible et adaptée à tous Le jardinage d'intérieur est une activité accessible à tout le monde , quels que soient l'âge, le lieu de résidence ou les connaissances en la matière. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne nécessite pas de grand terrain ou de connaissances avancées. Avec un peu de patience et de curiosité, chacun peut s'initier à cette pratique. C'est une activité idéale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres récoltes. Des semis réalisés en intérieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent à vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage d'intérieur peut s'adapter à toutes les configurations. Même une simple étagère à proximité d'une fenêtre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes

aromatiques ou micropousses. Créer un jardin intérieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-delà de l'aspect esthétique. Non seulement il contribue à améliorer la qualité de l'air et favorise un environnement plus sain, mais il agit également comme un véritable remède contre le stress, procurant calme et sérénité. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains à domicile, réduisant ainsi l'empreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activité est accessible à tous, peu importe l'espace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin intérieur une solution adaptée à tous les modes de vie. A lire aussi [Fraise en hydroponie: guide complet pour débuter](#) Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur. Dans cet article [Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress](#)

La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain . Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative . En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un

environnement plus sain grace au jardin dinterieur Le jardinage dinterieur ne se limite pas a laspect esthetique. En effet, les plantes dinterieur jouent un role non negligeable dans lamelioration de la qualite de lair de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacite a filtrer les toxines presentes dans lair, comme le benzene, le formaldehyde ou encore le xylene, souvent liberees par des matériaux de construction ou des produits menagers. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager dinterieur Des etudes menees par la NASA ont demontre que certaines plantes sont particulierement efficaces pour purifier lair. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces vegetaux absorbent les polluants a travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi a assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la sante physique : Reduction des maux de tete et des irritations oculaires  
Diminution des symptomes dallergies Meilleure respiration dans des environnements confines

Quelques plantes purificatrices dair : Lierre anglais : efficace contre le benzene et le formaldehyde  
Fougere de Boston : excellente pour humidifier lair Dracaena : ideale pour les environnements avec peu de lumiere Adopter ces plantes peut ainsi ameliorer votre confort respiratoire tout en reduisant les risques lies a lexposition prolongee aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraiche a portee de main Le jardinage dinterieur peut aussi repondre a une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et dun bon eclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, legumes et meme certains fruits chez vous, notamment grace a la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi davoir acces a des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Meme dans un espace limite, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulierement adaptees a la culture en interieur et ne necessitent pas beaucoup de place. Avec un peu dorganisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes a cultiver chez soi Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un veritable concentrate de vitamines grace a ces petites pousses qui se declinent en une infinite de plats et de preparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager dinterieur : Reduction de lempreinte carbone liee a lachat de nourriture  
Acces a des produits ultra-frais Maitrise totale de la qualite des aliments Le jardinage dinterieur, une activite accessible et adaptee a tous Le jardinage dinterieur est une activite accessible a tout le monde , quels que soient lage, le lieu de residence ou les connaissances en la matiere. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne necessite pas de grand terrain ou de connaissances avancees. Avec un peu de patience et de curiosite, chacun peut sinitier a cette pratique. Cest une activite ideale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres recoltes. Des semis realises en interieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent a vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage dinterieur peut sadapter a toutes les configurations. Meme une simple etagere a proximite dune fenetre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses. Creer un jardin interieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-dela de laspect esthetique. Non seulement il contribue a ameliorer la qualite de lair et favorise un environnement plus sain, mais il agit egalement comme un veritable remede contre le stress, procurant calme et serenite. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains a domicile, reduisant ainsi lempreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activite est accessible a tous, peu importe lespace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin interieur une solution adaptee a tous les modes de vie. A lire aussi Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter

Le jardinage dinterieur est bien plus quune simple tendance. Cest une pratique accessible qui sadapte a tous les environnements, et sinvite meme dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maitrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi presente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour lesprit. Cet article vous presente quatre bonnes raisons de creer votre jardin dinterieur.

Dans cet article

Le jardinage dinterieur est bien plus quune simple tendance. Cest une pratique accessible qui

s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur.

Dans cet article Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la qualité de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacité à filtrer les toxines présentes dans l'air, comme le benzène, le formaldéhyde ou encore le xylène, souvent libérées par des matériaux de construction ou des produits ménagers.

À lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Des études menées par la NASA ont démontré que certaines plantes sont particulièrement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces végétaux absorbent les polluants à travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi à assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la santé physique :

- Réduction des maux de tête et des irritations oculaires
- Diminution des symptômes d'allergies
- Meilleure respiration dans des environnements confinés

Quelques plantes purificatrices d'air :

- Lierre anglais : efficace contre le benzène et le formaldéhyde
- Fougère de Boston : excellente pour humidifier l'air
- Dracaena : idéale pour les environnements avec



peu de lumière Adopter ces plantes peut ainsi améliorer votre confort respiratoire tout en réduisant les risques liés à l'exposition prolongée aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraîche à portée de main Le jardinage d'intérieur peut aussi répondre à une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon éclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, légumes et même certains fruits chez vous, notamment grâce à la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir accès à des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Même dans un espace limité, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulièrement adaptées à la culture en intérieur et ne nécessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un véritable concentré de vitamines grâce à ces petites pousses qui se déclinent en une infinité de plats et de préparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'intérieur : Réduction de l'empreinte carbone liée à l'achat de nourriture Accès à des produits ultra-frais Maîtrise totale de la qualité des aliments Le jardinage d'intérieur, une activité accessible et adaptée à tous Le jardinage d'intérieur est une activité accessible à tout le monde , quels que soient l'âge, le lieu de résidence ou les connaissances en la matière. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne nécessite pas de grand terrain ou de connaissances avancées. Avec un peu de patience et de curiosité, chacun peut s'initier à cette pratique. C'est une activité idéale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres récoltes. Des semis réalisés en intérieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent à vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage d'intérieur peut s'adapter à toutes les configurations. Même une simple étagère à proximité d'une fenêtre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses. Créer un jardin intérieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-delà de l'aspect esthétique. Non seulement il contribue à améliorer la qualité de l'air et favorise un

environnement plus sain, mais il agit également comme un véritable remède contre le stress, procurant calme et sérénité. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains à domicile, réduisant ainsi l'empreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activité est accessible à tous, peu importe l'espace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin intérieur une solution adaptée à tous les modes de vie. A lire aussi *Fraise en hydroponie: guide complet pour débuter* Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur. Dans cet article *Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress*

La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur

Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la

qualite de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacite a filtrer les toxines presentes dans l'air, comme le benzene, le formaldehyde ou encore le xylene, souvent liberees par des matériaux de construction ou des produits menagers. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager d'interieur Des etudes menees par la NASA ont demontre que certaines plantes sont particulierement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces vegetaux absorbent les polluants a travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi a assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la sante physique : Reduction des maux de tete et des irritations oculaires  
Diminution des symptomes d'allergies  
Meilleure respiration dans des environnements confines

Quelques plantes purificatrices d'air : Lierre anglais : efficace contre le benzene et le formaldehyde  
Fougere de Boston : excellente pour humidifier l'air  
Dracaena : ideale pour les environnements avec peu de lumiere

Adopter ces plantes peut ainsi ameliorer votre confort respiratoire tout en reduisant les risques lies a l'exposition prolongee aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraiche a portee de main

Le jardinage d'interieur peut aussi repondre a une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon eclaireage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, legumes et meme certains fruits chez vous, notamment grace a la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir acces a des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Meme dans un espace limite, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulierement adaptees a la culture en interieur et ne necessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes a cultiver chez soi

Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un veritable concentrate de vitamines grace a ces petites pousses qui se declinent en une infinite de plats et de preparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'interieur : Reduction de l'empreinte carbone liee a l'achat de nourriture  
Acces a des produits ultra-frais  
Maitrise totale de la qualite des aliments

Le jardinage d'interieur, une

activité accessible et adaptée à tous Le jardinage d'intérieur est une activité accessible à tout le monde, quels que soient l'âge, le lieu de résidence ou les connaissances en la matière. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne nécessite pas de grand terrain ou de connaissances avancées. Avec un peu de patience et de curiosité, chacun peut s'initier à cette pratique. C'est une activité idéale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres récoltes. Des semis réalisés en intérieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent à vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage d'intérieur peut s'adapter à toutes les configurations. Même une simple étagère à proximité d'une fenêtre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses. Créer un jardin intérieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-delà de l'aspect esthétique. Non seulement il contribue à améliorer la qualité de l'air et favorise un environnement plus sain, mais il agit également comme un véritable remède contre le stress, procurant calme et sérénité. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains à domicile, réduisant ainsi l'empreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activité est accessible à tous, peu importe l'espace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin intérieur une solution adaptée à tous les modes de vie. A lire aussi Fraîse en hydroponie: guide complet pour débuter

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur.

Dans cet article

**Dans cet article**

### **Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress**

La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le

bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien.

Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale : Réduction du stress Amélioration de la concentration Favorisation de la relaxation

Impacts sur la santé mentale :

Réduction du stress Amélioration de la concentration Favorisation de la relaxation

### **Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur**

Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la qualité de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacité à filtrer les toxines présentes dans l'air, comme le benzène, le formaldéhyde ou encore le xylène, souvent libérées par des matériaux de construction ou des produits ménagers.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Des études menées par la NASA ont démontré que certaines plantes sont particulièrement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces végétaux absorbent les polluants à travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi à assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la santé physique : Réduction des maux de tête et des irritations oculaires

Diminution des symptômes d'allergies Meilleure respiration dans des environnements confinés

Les bienfaits sur la santé physique :

Réduction des maux de tête et des irritations oculaires Diminution des symptômes d'allergies

Meilleure respiration dans des environnements confinés

Quelques plantes purificatrices d'air :

Lierre anglais : efficace contre le benzène et le formaldéhyde Fougère de Boston : excellente pour humidifier l'air Dracaena : idéale pour les environnements avec peu de lumière

Adopter ces plantes peut ainsi améliorer votre confort respiratoire tout en réduisant les risques liés à l'exposition prolongée aux polluants domestiques.

### **Une source de nourriture fraîche à portée de main**

Le jardinage d'intérieur peut aussi répondre à une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon éclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, légumes et même certains fruits chez vous, notamment grâce à la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir accès à des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques.

Même dans un espace limité, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulièrement adaptées à la culture en intérieur et ne nécessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique.

A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi

A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi

Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un véritable concentré de vitamines grâce à ces petites pousses qui se déclinent en une infinité de plats et de préparations.

Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'intérieur : Réduction de l'empreinte carbone liée à l'achat de nourriture  
Accès à des produits ultra-frais Maîtrise totale de la qualité des aliments

Les avantages du potager dinterieur :

Reduction de lempreinte carbone liee a lachat de nourriture Acces a des produits ultra-frais Maitrise totale de la qualite des aliments

### **Le jardinage dinterieur, une activite accessible et adaptee a tous**

Le jardinage dinterieur est une activite accessible a tout le monde , quels que soient lage, le lieu de residence ou les connaissances en la matiere. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne necessite pas de grand terrain ou de connaissances avancees.

Avec un peu de patience et de curiosite, chacun peut sinitier a cette pratique. Cest une activite ideale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres recoltes.

Des semis realises en interieur

En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent a vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage dinterieur peut sadapter a toutes les configurations. Meme une simple etagere a proximite dune fenetre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses.

Creer un jardin interieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-dela de laspect esthetique. Non seulement il contribue a ameliorer la qualite de lair et favorise un environnement plus sain, mais il agit egalement comme un veritable remede contre le stress, procurant calme et serenite. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains a domicile, reduisant ainsi lempreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activite est accessible a tous, peu importe lespace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin interieur une solution adaptee a tous les modes de vie.

A lire aussi [Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter](#)

A lire aussi [Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter](#)

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous

livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**



## **Cultiver de la salade hydroponique a la maison : le guide complet**

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, c'est une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La salade pousse vite et necessite tres peu dentretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des salades en hydroponie Des salades toute lannee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toutes lannee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec lhdroponie, vous maitrisez lenvironnement de culture , la lumiere, la temperature. La salade est une culture qui prefere les temperatures fraiches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance a monter rapidement en graines et a devenir amere. En la cultivant en hydroponie, vous naurez pas ce genre de preoccupations car il sera plus facile de controler la temperature de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Peu despace necessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous navez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de probleme ! La culture hydroponique ne necessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systemes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou meme dans un coin de votre salon. Transformez nimporte quel espace en un petit potager, ou chaque centimetre est optimise. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en pleine terre. Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin dutiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand controle sur les cultures Avec la culture hydroponique,

vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de controle permet d'obtenir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques. Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique

**La salade n'est pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables.**

**Temperature** La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graines et la salade deviendra amere. Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit

**Lumiere** La salade se developpe bien sous un eclaireage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent. Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensite et ne les placez pas trop pres des salades.

**pH** Le pH ideal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour verifier regulierement le niveau et ajustez-le si necessaire avec des solutions specifiques de type pH-moins et pH-plus.

**Nutriments** Il est possible de garder la meme concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade vegetatif nous interesse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'ideal, meme si avec les solutions hydroponiques toutes pretes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle repartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

**Substrat** Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat, cela dependra de vos preferences. Pour vous aider a faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

**La fibre de coco** : c'est un substrat naturel et relativement ecologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aeration. La fibre de coco est legere et facile a manipuler, offrant un

environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux contrôler les conditions nutritives. Les billes d'argile : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée. La laine de roche : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des conditions de culture.

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 méthodes simples

Je vous présente deux systèmes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sûr aussi possibles comme par exemple le système NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttières dans lesquelles circule le liquide nutritif.

La méthode Kratky

La méthode Kratky est l'une des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les débutants. Ce système passif ne nécessite ni pompe ni électricité, ce qui en fait une option économique et facile à mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus d'un réservoir contenant la solution nutritive. Au fur et à mesure que les salades absorbent les nutriments et l'eau, le niveau de la solution diminue, créant un espace rempli d'oxygène qui permet aux racines de respirer. La méthode Kratky est idéale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et n'ont pas besoin d'une oxygénation intensive de leurs racines (pas de pompe).

La méthode raft DWC

La méthode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais légèrement plus avancée que le système Kratky. Dans ce système, les plantes poussent sur un radeau flottant à la surface d'un réservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergées en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants à flot au fur et à mesure que le niveau de l'eau baisse. Une pompe à air est utilisée pour oxygéner la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des légumes.

Salade hydroponique dans un système raft

Quelles variétés de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas). A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

**Laitue romaine** Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite Pleine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

**Laitue butterhead** Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

**Laitue batavia** Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

**Laitue feuille de chene** Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

**Laitue frisee (chicoree)** Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme              | Symptomes  | Cause Potentielle                     | Solution   |
|-----------------------|--|---------------------------------------|--|
| Feuilles jaunissantes | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire |
| Racines               |  |                                       |  |

pourrissantes Racines brunes, molles, et malodorantes Manque doxygenation ou trop dhumidite  
Ameliorer laeration, utiliser une pompe a air, reduire lhumidite excessive Croissance lente Plantes  
qui peinent a se developper Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate Augmenter  
lexposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments Feuilles  
fletries Feuilles molles et tombantes Temperature excessive ou faible humidite Maintenir une  
temperature ambiante entre 15-24C, augmenter lhumidite autour des plantes Apparition de  
moisissures Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines Humidite excessive ou  
ventilation insuffisante Reduire lhumidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer  
regulierement le systeme hydroponique Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et  
accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode,  
vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de lannee, sans les contraintes du jardinage  
traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft,  
lhydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes  
abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux  
avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin  
interieur ! Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de  
nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec  
son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous  
livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante  
ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La  
salade pousse vite et necessite tres peu dentretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un  
systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver  
des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour  
tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des  
salades en hydroponie Des salades toute lannee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez  
avoir des salades toutes lannee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour

un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec l'hydroponie, vous maîtrisez l'environnement de culture, la lumière, la température. La salade est une culture qui préfère les températures fraîches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance à monter rapidement en graines et à devenir amère. En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de préoccupations car il sera plus facile de contrôler la température de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Peu d'espace nécessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous n'avez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de problème ! La culture hydroponique ne nécessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systèmes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou même dans un coin de votre salon. Transformez n'importe quel espace en un petit potager, où chaque centimètre est optimisé. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivées en hydroponie sont beaucoup moins exposées aux maladies et aux ravageurs que celles cultivées en pleine terre. Les systèmes hydroponiques offrent un environnement contrôlé qui réduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogènes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin d'utiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangées par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand contrôle sur les cultures Avec la culture hydroponique, vous avez un contrôle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumière de manière précise pour apporter à vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de contrôle permet d'avoir une croissance rapide et des récoltes plus abondantes et régulières par rapport à la culture en terre qui subit les aléas climatiques. Les conditions idéales pour la culture de la salade hydroponique La salade n'est pas une plante très exigeante et les conditions idéales de culture sont facilement atteignables. Température La salade préfère les températures fraîches. Trop de chaleur va rapidement provoquer la montée en graines et la salade deviendra amère. Les températures idéales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degrés la journée Entre 16 et 18 degrés la nuit Lumière La salade se développe bien sous

un éclairage faible ou modéré. En général entre 10 et 14 heures de lumière par jour suffisent. Trop de lumière peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montée en graines ou brûler les extrémités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique à un endroit où elle recevra la quantité adéquate de lumière naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensité et ne les placez pas trop près des salades.

**pH** Le pH idéal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour vérifier régulièrement le niveau et ajustez-le si nécessaire avec des solutions spécifiques de type pH-moins et pH-plus.

**Nutriments** Il est possible de garder la même concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade végétatif nous intéresse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'idéal, même si avec les solutions hydroponiques toutes prêtes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle répartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

**Substrat** Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat, cela dépendra de vos préférences. Pour vous aider à faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

- La fibre de coco** : c'est un substrat naturel et relativement écologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aération. La fibre de coco est légère et facile à manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux contrôler les conditions nutritives.
- Les billes d'argile** : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée.
- La laine de roche** : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des

conditions de culture. A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 methodes simples Je vous presente deux systemes parmi les plus simples mais dautres sont bien sur aussi possibles comme par exemple le systeme NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttieres dans lesquelles circule le liquide nutritif. La methode Kratky La methode Kratky est lune des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les debutants. Ce systeme passif ne necessite ni pompe ni electricite, ce qui en fait une option economique et facile a mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus dun reservoir contenant la solution nutritive. Au fur et a mesure que les salades absorbent les nutriments et leau, le niveau de la solution diminue, creant un espace rempli doxygene qui permet aux racines de respirer. La methode Kratky est ideale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et nont pas besoin dune oxygenation intensive de leurs racines (pas de pompe). La methode raft DWC La methode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais legerement plus avancee que le systeme Kratky. Dans ce systeme, les plantes poussent sur un radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas). A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

Laitue romaine Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite

Plaine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

Laitue butterhead Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de



culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats. Laitue batavia Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

Laitue feuille de chene Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

Laitue frisee (chicoree) Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme                  | Symptomes  | Cause  | Potentielle | Solution  |
|---------------------------|--|--|-------------|---|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  |             | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                |             | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate |             | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |
| Feuilles fletries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               |             | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         |             | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et

accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode, vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de l'annee, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft, l'hydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin interieur !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique.

La salade pousse vite et necessite tres peu d'entretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois.

Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers.

Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique .

Dans cet article

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La salade pousse vite et necessite tres peu d'entretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des salades en hydroponie Des salades toute l'annee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toutes l'annee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec l'hydroponie, vous maitrisez l'environnement de culture , la lumiere, la temperature. La salade est une culture qui prefere les temperatures fraiches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance a monter rapidement en graines et a devenir amere. En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de

preoccupations car il sera plus facile de controler la temperature de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Peu despace necessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous navez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de probleme ! La culture hydroponique ne necessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systemes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou meme dans un coin de votre salon. Transformez nimporte quel espace en un petit potager, ou chaque centimetre est optimise. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en pleine terre. Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin dutiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand controle sur les cultures Avec la culture hydroponique, vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de controle permet davoir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques. Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique La salade nest pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables. Temperature La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graines et la salade deviendra amere. Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit Lumiere La salade se developpe bien sous un eclairage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent. Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture,

des LED par exemple, choisissez-les de faible intensité et ne les placez pas trop près des salades.

**pH** Le pH idéal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour vérifier régulièrement le niveau et ajustez-le si nécessaire avec des solutions spécifiques de type pH-moins et pH-plus.

**Nutriments** Il est possible de garder la même concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade végétatif nous intéresse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'idéal, même si avec les solutions hydroponiques toutes prêtes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle répartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

**Substrat** Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat, cela dépendra de vos préférences. Pour vous aider à faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

- La fibre de coco** : c'est un substrat naturel et relativement écologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aération. La fibre de coco est légère et facile à manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux contrôler les conditions nutritives.
- Les billes d'argile** : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée.
- La laine de roche** : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des conditions de culture.

**À lire aussi** Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

**Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 méthodes simples** Je vous présente deux systèmes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sûr aussi possibles comme par exemple le système NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttières dans lesquelles circule

le liquide nutritif. La methode Kratky La methode Kratky est lune des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les debutants. Ce systeme passif ne necessite ni pompe ni electricite, ce qui en fait une option economique et facile a mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus dun reservoir contenant la solution nutritive. Au fur et a mesure que les salades absorbent les nutriments et leau, le niveau de la solution diminue, creant un espace rempli doxygene qui permet aux racines de respirer. La methode Kratky est ideale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et nont pas besoin dune oxygenation intensive de leurs racines (pas de pompe).

La methode raft DWC La methode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais legerement plus avancee que le systeme Kratky. Dans ce systeme, les plantes poussent sur un radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas).

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

Laitue romaine Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite

Plaine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

Laitue butterhead Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite

Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

Laitue batavia Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue

Pleine maturite :

50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

Laitue feuille de chene Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

Laitue frisee (chicoree) Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme                  | Symptomes  | Cause Potentielle                                      | Solution  |
|---------------------------|--|--|---|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |
| Feuilles fletrees         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode, vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de l'annee, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft, l'hydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes

abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin interieur ! Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La salade pousse vite et necessite tres peu dentretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des salades en hydroponie Des salades toute lannee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toutes lannee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec l'hydroponie, vous maitrisez lenvironnement de culture , la lumiere, la temperature. La salade est une culture qui prefere les temperatures fraiches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance a monter rapidement en graines et a devenir amere. En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de preoccupations car il sera plus facile de controler la temperature de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Peu despace necessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous n'avez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de probleme ! La culture hydroponique ne necessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systemes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou meme dans un coin de votre salon. Transformez n'importe quel espace en un petit potager, ou chaque centimetre est optimise. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en

pleine terre. Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin d'utiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand controle sur les cultures Avec la culture hydroponique, vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de controle permet d'avoir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques. Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique La salade n'est pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables. Temperature La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graines et la salade deviendra amere. Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit Lumiere La salade se developpe bien sous un eclaireage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent. Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensite et ne les placez pas trop pres des salades. pH Le pH ideal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour verifier regulierement le niveau et ajustez-le si necessaire avec des solutions specifiques de type pH-moins et pH-plus. Nutriments Il est possible de garder la meme concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade vegetatif nous interesse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'ideal, meme si avec les solutions hydroponiques toutes pretes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle repartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible



concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante. Substrat Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat, cela dependra de vos preferences. Pour vous aider a faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

La fibre de coco : cest un substrat naturel et relativement ecologique. Il retient bien leau tout en assurant une bonne aeration. La fibre de coco est legere et facile a manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux controler les conditions nutritives.

Les billes d'argile : cest un substrat leger et reutilisable qui offre une tres bonne aeration pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant leau necessaire, ce qui aide a prevenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles a nettoyer et a steriliser, ce qui les rend ideales pour une utilisation prolongee.

La laine de roche : cest un substrat tres populaire en hydroponie (mais pas le plus ecologique) en raison de sa capacite a retenir leau tout en permettant une excellente aeration des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfere pas avec les nutriments ajoutes, garantissant ainsi un controle precis des conditions de culture.

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 methodes simples Je vous presente deux systemes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sur aussi possibles comme par exemple le systeme NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttieres dans lesquelles circule le liquide nutritif.

La methode Kratky La methode Kratky est l'une des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les debutants. Ce systeme passif ne necessite ni pompe ni electricite, ce qui en fait une option economique et facile a mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus d'un reservoir contenant la solution nutritive. Au fur et a mesure que les salades absorbent les nutriments et leau, le niveau de la solution diminue, creant un espace rempli d'oxygene qui permet aux racines de respirer. La methode Kratky est ideale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et n'ont pas besoin d'une oxygenation intensive de leurs racines (pas de pompe).

La methode raft DWC La methode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais legerement plus avancee que le systeme Kratky. Dans ce systeme, les

plantes poussent sur un radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas).

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

Laitue romaine Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite Pleine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

Laitue butterhead Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

Laitue batavia Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

Laitue feuille de chene Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

Laitue frisee (chicoree) Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous

pourriez rencontrer et les solutions pour les résoudre. Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problèmes fréquents rencontrés en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les résoudre.

| Problème                  | Symptômes  | Cause Potentielle                                      | Solution  |
|---------------------------|--|--|---|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Vérifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), vérifier les niveaux de nutriments et ajuster si nécessaire              |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'aération ou trop d'humidité                   | Améliorer l'aération, utiliser une pompe à air, réduire l'humidité excessive                                    |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent à se développer                          | Éclairage insuffisant ou solution nutritive inadéquate | Augmenter l'exposition à la lumière (12-16h par jour), vérifier et ajuster la concentration des nutriments      |
| Feuilles flétries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Température excessive ou faible humidité               | Maintenir une température ambiante entre 15-24°C, augmenter l'humidité autour des plantes                       |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidité excessive ou ventilation insuffisante         | Réduire l'humidité, améliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer régulièrement le système hydroponique |

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et accessible à tous, que vous soyez un jardinier débutant ou expérimenté. Grâce à cette méthode, vous pouvez profiter de salades fraîches tout au long de l'année, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicité du système Kratky ou pour un système de type raft, l'hydroponie vous offre un contrôle total sur les conditions de croissance, assurant des récoltes abondantes et de qualité. Lancez-vous dès aujourd'hui et découvrez par vous-même les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin intérieur !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, c'est une plante idéale pour la culture hydroponique et l'une des plus faciles à faire pousser avec cette technique.

La salade pousse vite et nécessite très peu d'entretien. Vous pourrez la récolter au bout d'un mois.

Un système hydroponique offre des conditions idéales de culture et surtout il permet de se préserver des nombreux parasites et maladies qui gâchent la vie des jardiniers.

Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique .

Dans cet article

**Dans cet article**

## **Les avantages de cultiver des salades en hydroponie**

### **Des salades toute l'année**

Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toute l'année, à portée de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraîches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement.

Avec l'hydroponie, vous maîtrisez l'environnement de culture, la lumière, la température. La salade est une culture qui préfère les températures fraîches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance à monter rapidement en graines et à devenir amère.

En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de préoccupations car il sera plus facile de contrôler la température de votre environnement.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

### **Peu d'espace nécessaire et peu de contraintes**

Vous vivez en appartement, vous n'avez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de problème ! La culture hydroponique ne nécessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol.

Avec des systèmes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou même dans un coin de votre salon.

Transformez n'importe quel espace en un petit potager, où chaque centimètre est optimisé.

## **Moins de maladies et de ravageurs**

Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en pleine terre.

Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre.

Pas besoin d'utiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous.

A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

## **Un plus grand controle sur les cultures**

Avec la culture hydroponique, vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades.

Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin.

Ce niveau de controle permet d'avoir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques.

## **Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique**

La salade n'est pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables.

### **Temperature**

La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graine et la salade deviendra amere.

Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit

Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont :

Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit

### **Lumiere**

La salade se developpe bien sous un eclairage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent.

Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn).

Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensite et ne les placez pas trop pres des salades.

## **pH**

Le pH ideal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5.

Utilisez un testeur de pH pour verifier regulierement le niveau et ajustez-le si necessaire avec des solutions specifiques de type pH-moins et pH-plus.

## **Nutriments**

Il est possible de garder la meme concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade vegetatif nous interesse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs).

Dans l'ideal, meme si avec les solutions hydroponiques toutes pretes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle repartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement.

La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

## **Substrat**

Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat, cela dependra de vos preferences. Pour vous aider a faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

La fibre de coco : c'est un substrat naturel et relativement ecologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aeration. La fibre de coco est legere et facile a manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux

contrôler les conditions nutritives. Les billes d'argile : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée. La laine de roche : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des conditions de culture.

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

## **Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 méthodes simples**

Je vous présente deux systèmes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sûr aussi possibles comme par exemple le système NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttières dans lesquelles circule le liquide nutritif.

### **La méthode Kratky**

La méthode Kratky est l'une des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les débutants. Ce système passif ne nécessite ni pompe ni électricité, ce qui en fait une option économique et facile à mettre en place.

Les plants de salade sont suspendus au-dessus d'un réservoir contenant la solution nutritive. Au fur et à mesure que les salades absorbent les nutriments et l'eau, le niveau de la solution diminue, créant un espace rempli d'oxygène qui permet aux racines de respirer. La méthode Kratky est idéale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et n'ont pas besoin d'une oxygénation intensive de leurs racines (pas de pompe).

### **La méthode raft DWC**

La méthode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais légèrement plus avancée que le système Kratky. Dans ce système, les plantes poussent sur un

radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive.

Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft

### **Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie**

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas).

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

### **Laitue romaine**

Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite Pleine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwichs grace a sa texture ferme.

### **Laitue butterhead**

Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

### **Laitue batavia**

Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.



## **Laitue feuille de chene**

Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

## **Laitue frisee (chicoree)**

Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

## **5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre**

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme                  | Symptomes  | Cause  | Potentielle   | Solution |
|---------------------------|--|--|---|----------|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |          |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |          |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |          |
| Feuilles flétries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |          |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |          |

| Probleme                  | Symptomes  | Cause  | Potentielle   | Solution |
|---------------------------|--|--|---|----------|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |          |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |          |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |          |
| Feuilles flétries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |          |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |          |

brunes, molles, et malodorantes Manque doxygenation ou trop dhumidite Ameliorer laeration, utiliser une pompe a air, reduire lhumidite excessive Croissance lente Plantes qui peinent a se developper Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate Augmenter lexposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments Feuilles fletries Feuilles molles et tombantes Temperature excessive ou faible humidite Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter lhumidite autour des plantes Apparition de moisissures Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines Humidite excessive ou ventilation insuffisante Reduire lhumidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode, vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de lannee, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft, lhydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin interieur !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser à peu près tout avec cette méthode, des salades, des herbes aromatiques, et bien sûr des fraises. Cette technique de jardinage particulière offre de nombreux avantages par rapport à la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative intéressante pour les jardiniers débutants comme expérimentés qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'année Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines variétés qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'année. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises même quand il commence à faire froid dehors. L'hydroponie permet un contrôle précis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous étiez déçu par les rendements de vos fraisiers plantés en pleine terre, vous pourriez être surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en intérieur dans un environnement contrôlé, sans terre, permet de réduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranychus) sont très rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous. 3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de

jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique. L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une.

4. Une culture accessible à tous

L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place . Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer. Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

5. Un plaisir simple et gratifiant

Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches. Choisir le bon système hydroponique pour les fraises

Les fraisiers ont un système racinaire peu développé, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systèmes hydroponiques. Le choix du système hydroponique se fera donc plutôt en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. A lire aussi

Lelectro-conductivité (EC) en hydroponie

Le système devra aussi permettre une récolte facile des fraises au fur et à mesure qu'elles seront prêtes à être dégustées. Voici 3 systèmes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront à merveille:

1. Le plus simple : le système Kratky

Le système Kratky est ce qu'il y a de plus abordable pour débuter. Les plants de fraises sont placés dans des bacs ou des seaux remplis de solution nutritive. Au départ, les racines sont totalement immergées dans l'eau. Au fur et à mesure que la plante consomme l'eau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent bénéficier de l'oxygène fourni par la zone d'air ainsi créée. Système peu coûteux car il est possible d'utiliser des contenants de récupération. Fraisier cultivé grâce à la méthode Kratky

2. Système NFT (Nutrient Film Technique)

Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles réguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments nécessaires.

3. Système goutte-à-goutte (Dutch Bucket)

Les plants de fraises sont installés dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un réservoir jusqu'à la base de chaque plant grâce à une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusée en goutte-à-goutte. Le surplus d'eau qui

s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le réservoir. La lumière et les conditions de culture La quantité de lumière et la température vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi nécessaire de vérifier que les niveaux de pH et de conductivité électrique sont corrects.

1. Lumière et photopériode La lumière est particulièrement importante pour la phase végétative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des variétés) sont photopériodiques : la floraison est déclenchée par la quantité de lumière. Les variétés non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumière par jour. Elles sont sensibles à la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils bénéficient de plus de 12 h de lumière par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue période (de juin jusqu'aux premières gelées, et plus si vous cultivez en intérieur). Les fraisiers continus sont insensibles à la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED. Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit  
Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

2. La température Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros, une meilleure tenue des fruits, un goût plus prononcé. La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C . Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

3. L'humidité Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% . La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments.

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant

un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement. 4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5. L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm. Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique. 1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines. C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois). La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants, dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de l'un de vos connaissances. Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés. Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie. Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique. Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas l'utilisation de graines est justifiée. 2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ? Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie : Fraise Gariguette : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante. Fraise Ciflorette : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendement dans des environnements contrôlés. Fraise Mara des Bois : elle peut être cultivée avec succès en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variété connue pour sa résistance aux maladies, rendement élevé en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne à grande, avec une saveur sucrée et une texture juteuse. Il existe d'autres variétés de fraises adaptées pour l'hydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile à se procurer en Europe : Fraise Albion : variété appréciée pour sa saveur sucrée et son rendement

élevée. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptée à la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa résistance aux maladies. Fraise Seascape : variété à production continue. Elle est rustique, a une bonne productivité et un goût prononcé. C'est la variété la plus populaire au Québec. Fraise Evie : l'une des variétés ayant le meilleur goût. Fraise Sweet Charlie : une variété parfaite pour l'hydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile à cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. C'est l'une des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

### 3. Préparation du système hydroponique

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article ! Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat : il sera difficile de le déplacer par la suite, alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises desquelles seront mûres : elles doivent être faciles d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement. À lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

### 4. Transplantation des fraisiers

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau, elle va rapidement pourrir.

### Fraise hydroponique en fleur

### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques :

#### 1. Solution hydroponique

Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps



chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.

**2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.

**3. Taille** Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.

**4. Contrôle des maladies et des parasites** Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et surtout pour vous.

**5. Pollinisation** Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.

**6. Récolte** Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir :

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une

attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez recompense par une recolte abondante de fruits delicieux. Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrees et delicieuses, cultivees par vos soins, tout au long de l'annee. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du materiel simple et facile a se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment bien demarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement deguster vos premieres fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser a peu pres tout avec cette methode, des salades, des herbes aromatiques , et bien sur des fraises. Cette technique de jardinage particuliere offre de nombreux avantages par rapport a la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative interessante pour les jardiniers debutants comme experimentes qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'annee Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines varietes qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'annee. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises meme quand il commence a faire froid dehors. L'hydroponie permet un controle precis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous etiez decu par les rendements de vos fraisiers plantes en pleine terre, vous pourriez etre surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en interieur dans un environnement controle, sans terre, permet de reduire les risques de maladies

et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranyques) sont très rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous.

3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique. L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une.

4. Une culture accessible à tous L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place . Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer. Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

5. Un plaisir simple et gratifiant Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches. Choisir le bon système hydroponique pour les fraises Les fraisiers ont un système racinaire peu développé, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systèmes hydroponiques. Le choix du système hydroponique se fera donc plutôt en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. Lire aussi : Conductivité (EC) en hydroponie Le système devra aussi permettre une récolte facile des fraises au fur et à mesure qu'elles seront prêtes à être dégustées. Voici 3 systèmes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront à merveille:

1. Le plus simple : le système Kratky Le système Kratky est ce qu'il y a de plus abordable pour débuter. Les plants de fraises sont placés dans des bacs ou des seaux remplis de solution nutritive. Au départ, les racines sont totalement immergées dans l'eau. Au fur et à mesure que la plante consomme l'eau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent bénéficier de l'oxygène fourni par la zone d'air ainsi créée. Système peu coûteux car il est possible d'utiliser des contenants de récupération. Fraisier cultivé grâce à la méthode Kratky

2. Système NFT (Nutrient Film Technique) Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule

sur les racines des plantes, en continu ou par cycles réguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments nécessaires.

### 3. Système goutte-à-goutte (Dutch Bucket)

Les plants de fraises sont installés dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un réservoir jusqu'à la base de chaque plant grâce à une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusée en goutte-à-goutte. Le surplus d'eau qui s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le réservoir. La lumière et les conditions de culture

La quantité de lumière et la température vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi nécessaire de vérifier que les niveaux de pH et de conductivité électrique sont corrects.

### 1. Lumière et photopériode

La lumière est particulièrement importante pour la phase végétative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des variétés) sont photopériodiques : la floraison est déclenchée par la quantité de lumière. Les variétés non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumière par jour. Elles sont sensibles à la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils bénéficient de plus de 12 h de lumière par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue période (de juin jusqu'aux premières gelées, et plus si vous cultivez en intérieur). Les fraisiers continus sont insensibles à la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED.

Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit

Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

### 2. La température

Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros, une meilleure tenue des fruits, un goût plus prononcé. La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C. Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

### 3. L'humidité

Maintenir

un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75%. La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments. A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5. L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm. Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire.

La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines. C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois). La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants, dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de l'un de vos connaissances. Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés. Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie. Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique. Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas l'utilisation de graines est justifiée.

2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ? Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie : Fraise Gariguette : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante. Fraise Ciflorette : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendements dans des environnements contrôlés. Fraise Mara des Bois : elle peut être cultivée

avec succes en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variete connue pour sa resistance aux maladies, rendement eleve en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne a grande, avec une saveur sucee et une texture juteuse. Il existe dautres varietes de fraises adaptees pour lhydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile a se procurer en Europe : Fraise Albion : variete appreciee pour sa saveur sucee et son rendement eleve. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptee a la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa resistance aux maladies. Fraise Seascape : variete a production continue. Elle est rustique, a une bonne productivite et un gout prononce. Cest la variete la plus populaire au Quebec. Fraise Evie : lune des varietes ayant le meilleur gout. Fraise Sweet Charlie : une variete parfaite pour lhydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile a cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. Cest lune des rares varietes de fraises quil est possible de semer.

### 3. Preparation du systeme hydroponique

Si a ce stade vous navez pas choisi quel systeme hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, cest plus haut dans cet article ! Installez votre systeme hydroponique dans un endroit adequat: il sera difficile de le deplacer par la suite alors choisissez bien leplacement. Assurez-vous quil sera pratique de recolter les fraises des quelles seront mures: elles doivent etre facile daces et il faut que vous puissiez verifier la maturite. Preparez la solution nutritive en fonction du volume deau contenu dans le reservoir de votre systeme, et des instructions de dosage mentionnees sur les flacons d engrais hydroponique . Verifiez le pH et IEC de la solution nutritive et ajustez-les si necessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre systeme : perlite, billes dargile, melange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup doxygene. Il faut donc que le substrat soit bien aere. Un substrat compose de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les elements electriques : systeme declairage, pompes, et verifiez leur bon fonctionnement. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

### 4. Transplantation des fraisiers

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne a la base des tiges) doit etre au-dessus du

substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau elle va rapidement pourrir. Fraise hydroponique en fleur

### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques:

- 1. Solution hydroponique** Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.
- 2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.
- 3. Taille** Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.
- 4. Contrôle des maladies et des parasites** Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et surtout pour vous.
- 5. Pollinisation** Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.
- 6. Récolte** Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir:

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et IEC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites des qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux.

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ?

Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année.

La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer.

Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises.

Dans cet article

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser à peu près tout avec cette méthode, des salades, des herbes aromatiques, et bien sûr des fraises. Cette technique de jardinage particulière offre de



nombreux avantages par rapport à la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative intéressante pour les jardiniers débutants comme expérimentés qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'année Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines variétés qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'année. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises même quand il commence à faire froid dehors. L'hydroponie permet un contrôle précis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous étiez déçu par les rendements de vos fraisiers plantés en pleine terre, vous pourriez être surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en intérieur dans un environnement contrôlé, sans terre, permet de réduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranychus) sont très rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous. 3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique. L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une. 4. Une culture accessible à tous L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place . Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer. Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide. 5. Un plaisir simple et gratifiant Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches. Choisir le bon système hydroponique pour les fraises Les fraisiers ont un système racinaire peu développé, ce qui fait qu'ils se plairont dans la

plupart des systemes hydroponiques. Le choix du systeme hydroponique se fera donc plutot en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie Le systeme devra aussi permettre une recolte facile des fraises au fur et a mesure quelles seront pretes a etre degustees. Voici 3 systemes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront a merveille: 1. Le plus simple : le systeme Kratky Le systeme Kratky est ce quil y a de plus abordable pour debuter. Les plants de fraises sont places dans des bocaux ou des seaux remplis de solution nutritive. Au depart, les racines sont totalement immergees dans leau. Au fur et a mesure que la plante consomme leau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent beneficier de loxygene fourni par la zone dair ainsi creee. Systeme peu couteux car il est possible dutiliser des contenants de recuperation. Fraisier cultive grace a la methode Kratky 2. Systeme NFT (Nutrient Film Technique) Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles reguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments necessaires. 3. Systeme goutte-a-goutte (Dutch Bucket) Les plants de fraises sont installes dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un reservoir jusqu'a la base de chaque plant grace a une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusee en goutte-a-goutte. Le surplus deau qui saccumule au fond de chaque conteneur retourne vers le reservoir. La lumiere et les conditions de culture La quantite de lumiere et la temperature vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi necessaire de verifier que les niveaux de pH et de conductivite electrique sont corrects. 1. Lumiere et photoperiode La lumiere est particulierement importante pour la phase vegetative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des varietes) sont photoperiodiques : la floraison est declenchee par la quantite de lumiere. Les varietes non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumiere par jour. Elles sont sensibles a la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils beneficent de plus de 12 h de lumiere par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue periode (de juin jusqu'aux premieres gèlées, et plus si vous cultivez en interieur). Les fraisiers continus sont insensibles a la longueur du jour, ils font des

fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED. Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

2. La température Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros une meilleure tenue des fruits un goût plus prononcé La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C . Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

3. L'humidité Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% . La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments. A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5 . L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm . Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire.

La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines. C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois). La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants , dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de l'un de vos connaissances. Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés. Utiliser

des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie. Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique. Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas, l'utilisation de graines est justifiée.

## 2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ? Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie :

**Fraise Gariguette :** variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante.

**Fraise Ciflorette :** variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies.

**Fraise Charlotte :** produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendement dans des environnements contrôlés.

**Fraise Mara des Bois :** elle peut être cultivée avec succès en hydroponie. Elle est non remontante.

**Fraise Manille :** variété connue pour sa résistance aux maladies, rendement élevé en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne à grande, avec une saveur sucrée et une texture juteuse. Il existe d'autres variétés de fraises adaptées pour l'hydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile à se procurer en Europe :

**Fraise Albion :** variété appréciée pour sa saveur sucrée et son rendement élevé. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptée à la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa résistance aux maladies.

**Fraise Seascape :** variété à production continue. Elle est rustique, a une bonne productivité et un goût prononcé. C'est la variété la plus populaire au Québec.

**Fraise Evie :** l'une des variétés ayant le meilleur goût.

**Fraise Sweet Charlie :** une variété parfaite pour l'hydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie.

**Fraise Delizz :** facile à cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. C'est l'une des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

## 3. Préparation du système hydroponique

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article ! Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat : il sera difficile de le déplacer par la suite, alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises dès qu'elles seront mûres : elles doivent être

facile d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisières ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

#### 4. Transplantation des fraisières

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau elle va rapidement pourrir.

#### Fraise hydroponique en fleur

Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

#### Cultiver des fraises en hydroponie

est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques:

- 1. Solution hydroponique** Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.
- 2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisières ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.
- 3. Taille** Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.
- 4. Contrôle des maladies et des parasites** Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et

surtout pour vous. 5. Pollinisation Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs. 6. Récolte Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir : Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment

bien demarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement deguster vos premieres fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser a peu pres tout avec cette methode, des salades, des herbes aromatiques , et bien sur des fraises. Cette technique de jardinage particuliere offre de nombreux avantages par rapport a la culture traditionnelle en terre, et cest une alternative interessante pour les jardiniers debutants comme experimentes qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'annee Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines varietes qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'annee. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises meme quand il commence a faire froid dehors. L'hydroponie permet un controle precis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous etiez decu par les rendements de vos fraisiers plantes en pleine terre, vous pourriez etre surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en interieur dans un environnement controle, sans terre, permet de reduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements a base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranyques) sont tres rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guapes ne mangeront plus les fraises avant vous. 3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises meme si vous n'avez pas de jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prete bien a la culture hydroponique. L'hydroponie est possible meme dans les petits espaces,. Elle offre meme la possibilite de cultiver les fraises verticalement, a l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente video des Sourciers qui explique comment en construire une. 4. Une culture accessible a tous L'hydroponie est une technique facile a apprendre et a mettre en place . Il existe differents systemes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples a fabriquer avec du materiel courant facile a

se procurer. Nous en presentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

### 5. Un plaisir simple et gratifiant

Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une experience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de recolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir a partager avec vos proches. Choisir le bon systeme hydroponique pour les fraises

Les fraisiers ont un systeme racinaire peu developpe, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systemes hydroponiques. Le choix du systeme hydroponique se fera donc plutot en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. A lire aussi

### Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

Le systeme devra aussi permettre une recolte facile des fraises au fur et a mesure qu'elles seront pretes a etre degustees. Voici 3 systemes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront a merveille:

1. Le plus simple : le systeme Kratky

Le systeme Kratky est ce qu'il y a de plus abordable pour debuter. Les plants de fraises sont places dans des bocaux ou des seaux remplis de solution nutritive. Au depart, les racines sont totalement immergees dans leau. Au fur et a mesure que la plante consomme leau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent beneficier de loxygene fourni par la zone dair ainsi creee. Systeme peu couteux car il est possible d'utiliser des contenants de recuperation. Fraisier cultive grace a la methode Kratky- 2. Systeme NFT (Nutrient Film Technique)

Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles reguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments necessaires.- 3. Systeme goutte-a-goutte (Dutch Bucket)

Les plants de fraises sont installes dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un reservoir jusqu'a la base de chaque plant grace a une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusee en goutte-a-goutte. Le surplus deau qui s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le reservoir. La lumiere et les conditions de culture

La quantite de lumiere et la temperature vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi necessaire de verifier que les niveaux de pH et de conductivite electrique sont corrects.

1. Lumiere et photoperiode

La lumiere est particulierement importante pour la phase vegetative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des varietes) sont photoperiodiques : la floraison est declenchee par la quantite de lumiere. Les varietes non-remontantes (de jours



courts) se contentent de moins de 12 heures de lumière par jour. Elles sont sensibles à la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils bénéficient de plus de 12 h de lumière par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue période (de juin jusqu'aux premières gelées, et plus si vous cultivez en intérieur). Les fraisiers continus sont insensibles à la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED. Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

2. La température Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros une meilleure tenue des fruits un goût plus prononcé La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C . Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

3. L'humidité Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% . La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments. À lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5 . L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm . Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à

production continue, et bien sur du systeme hydroponique. 1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises a partir de graines. Cest possible, mais cest long (la levee des graines peut prendre un mois). La methode la plus simple est de se servir de stolons recoltes sur dautres plants , dans votre jardin si vous en possedez un, ou dans celui de lune de vos connaissances. Il faudra en general attendre lete pour avoir des stolons assez developpes. Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre systeme hydroponique. Certaines varietes de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas lutilisation de graines est justifiee. 2. Quelle variete de fraises choisir pour lhydroponie ? Voici 5 varietes de fraises que lon peut cultiver en hydroponie : Fraise Gariguet : variete francaise sucee et parfume. Elle est bien adaptee a la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante. Fraise Ciflorette : variete non remontante repute pour son gout delicieusement sucre et sa forme conique attrayante. Elle est egalement appreciee en hydroponie pour sa facilite de culture et sa resistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne a grande, caracterises par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendements dans des environnements controles. Fraise Mara des Bois : elle peut etre cultivee avec succes en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variete connue pour sa resistance aux maladies, rendement eleve en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne a grande, avec une saveur sucee et une texture juteuse. Il existe dautres varietes de fraises adaptees pour lhydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile a se procurer en Europe : Fraise Albion : variete appreciee pour sa saveur sucee et son rendement eleve. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptee a la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa resistance aux maladies. Fraise Seascape : variete a production continue. Elle est rustique, a une bonne productivite et un gout prononce. Cest la variete la plus populaire au Quebec. Fraise Evie : lune des varietes ayant le meilleur gout. Fraise Sweet Charlie : une variete parfaite pour lhydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile a cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. Cest lune

des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

### 3. Préparation du système hydroponique

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article ! Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat : il sera difficile de le déplacer par la suite, alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises desquelles seront mûres : elles doivent être faciles d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement. A lire aussi [Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous ?](#)

### 4. Transplantation des fraisiers

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau, elle va rapidement pourrir.

### Fraise hydroponique en fleur

### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques :

- 1. Solution hydroponique** Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.
- 2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.
- 3. Taille** Enlevez les feuilles

mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.

4. Contrôle des maladies et des parasites Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et surtout pour vous.

5. Pollinisation Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.

6. Récolte Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir : Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux.

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ?

Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année.

La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer.

Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises.

Dans cet article

**Dans cet article**

## **Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ?**

L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre.

Il est possible de faire pousser à peu près tout avec cette méthode, des salades, des herbes aromatiques, et bien sûr des fraises.

Cette technique de jardinage particulière offre de nombreux avantages par rapport à la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative intéressante pour les jardiniers débutants comme expérimentés qui veulent essayer quelque chose de nouveau.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

### **1. Des fraises en abondance toute l'année**

Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison.

Avec certaines variétés qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'année.

La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises même quand il commence à faire froid dehors.

L'hydroponie permet un contrôle précis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises.

Si vous étiez déçu par les rendements de vos fraisiers plantés en pleine terre, vous pourriez être surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises.

## **2. Peu de ravageurs et de maladies**

Cultiver en intérieur dans un environnement contrôlé, sans terre, permet de réduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise.

Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranychus) sont très rares en hydroponie.

De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous.

## **3. Un gain de place et d'espace**

Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de jardin ou de balcon.

Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique.

L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple.

Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une.

## **4. Une culture accessible à tous**

L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place .

Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer.

Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

## **5. Un plaisir simple et gratifiant**

Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches.

## **Choisir le bon systeme hydroponique pour les fraises**

Les fraisiers ont un systeme racinaire peu developpe, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systemes hydroponiques.

Le choix du systeme hydroponique se fera donc plutot en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez.

A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

Le systeme devra aussi permettre une recolte facile des fraises au fur et a mesure qu'elles seront pretes a etre degustees.

Voici 3 systemes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront a merveille:

### **1. Le plus simple : le systeme Kratky**

Le systeme Kratky est ce qui y a de plus abordable pour debuter. Les plants de fraises sont places dans des bocaux ou des seaux remplis de solution nutritive. Au depart, les racines sont totalement immergees dans leau. Au fur et a mesure que la plante consomme leau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent beneficier de loxygene fourni par la zone dair ainsi creee. Systeme peu couteux car il est possible d'utiliser des contenants de recuperation.

Fraisier cultive grace a la methode Kratky

### **2. Systeme NFT (Nutrient Film Technique)**

Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles reguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments necessaires.

### **3. Systeme goutte-a-goutte (Dutch Bucket)**

Les plants de fraises sont installes dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un reservoir jusqu'a la base de chaque plant grace a une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusee en goutte-a-goutte. Le surplus deau qui s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le reservoir.

## **La lumiere et les conditions de culture**

La quantite de lumiere et la temperature vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos

fraisiers.

Il sera aussi necessaire de verifier que les niveaux de pH et de conductivite electrique sont corrects.

## **1. Lumiere et photoperiode**

La lumiere est particulierement importante pour la phase vegetative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des varietes) sont photoperiodiques : la floraison est declenchee par la quantite de lumiere.

Les varietes non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumiere par jour. Elles sont sensibles a la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros.

Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils beneficent de plus de 12 h de lumiere par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue periode (de juin jusqu'aux premieres gelees, et plus si vous cultivez en interieur).

Les fraisiers continus sont insensibles a la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la temperature ne baisse pas trop.

Les besoins en eclairage dependront donc directement du type de fraisier que vous choisirez.

Si la lumiere naturelle est insuffisante, completez avec un eclairage artificiel, en utilisant des lampes a LED.

Pour resumer : Pour les varietes non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit

Pour les varietes remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

Pour resumer :

Pour les varietes non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit

Pour les varietes remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

## **2. La temperature**

Une temperature plus fraiche pendant la nuit sera benefique pour vos fraisiers. Cela permet :  
un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros une meilleure tenue des fruits un gout plus prononce

La temperature ideale est entre 10 et 13 degres la nuit.



La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C .

Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits.

Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

### **3. L'humidité**

Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises.

Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits.

Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% .

La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments.

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

### **4. Le pH et la conductivité électrique (CE)**

Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5 .

LEC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm . Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments.

Surveillez régulièrement le pH et IEC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire.

### **La sélection des plants de fraises et la préparation**

La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

#### **1. Graines ou plants ?**

Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines.

C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois).

La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants , dans votre jardin

si vous en possédez un, ou dans celui de l'une de vos connaissances.

Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés.

Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie.

Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique.

Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas, l'utilisation de graines est justifiée.

## **2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ?**

Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie :

Fraise Gariguette : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante.

Fraise Ciflorette : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendement dans des environnements contrôlés. Fraise Mara des Bois : elle peut être cultivée avec succès en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variété connue pour sa résistance aux maladies, rendement élevé en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne à grande, avec une saveur sucrée et une texture juteuse.

Il existe d'autres variétés de fraises adaptées pour l'hydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile à se procurer en Europe :

Fraise Albion : variété appréciée pour sa saveur sucrée et son rendement élevé. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptée à la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa résistance aux maladies. Fraise Seascape : variété à production continue. Elle est rustique, a une bonne productivité et un goût prononcé. C'est la variété la plus populaire au Québec. Fraise Evie : l'une des variétés ayant le meilleur goût. Fraise Sweet Charlie : une variété parfaite pour l'hydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile

a cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. C'est l'une des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

### **3. Préparation du système hydroponique**

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article !

Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat: il sera difficile de le déplacer par la suite alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises des quelles seront mûres: elles doivent être faciles d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement.

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

### **4. Transplantation des fraisiers**

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau elle va rapidement pourrir.

Fraise hydroponique en fleur

### **Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques**

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques:

## **1. Solution hydroponique**

Verifiez de temps en temps sil reste assez deau dans le reservoir. Par temps chaud, levaporation peut etre importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baisse, et mesurez le pH et IEC ensuite.

## **2. Fertilisation**

Les fraises ont besoin dun apport regulier de nutriments pour bien se developper. Utilisez une solution nutritive adaptee et correctement dosee. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.

## **3. Taille**

Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent etre utilises pour demarrer un nouveau fraisier.

## **4. Controle des maladies et des parasites**

Surveillez regulierement les plantes pour detecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problemes des quils surviennent. Utilisez des methodes de lutte biologique si possible. Evitez dutiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent etre nefastes pour les plantes et surtout pour vous.

## **5. Pollinisation**

Les fraises ont besoin detre pollinisees pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce role. En culture dinterieur, ce sera a vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur pres de vos plants. Vous pouvez egalement installer votre systeme sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.

## **6. Recolte**

Les fraises sont pretes a etre recoltees lorsquelles sont rouges, fermes et parfumees. Comme cest un fruit non climacterique, la fraise ne continue pas de murir apres la cueillette . Autant etre bien

certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez les délicatement du plant, avec leur queue.

Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous !

Voici quelques points clés à retenir :

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille !

La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux.

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous

livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

2 reflexions au sujet de Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore Repondre Article tres interessant et complet. Merci Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

2 reflexions au sujet de Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore Repondre Article tres interessant et complet. Merci Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

## **2 reflexions au sujet de Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter**

Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore Repondre Article tres interessant et complet. Merci Repondre

Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore Repondre

Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore

Article tres interessant et complet. Merci Repondre

Article tres interessant et complet. Merci

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

Sommaire Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une methode de culture simple et productive. Grace a ce systeme, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivees en pleine terre. Avec ce guide complet, decouvrez les differentes etapes pour faire pousser de la coriandre en interieur , de la germination des graines a la recolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste a faire pousser des plantes dans un milieu compose deau et de nutriments essentiels. Ce systeme offre plusieurs avantages par rapport a la culture en terre : Un controle precis des elements nutritifs apportees aux plantes : elles beneficent exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se developper Une croissance plus rapide grace a un environnement de culture optimal Une reduction significative des maladies causees par les insectes et les champignons La possibilite de cultiver dans des espaces restreints ou non propices a la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Les etapes pour reussir la culture de coriandre en hydroponie Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre 1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualite Il ny a pas de graines special hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardineriees conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais la encore, aucune obligation. Pretez attention a la date indiquee sur le sachet afin detre sur que les graines auront un bon taux de germination. 2. Faites pregermer les graines Cette etape nest pas indispensable mais elle permet daccelerer la germination des graines, et aussi de detecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles dessuie-tout humides puis placer le tout dans une boite transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum . 3. Placez les graines dans le substrat Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par letape 2 de pregermination. Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser : De la fibre de coco associee a de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche Placez une graine dans chaque cube ou pastille apres les avoir



rehydrates comme indique sur le produit. A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre systeme hydroponique, cest toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

4. Verifiez que lenvironnement est optimal pour bien faire germer les graines

**Humidite** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas detrempe . Sil y a trop deau, il y a un risque dapparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement leau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus dhumidite. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, nhesitez pas a vaporiser de leau ou a placer le substrat dans un recipient contenant un fond deau. Pour reduire levaporation et eviter un dessechement trop rapide, surtout en ete, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Temperature** Les graines de coriandre germent sil fait plus de 15 degres. Cependant, pour acclereler la germination, placez vos semis a une temperature comprise entre 21 et 24 degres .

**Lumiere** Les graines nont pas besoin de lumiere pour germer puisquelles le font naturellement dans le sol. En revanche, des que les graines ont germe, le fait de les placer a la lumiere va aider la toute jeune plante a se developper. Exposez vos semis a une lumiere douce ou indirecte , ou bien utilisez un eclaireage a LED.

**Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre systeme hydroponique** Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et quelles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre systeme hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorite des systemes hydroponiques , comme par exemple le systeme raft . Cest une plante qui ne necessite pas beaucoup dinterventions. Les seuls points vraiment importants a verifier sont lespaceement des plants et la temperature.

**L'espaceement** La coriandre va en effet se developper rapidement et aura besoin de place. Lideal est de laisser a la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. Cest lespaceement optimal, mais si vous avez un systeme hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre a dautres comme des salades ou du basilic , vous pouvez les serrer un peu plus.

**La temperature** Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines . Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention a la temperature.

C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été. La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés. L'éclairage La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour. À lire aussi Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système hydroponique à la lumière naturelle. Choisissez un endroit où il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au début du printemps ou en automne). Niveaux de pH et d'EC Le pH idéal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne l'électro-conductivité (EC), c'est-à-dire la concentration en nutriments, elle doit être comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit être plus faible au début du cycle de croissance pour ne pas brûler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement. pH idéal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5 EC : entre 1,2 et 2,0 Testeur de pH, EC/TDS et température - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'électro-conductivité/TDS et la température de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour vérifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Etape 3 : Récolter la coriandre 40 à 50 jours plus tard, la coriandre est prête à être récoltée. À lire aussi Potager intérieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'année Vous pouvez faire une récolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 à partir du haut. Utilisez un sécateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante. Cette façon de procéder devrait permettre au plant de coriandre de se soigner grâce aux pousses latérales qui vont se développer sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il

serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines . Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer . Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée Conserver la coriandre fraîche Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur. Enveloppez-la dans de l'éponge-tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes. Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours. Congeler la coriandre Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé. La coriandre ainsi congelée peut être utilisée pendant deux mois. Sécher la coriandre Le séchage de la coriandre n'est pas la méthode idéale pour conserver votre récolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de séchage. Utilisez plutôt des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de même faire sécher de la coriandre fraîche, utilisez un déshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four à faible température pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre à l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien sèches, elles peuvent être réduites en poudre. Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines , même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

Choisir la bonne période La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur. 2. Taillez la coriandre Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devra lui permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Récoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la

base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devrait pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt* ) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines . Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Sommaire Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre. Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L'hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste à faire pousser des plantes dans un milieu composé d'eau et de nutriments essentiels. Ce système offre plusieurs avantages par rapport à la culture en terre : Un contrôle précis des éléments nutritifs apportés aux plantes : elles bénéficient exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se développer Une croissance plus rapide grâce à un environnement de culture optimal Une réduction significative des maladies causées par les insectes et les champignons La possibilité de cultiver dans des espaces restreints ou non propices à la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Les étapes pour réussir la culture de coriandre en hydroponie Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre 1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualité Il n'y a pas de graines

special hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardinerie conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais la encore, aucune obligation. Prenez attention a la date indiquee sur le sachet afin d'etre sur que les graines auront un bon taux de germination.

2. Faites pregermer les graines Cette etape nest pas indispensable mais elle permet d'accelerer la germination des graines, et aussi de detecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles de papier humides puis placer le tout dans une boite transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum .

3. Placez les graines dans le substrat Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par l'etape 2 de pregermination. Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser : De la fibre de coco associee a de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche Placez une graine dans chaque cube ou pastille apres les avoir rehydrates comme indique sur le produit. A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre systeme hydroponique, cest toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

4. Verifiez que l'environnement est optimal pour bien faire germer les graines

**Humidite** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas detrempe . Si y a trop d'eau, il y a un risque d'apparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement l'eau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus d'humidite. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, n'hésitez pas a vaporiser de l'eau ou a placer le substrat dans un recipient contenant un fond d'eau. Pour reduire l'evaporation et eviter un dessechement trop rapide, surtout en ete, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Temperature** Les graines de coriandre germent si fait plus de 15 degres. Cependant, pour accelerer la germination, placez vos semis a une temperature comprise entre 21 et 24 degres .

**Lumiere** Les graines n'ont pas besoin de lumiere pour germer puisqu'elles le font naturellement dans le sol. En revanche, des que les graines ont germe, le fait de les placer a la lumiere va aider la toute jeune plante a se developper. Exposez vos semis a une lumiere douce ou indirecte , ou bien utilisez

un éclairage à LED. Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre système hydroponique Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre système hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorité des systèmes hydroponiques, comme par exemple le système raft. C'est une plante qui ne nécessite pas beaucoup d'interventions. Les seuls points vraiment importants à vérifier sont l'espacement des plants et la température.

**L'espacement** La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place. L'idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

**La température** Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines. Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention à la température. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été. La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

**L'éclairage** La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour. À lire aussi [Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique](#) Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système hydroponique à la lumière naturelle. Choisissez un endroit où il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au début du printemps ou en automne).

**Niveaux de pH et d'EC** Le pH idéal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne l'électro-conductivité (EC), c'est-à-dire la concentration en nutriments, elle doit être comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit être plus faible au début du cycle de croissance pour ne pas brûler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement.

**pH idéal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5**  
**EC : entre 1,2 et 2,0**  
**Testeur de pH,**

EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

### Etape 3 : Recolter la coriandre

40 a 50 jours plus tard, la coriandre est prete a etre recoltee. A lire aussi Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee Vous pouvez faire une recolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 a partir du haut. Utilisez un secateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante. Cette facon de proceder devrait permettre au plant de coriandre de se soiffer grace aux pousses laterales qui vont se developper sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi recolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi tres parfumee et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de recolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montee en graines . Attendez tout de meme deux semaines entre deux recoltes afin que la plante puisse recuperer .

### Comment conserver la coriandre que vous avez recoltee

#### Conserver la coriandre fraiche

Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraiche est dans le refrigerateur. Enveloppez-la dans de l'essuie-tout legerement humide et placez-la dans le bac a legumes. Vous pouvez la conserver de cette facon jusqu'a 10 jours.

#### Congeler la coriandre

Mettez les feuilles de coriandre hachees, ou les feuilles plus les tiges, selon votre preference, dans un sac congelation bien ferme. La coriandre ainsi congelee peut etre utilisee pendant deux mois.

#### Secher la coriandre

Le sechage de la coriandre n'est pas la methode ideale pour conserver votre recolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de sechage. Utilisez plutot des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de meme faire secher de la coriandre fraiche, utilisez un deshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four a faible temperature pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre a l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien seches, elles peuvent etre reduites en poudre.

Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines, même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

Choisir la bonne période La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur. 2. Taillez la coriandre Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devra lui permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Récoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devraient pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt*) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines. Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre.



Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte.

**Sommaire** Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre. Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L'hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste à faire pousser des plantes dans un milieu composé d'eau et de nutriments essentiels. Ce système offre plusieurs avantages par rapport à la culture en terre : Un contrôle précis des éléments nutritifs apportés aux plantes : elles bénéficient exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se développer Une croissance plus rapide grâce à un environnement de culture optimal Une réduction significative des maladies causées par les insectes et les champignons La possibilité de cultiver dans des espaces restreints ou non propices à la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Les étapes pour réussir la culture de coriandre en hydroponie

**Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre**

1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualité Il n'y a pas de graines spécial hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardinerie conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais là encore, aucune obligation. Prenez attention à la date indiquée sur le sachet afin d'être sûr que les graines auront un bon taux de germination.
2. Faites prégermer les graines Cette étape n'est pas indispensable mais elle permet d'accélérer la germination des graines, et aussi de détecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles de tissu humides puis placer le tout dans une boîte transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum .
3. Placez les graines dans le substrat Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par l'étape 2 de prégermination. Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat. Toutes conviendront très bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez

utiliser : De la fibre de coco associée à de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche Placez une graine dans chaque cube ou pastille après les avoir rehydratés comme indiqué sur le produit. A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre système hydroponique, c'est toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

4. Vérifiez que l'environnement est optimal pour bien faire germer les graines

**Humidité** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas détrempé. S'il y a trop d'eau, il y a un risque d'apparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un très bon substrat mais qui retient énormément d'eau, pensez à y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus d'humidité. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, n'hésitez pas à vaporiser de l'eau ou à placer le substrat dans un récipient contenant un fond d'eau. Pour réduire l'évaporation et éviter un dessèchement trop rapide, surtout en été, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Température** Les graines de coriandre germent s'il fait plus de 15 degrés. Cependant, pour accélérer la germination, placez vos semis à une température comprise entre 21 et 24 degrés.

**Lumière** Les graines n'ont pas besoin de lumière pour germer puisqu'elles le font naturellement dans le sol. En revanche, dès que les graines ont germé, le fait de les placer à la lumière va aider la toute jeune plante à se développer. Exposez vos semis à une lumière douce ou indirecte, ou bien utilisez un éclairage à LED.

**Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre système hydroponique** Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre système hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorité des systèmes hydroponiques, comme par exemple le système raft. C'est une plante qui ne nécessite pas beaucoup d'interventions. Les seuls points vraiment importants à vérifier sont l'espacement des plants et la température.

**L'espacement** La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place. L'idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

**La température** Un plant de coriandre qui a trop

chaud va rapidement monter en graines . Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention a la temperature. Cest dailleurs pour cette raison quil est preferable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutot quen ete. La temperature adequate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degres. La temperature ideale est 18 degres .

### Leclairage

La coriandre a besoin dau moins 12 heures de lumiere par jour. A lire aussi [Cultiver sans terre : Un guide pour demarrer votre potager hydroponique](#) Vous pouvez aller jusqu'a 14 voire 18 heures dexposition a la lumiere pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un eclairage a LED, peu gourmand en energie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours a une source de lumiere artificielle, placez votre systeme hydroponique a la lumiere naturelle. Choisissez un endroit ou il pourra profiter de suffisamment densoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au debut du printemps ou en automne).

### Niveaux de pH et dEC

Le pH ideal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. Cest dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne lelectro-conductivite (EC), cest-a-dire la concentration en nutriments, elle doit etre comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit etre plus faible au debut du cycle de croissance pour ne pas bruler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement.

pH ideal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5  
EC : entre 1,2 et 2,0

### Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1

Mesurez en quelques secondes le pH, lelectro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

### Etape 3 : Recolter la coriandre

40 a 50 jours plus tard, la coriandre est prete a etre recoltee. A lire aussi [Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee](#) Vous pouvez faire une recolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 a partir du haut. Utilisez un secateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui nabimera pas la plante. Cette facon de proceder devrait permettre au plant de coriandre de setoffer grace aux pousses laterales qui vont se developper sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de

coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines. Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer. Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée ?

**Conserver la coriandre fraîche** Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur. Enveloppez-la dans de l'éponge tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes. Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours.

**Congeler la coriandre** Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé. La coriandre ainsi congelée peut être utilisée pendant deux mois.

**Secher la coriandre** Le séchage de la coriandre n'est pas la méthode idéale pour conserver votre récolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de séchage. Utilisez plutôt des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de même faire sécher de la coriandre fraîche, utilisez un déshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four à faible température pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre à l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien sèches, elles peuvent être réduites en poudre.

Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines, même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

**Choisir la bonne période** La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur.

2. **Taillez la coriandre** Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devrez lui

permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Recoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devraient pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt* ) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines . Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Sommaire Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre. Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L'hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste à faire pousser des plantes dans un milieu composé d'eau et de nutriments essentiels. Ce système offre plusieurs avantages par rapport à la culture en terre : Un contrôle précis des éléments nutritifs apportés aux plantes : elles bénéficient exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se développer Une croissance plus rapide grâce à un environnement de culture optimal Une réduction significative des maladies causées par les insectes et les champignons La possibilité de cultiver dans des espaces restreints ou non propices à la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Les

etapes pour réussir la culture de coriandre en hydroponie

**Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre**

1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualité. Il n'y a pas de graines spéciales pour l'hydroponie, toutes les graines vendues dans les jardinerie conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais là encore, aucune obligation. Prenez attention à la date indiquée sur le sachet afin d'être sûr que les graines auront un bon taux de germination.
2. Faites prégermer les graines. Cette étape n'est pas indispensable mais elle permet d'accélérer la germination des graines, et aussi de détecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles d'essuie-tout humides puis placer le tout dans une boîte transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum.
3. Placez les graines dans le substrat. Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat, sans passer par l'étape 2 de prégermination. Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat. Toutes conviendront très bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser :
  - De la fibre de coco associée à de la perlite
  - Des cubes de germination
  - Des pastilles de coco
  - Des cubes de laine de rochePlacez une graine dans chaque cube ou pastille après les avoir rehydratés comme indiqué sur le produit. A lire aussi : Tableaux pH et EC en hydroponie. Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre système hydroponique, c'est toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.
4. Vérifiez que l'environnement est optimal pour bien faire germer les graines.

**Humidité** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas détrempé. S'il y a trop d'eau, il y a un risque d'apparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un très bon substrat mais qui retient énormément d'eau, pensez à y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus d'humidité. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, n'hésitez pas à vaporiser de l'eau ou à placer le substrat dans un récipient contenant un fond d'eau. Pour réduire l'évaporation et éviter un dessèchement trop rapide, surtout en été, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Température** Les graines de coriandre germent si fait plus de 15 degrés. Cependant, pour accélérer la germination, placez vos semis à une température comprise entre 21 et 24 degrés.

**Lumière** Les graines n'ont pas besoin de lumière pour germer puisqu'elles le font naturellement dans

le sol. En revanche, dès que les graines ont germé, le fait de les placer à la lumière va aider la toute jeune plante à se développer. Exposez vos semis à une lumière douce ou indirecte, ou bien utilisez un éclairage à LED.

### Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre système hydroponique

Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre système hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorité des systèmes hydroponiques, comme par exemple le système raft. C'est une plante qui ne nécessite pas beaucoup d'interventions. Les seuls points vraiment importants à vérifier sont l'espacement des plants et la température.

#### L'espacement

La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place. L'idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

#### La température

Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines. Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention à la température. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été. La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

#### L'éclairage

La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour. À lire aussi [Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique](#). Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système hydroponique à la lumière naturelle. Choisissez un endroit où il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au début du printemps ou en automne).

#### Niveaux de pH et d'EC

Le pH idéal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne l'électro-conductivité (EC), c'est-à-dire la concentration en nutriments, elle doit être comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit être plus faible au début du

cycle de croissance pour ne pas brûler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement. pH idéal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5 EC : entre 1,2 et 2,0 Testeur de pH, EC/TDS et température - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'électro-conductivité/TDS et la température de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour vérifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

### Etape 3 : Récolter la coriandre

40 à 50 jours plus tard, la coriandre est prête à être récoltée. À lire aussi Potager intérieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'année Vous pouvez faire une récolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 à partir du haut. Utilisez un sécateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante. Cette façon de procéder devrait permettre au plant de coriandre de se soigner grâce aux pousses latérales qui vont se développer sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines. Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer. Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée

#### Conserver la coriandre fraîche

Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur. Enveloppez-la dans du linge-tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes. Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours.

#### Congeler la coriandre

Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé. La coriandre ainsi congelée peut être utilisée pendant deux mois.

#### Secher la coriandre

Le séchage de la coriandre n'est pas la méthode idéale pour conserver votre récolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de séchage. Utilisez plutôt des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de même faire sécher de la coriandre fraîche, utilisez un déshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four à faible température



pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre à l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien sèches, elles peuvent être réduites en poudre. Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines, même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

Choisir la bonne période La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur. 2. Taillez la coriandre Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devra lui permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Récoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devraient pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt*) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines. Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et

productive. Grace a ce systeme, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivees en pleine terre.

Avec ce guide complet, decouvrez les differentes etapes pour faire pousser de la coriandre en interieur , de la germination des graines a la recolte.

### **Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ?**

L hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste a faire pousser des plantes dans un milieu compose deau et de nutriments essentiels. Ce systeme offre plusieurs avantages par rapport a la culture en terre :

Un controle precis des elements nutritifs apportees aux plantes : elles beneficent exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se developper Une croissance plus rapide grace a un environnement de culture optimal Une reduction significative des maladies causees par les insectes et les champignons La possibilite de cultiver dans des espaces restreints ou non propices a la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre...

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

### **Les etapes pour reussir la culture de coriandre en hydroponie**

#### **Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre**

##### **1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualite**

Il ny a pas de graines special hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardineriees conviendront parfaitement.

Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais la encore, aucune obligation.

Pretez attention a la date indiquee sur le sachet afin detre sur que les graines auront un bon taux de germination.

## **2. Faites pregermer les graines**

Cette etape nest pas indispensable mais elle permet daccelerer la germination des graines, et aussi de detecter celles qui ne germeront pas.

Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles dessuie-tout humides puis placer le tout dans une boite transparente.

Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum .

## **3. Placez les graines dans le substrat**

Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par letape 2 de pregermination.

Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser : De la fibre de coco associee a de la perlite

Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche

Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre.

Vous pouvez utiliser :

De la fibre de coco associee a de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche

Placez une graine dans chaque cube ou pastille apres les avoir rehydrates comme indique sur le produit.

A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie

A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie

Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec.

Ensuite vous les installerez directement dans votre systeme hydroponique, cest toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

## **4. Verifiez que lenvironnement est optimal pour bien faire germer les graines**

## Humidite

Le substrat doit rester en permanence humide mais pas detrempe .

Sil y a trop deau, il y a un risque dapparition de moisissures.

Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement leau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus dhumidite.

Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement leau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus dhumidite.

Si vous constatez que le substrat devient trop sec, nhesitez pas a vaporiser de leau ou a placer le substrat dans un recipient contenant un fond deau.

Pour reduire levaporation et eviter un dessechement trop rapide, surtout en ete, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

## Temperature

Les graines de coriandre germent sil fait plus de 15 degres.

Cependant, pour acclereler la germination, placez vos semis a une temperature comprise entre 21 et 24 degres .

## Lumiere

Les graines nont pas besoin de lumiere pour germer puisquelles le font naturellement dans le sol.

En revanche, des que les graines ont germe, le fait de les placer a la lumiere va aider la toute jeune plante a se developper.

Exposez vos semis a une lumiere douce ou indirecte , ou bien utilisez un eclaireage a LED.

## **Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre systeme hydroponique**

Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre systeme hydroponique.

La coriandre pousse bien dans la majorite des systemes hydroponiques , comme par exemple le systeme raft .

C'est une plante qui ne necessite pas beaucoup d'interventions.

Les seuls points vraiment importants a verifier sont l'espacement des plants et la temperature.

## **Lespacement**

La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place.

Idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes.

Idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes.

C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

## **La température**

Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines.

Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention à la température.

C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été.

La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

## **Leclaireage**

La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour.

A lire aussi Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique

A lire aussi Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique

Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide.

Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie.

Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système

hydroponique a la lumiere naturelle.

Choisissez un endroit ou il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au debut du printemps ou en automne).

### **Niveaux de pH et d'EC**

Le pH ideal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5.

C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique.

En ce qui concerne l'electro-conductivite (EC), c'est-a-dire la concentration en nutriments, elle doit etre comprise entre 1,2 et 2.

La concentration doit etre plus faible au debut du cycle de croissance pour ne pas bruler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement.

pH ideal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5 EC : entre 1,2 et 2,0

pH ideal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5

EC : entre 1,2 et 2,0

Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon

Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon

Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales.

Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales.

Acheter sur Amazon

### **Etape 3 : Recolter la coriandre**

40 a 50 jours plus tard, la coriandre est prete a etre recoltee.

A lire aussi Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee

A lire aussi Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee

Vous pouvez faire une recolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser.

Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 a partir du haut.

Utilisez un sécateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante.

Cette façon de procéder devrait permettre au plant de coriandre de se soigner grâce aux pousses latérales qui vont se développer sur les tiges.

Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut.

Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats.

Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines .

Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer .

### **Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée**

#### **Conserver la coriandre fraîche**

Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur.

Enveloppez-la dans de l'éponge-tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes.

Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours.

#### **Congeler la coriandre**

Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé.

La coriandre ainsi congelee peut etre utilisee pendant deux mois.

## **Secher la coriandre**

Le sechage de la coriandre nest pas la methode ideale pour conserver votre recolte.

Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de sechage.

Utilisez plutot des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson.

Si vous souhaitez tout de meme faire secher de la coriandre fraiche, utilisez un deshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four a faible temperature pendant 30 minutes.

Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre a l'envers dans un endroit sec et sombre.

Une fois que les feuilles sont bien seches, elles peuvent etre reduites en poudre.

## **Comment eviter que la coriandre ne monte en graines ?**

La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement a fleurir puis produire des graines.

Quand cela commence, il est deja trop tard pour la recolter.

Il est cependant possible de retarder la montee en graines , meme si celle-ci est inevitable.

Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas a fleurir trop rapidement :

### **1. Choisir la bonne periode**

La coriandre craint la chaleur et prefere des temperatures plus douces (18 degres est la temperature ideale).

Privilegiez donc le printemps et l'automne plutot que l'ete pour cultiver de la coriandre.

Si vous souhaitez tout de meme le faire l'ete, evitez d'exposer la coriandre a la lumiere directe du soleil et preservez-la au maximum de la chaleur.

### **2. Taillez la coriandre**

Coupez a la base les tiges qui commencent a monter en graines.

Comme la plante qui se met a produire des fleurs canalise une grande partie de son energie pour ca, le fait de la tailler devriez lui permettre de retrouver de l'energie pour produire de nouvelles feuilles.



### **3. Recoltez au fur et a mesure**

Coupez quelques touffes de coriandre en coupant a quelques centimetres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins.

Les tiges ainsi coupees vont repousser et ne devrait pas faire de fleurs avant un moment.

### **4. Choisir une variete a floraison lente**

Il existe des varietes de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelees slow bolt ) comme la Calypso ou encore la Standby.

### **Que faire avec la coriandre en fleurs ?**

Quand votre plant de coriandre commence a fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles.

Les dernieres feuilles qui vont pousser seront plus petites et ameres.

Ce nest pourtant pas la fin pour votre coriandre !

Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines .

Une fois que celles-ci auront change de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les recolter pour assaisonner vos plats.

Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser dautres plants de coriandre.

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous

livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 **Ça pousse plus vite** En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 **Le rendement est plus élevé** Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 **On utilise moins d'eau** L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période de sécheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin.
- 4 **L'environnement est sous contrôle** En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau.
- 5 **Moins de maladies et de ravageurs** Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un

environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines variétés de basilic prospèrent mieux en hydroponie en raison de leurs caractéristiques de croissance et de leurs besoins spécifiques. Voici le top 4 des variétés de basilic qui se prêtent bien à la culture hydroponique :

1. Le basilic Genovese C'est un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prépare le pesto. Aussi appelé Grand Vert, ce basilic présente de larges feuilles recourbées. Il est très parfumé, avec une saveur douce et légèrement poivrée. Le basilic Genovese se développe bien en hydroponie, il pousse vite et est très facile à cultiver en intérieur. Cette variété est généralement appréciée pour son goût authentique et sa capacité à donner un goût unique aux plats de pâtes, aux salades et autres recettes méditerranéennes. Du basilic hydroponique en pleine croissance
2. Le basilic thai Le basilic thai, également connu sous le nom de basilic sacré ou basilic asiatique, est une variété très prisée dans la cuisine thaïlandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert foncé ont une saveur très épicée proche de celle de l'estragon et de l'anis. Le basilic thai est bien adapté à la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacité à tolérer des conditions de lumière variable. Il apportera une touche exotique et parfumée à vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thai hydroponique
3. Le basilic pourpre Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails. Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique.
4. Le basilic citron Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une délicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles. Le basilic citron est très apprécié pour ses propriétés aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraîchissant aux boissons, aux desserts et aux

salades. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Il pousse bien en hydroponie, et ses arômes citronnés en font un choix original pour votre système hydroponique. Les basilics à éviter en hydroponie En général, la plupart des variétés de basilics poussent bien en hydroponie, car cette méthode de culture fournit un environnement contrôlé avec un apport régulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines variétés peuvent être plus délicates ou présenter des défis spécifiques en hydroponie. Par exemple :

1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle.
2. Le basilic nain Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes. Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese.
3. Le basilic à feuilles de laitue Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

Bien préparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

1. Lumière naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, et la lumière naturelle est idéale. Privilégiez un endroit où votre système hydroponique recevra au moins 6 heures de lumière par jour. Une fenêtre orientée au sud ou à l'est peut tout à fait convenir pour placer votre plant de basilic. S'il n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumière naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance à LED (une puissance de 5 à 10 W suffit).
2. Température ambiante Le basilic aime la chaleur modérée. Une température entre 18 et 25 °C est parfaite pour lui. Évitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche. En dessous de 15 °C, les feuilles du basilic vont commencer à brunir.

tres rapidement. Assurez-vous egalement que la temperature ne depasse pas 30, car cela peut entrainer un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.

### 3. Ventilation

Une bonne circulation de l'air est essentielle pour eviter les problemes lies a l'humidite, comme le developpement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aeration suffisante pour maintenir un niveau d'humidite correct (entre 50 et 70%).

### 4. Facilite l'accès

Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de verifier le bon developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

### Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

#### Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC)

C'est l'un des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie.

Dans le systeme DWC, les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene.

Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

- Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera l'affaire.
- Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de l'eau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis d'un substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.
- Solution nutritive :** C'est le melange d'eau et de nutriments essentiels au bon developpement des plantes.
- Pompe a air :** Elle permet d'injecter de l'air et donc de l'oxygene dans la solution nutritive.
- Bulleur :** Il disperse les bulles d'air dans l'eau et assure un bon apport d'oxygene aux racines.

Le systeme DWC necessite donc un peu d'investissement pour ce qui concerne le materiel necessaire mais ce sont des elements faciles a se procurer. Pour le reservoir, vous pouvez tout a fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie d'un couvercle. Choisissez-en une qui soit de preference opaque afin d'eviter la proliferation des algues dans votre systeme hydroponique. Une

fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien. Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

#### La méthode Kratky

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette méthode repose sur l'utilisation d'un réservoir contenant l'eau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de l'eau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et à mesure que la plante absorbe l'eau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systèmes hydroponiques, l'absence d'apport en oxygène ne pose pas de problème car l'air contenu dans le récipient crée un environnement suffisamment oxygéné pour les racines. La méthode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer à cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du matériel.

**Vous aurez seulement besoin de :**

- Un réservoir :** Vous pouvez utiliser un récipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique :** Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat :** Billes d'argiles ou mélange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide à diffuser les nutriments au début de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine à la floraison.
- Des nutriments :** On trouve dans le commerce toute une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles à utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnés sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

#### Du basilic thaï cultivé grâce à la méthode Kratky

#### Les étapes de la culture du basilic en hydroponie

##### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour démarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant.

- 1. Germination des graines de basilic**

Le semis du basilic n'est pas réputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les résultats sont en

general bien meilleurs si vous suivez bien les differentes etapes. Faire germer des graines de basilic

1. Choix des graines Il ny a pas de graines specialement adaptees a lhydroponie. Choisissez les varietes qui vous plaisent, en faisant attention a ce que la date indiquee sur le sachet ne soit pas depassee pour etre sur que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, lavantage etant quavec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer a partir de vos propres graines.

2. Pregermination Cette etape nest pas obligatoire mais elle peut ameliorer le taux de germination. La procedure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille dessuie-tout a laide dun vaporisateur Placez vos graines sur la moitie de la feuille dessuie-tout en les espacant dau moins 2 cm Repliez lessuie-tout, la moitie sans graine etant au-dessus Glissez lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congelation par exemple) Cette methode devrait permettre de garder les graines humides le temps quelles germent. Des que les cotyledons apparaissent, vos graines sont pretes a etre plantees.

3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les legerement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, inserez simplement une graine dans le trou perce dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent a une temperature de 18 a 20 . Le substrat doit toujours rester humide, sans exces deau. Vaporisez-le sil a tendance a se dessecher. Il peut etre utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour creer un effet de serre qui aidera a maintenir un bon taux dhumidite. Vous pouvez aussi tout a fait utiliser du terreau speciale semis. Il faudra cependant vous assurer quil ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le systeme hydroponique.

4. Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se developper et les premieres vraies feuilles vont apparaitre. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre systeme hydroponique .

2. Bouturage des plants de basilic Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette methode vous fera gagner du temps par rapport a lutilisation de graines.

Bouturer un plant de basilic

1. Selectionnez la tige Reperez une tige saine sur la plante



mere. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration. Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan... 2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus d'un nœud à l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant à un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3). A lire aussi Glossaire de l'hydroponie 3. Mettez dans l'eau Mettez votre bouture immédiatement dans un verre d'eau pour éviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une étiquette, comme je l'ai fait, pour savoir où vous en êtes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaître les premières racines au niveau du nœud. Pensez à surveiller le niveau de l'eau et à en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre système hydroponique.

### Préparation du système hydroponique

Quand vos graines auront germé et que le moment de transplanter les pousses n'est plus qu'une question d'heures, vous allez pouvoir mettre en place le système hydroponique. À ce stade vous devriez avoir choisi quel système vous souhaitez utiliser ! Vérifiez aussi que vous avez bien tout le matériel nécessaire, le bon nombre de réservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le système à son emplacement définitif car il sera ensuite plus difficile et risqué de le déplacer quand il sera rempli d'eau.

### 1 Préparation de la solution nutritive

Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet, en quantité suffisante pour qu'elle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour vérifier que l'eau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans l'eau, en vérifiant le dosage recommandé sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en général très concentrées. Si l'étiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 à 5 ml par litre d'eau, choisissez plutôt la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, c'est beaucoup plus pratique et précis que les graduations qu'il peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

### 2 Vérification du pH

Vous pouvez vérifier que votre

solution nutritive nest pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulees de telle sorte quen utilisant de leau de robinet, le pH devrait etre compris dans la plage ideale des 5,5 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-metre pour verifier que le pH est correct . Si ce nest pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

### 3 Transplantation des jeunes plants dans le systeme hydroponique

Vos jeunes pousses sont pretes a etre installees dans votre systeme hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre systeme des que les racines mesurent deux ou trois centimetres. La maniere de proceder va ensuite dependre de la facon dont vous avez fait germer vos graines. Si vous avez utilise des paniers hydroponiques Dans ce cas il ny a pas grand-chose a faire. La jeune pousse est deja bien installee dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans lun des trous du systeme hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention a ne pas abimer les racines en mettant en place le panier hydroponique. Si vous avez utilise un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumiere qui pourrait passer par les trous situes en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposee a la lumiere = developpement d'algues vertes). Si vous avez utilise un plateau de germination, des godets ou autre contenant Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Completez avec le meme substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles. Placez ensuite les paniers dans les trous du systeme hydroponique. Si vous avez utilise du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout residu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines a leau claire et installez la pousse dans du substrat.

### 4 Taille et recolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre detre encore plus productif et vigoureux. Attendez quil soit suffisamment grand avant de sortir votre secateur. Il faut au moins quil ait deux nuds , donc deux paires de feuilles. On pourrait etre tente de recolter les feuilles une a une, au fur et a mesure de ses besoins, mais ce nest pas une bonne facon de proceder. Ca ne va pas aider la plante a se developper. Coupez plutot le basilic au-dessus dun nud , pas le plus bas sur la

tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles de donner en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors à vos sécateurs ! Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période

de secheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin. 4

L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau. 5

Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic. Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines variétés de basilic prospèrent mieux en hydroponie en raison de leurs caractéristiques de croissance et de leurs besoins spécifiques. Voici le top 4 des variétés de basilic qui se prêtent bien à la culture hydroponique :

1. Le basilic Genovese C'est un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prépare le pesto. Aussi appelé Grand Vert, ce basilic présente de larges feuilles recourbées. Il est très parfumé, avec une saveur douce et légèrement poivrée . Le basilic Genovese se développe bien en hydroponie, il pousse vite et est très facile à cultiver en intérieur. Cette variété est généralement appréciée pour son goût authentique et sa capacité à donner un goût unique aux plats de pâtes, aux salades et autres recettes méditerranéennes. Du basilic hydroponique en pleine croissance
2. Le basilic thaï Le basilic thaï, également connu sous le nom de basilic sacré ou basilic asiatique, est une variété très prisée dans la cuisine thaïlandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert foncé ont une saveur très épicée proche de celle de l'estragon et de l'anis. Le basilic thaï est bien adapté à la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacité à tolérer des conditions de lumière variable. Il apportera une touche exotique et parfumée à vos plats, tels que

les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thai hydroponique

3. Le basilic pourpre Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails. Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique.

4. Le basilic citron Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une délicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles. Le basilic citron est très apprécié pour ses propriétés aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraîchissant aux boissons, aux desserts et aux salades. À lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Il pousse bien en hydroponie, et ses arômes citronnés en font un choix original pour votre système hydroponique.

Les basilics à éviter en hydroponie En général, la plupart des variétés de basilics poussent bien en hydroponie, car cette méthode de culture fournit un environnement contrôlé avec un apport régulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines variétés peuvent être plus délicates ou présenter des défis spécifiques en hydroponie. Par exemple :

1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle.

2. Le basilic nain Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes. Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese.

3. Le basilic à feuilles de laitue Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

Bien préparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les

meilleures conditions : 1. Lumiere naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumiere pour bien pousser, et la lumiere naturelle est l'ideal. Privilegiez un endroit ou votre systeme hydroponique recevra au moins 6 heures de lumiere par jour . Une fenetre orientee au sud ou a l'est peut tout a fait convenir pour placer votre plant de basilic. Si n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumiere naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance a LED (une puissance de 5 a 10 W suffit).

2. Temperature ambiante Le basilic aime la chaleur moderee. Une temperature entre 18 et 25 est parfaite pour lui. Evitez les emplacements ou la temperature est trop fluctuante, et ou elle risque de devenir trop fraiche. En dessous de 15, les feuilles du basilic vont commencer a brunir tres rapidement. Assurez-vous egalement que la temperature ne depasse pas 30, car cela peut entrainer un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.

3. Ventilation Une bonne circulation de l'air est essentielle pour eviter les problemes lies a l'humidite, comme le developpement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aeration suffisante pour maintenir un niveau d'humidite correct (entre 50 et 70%).

4. Facilite d'accès Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de verifier le bon developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC) C'est l'un des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie. Dans le systeme DWC , les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene.

Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

Reservoir : Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera l'affaire.

Paniers de culture : Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de l'eau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont

remplis d'un substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.

**Solution nutritive :** C'est le mélange d'eau et de nutriments essentiels au bon développement des plantes.

**Pompe à air :** Elle permet d'injecter de l'air et donc de l'oxygène dans la solution nutritive.

**Bulleur :** Il disperse les bulles d'air dans l'eau et assure un bon apport d'oxygène aux racines.

Le système DWC nécessite donc un peu d'investissement pour ce qui concerne le matériel nécessaire mais ce sont des éléments faciles à se procurer. Pour le réservoir, vous pouvez tout à fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie d'un couvercle. Choisissez-en une qui soit de préférence opaque afin d'éviter la prolifération des algues dans votre système hydroponique. Une fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien. Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

**À lire aussi : 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur**

**La méthode Kratky**

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette méthode repose sur l'utilisation d'un réservoir contenant l'eau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de l'eau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et à mesure que la plante absorbe l'eau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systèmes hydroponiques, l'absence d'apport en oxygène ne pose pas de problème car l'air contenu dans le récipient crée un environnement suffisamment oxygéné pour les racines. La méthode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer à cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du matériel.

**Vous aurez seulement besoin de :**

- Un réservoir :** Vous pouvez utiliser un récipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique :** Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat :** Billes d'argiles ou mélange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide à diffuser les nutriments au début de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine à la floraison.
- Des nutriments :** On

trouve dans le commerce tout une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles à utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnés sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci. Du basilic thaï cultivé grâce à la méthode Kratky

### Les étapes de la culture du basilic en hydroponie

#### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour démarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant .

#### 1. Germination des graines de basilic

Le semis du basilic n'est pas réputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les résultats sont en général bien meilleurs si vous suivez bien les différentes étapes. Faire germer des graines de basilic

#### 1. Choix des graines

Il n'y a pas de graines spécialement adaptées à l'hydroponie. Choisissez les variétés qui vous plaisent, en faisant attention à ce que la date indiquée sur le sachet ne soit pas dépassée pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer à partir de vos propres graines.

#### 2. Pregermination

Cette étape n'est pas obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination. La procédure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille lessuie-tout à l'aide d'un vaporisateur Placez vos graines sur la moitié de la feuille lessuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm Repliez la lessuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus Glissez la lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple) Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent. Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

#### 3. Plantation

Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C . Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher. Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de



serre qui aidera a maintenir un bon taux d'humidité. Vous pouvez aussi tout a fait utiliser du terreau specialisé semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

#### 4. Germination

En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

#### 2. Bouturage des plants de basilic

Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette méthode vous fera gagner du temps par rapport à l'utilisation de graines.

#### Bouturer un plant de basilic

##### 1. Sélectionnez la tige

Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration. Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan...

##### 2. Prelevez la tige

Coupez la tige au-dessus d'un nœud à l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant à un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3).

A lire aussi : Glossaire de l'hydroponie

##### 3. Mettez dans l'eau

Mettez votre bouture immédiatement dans un verre d'eau pour éviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une étiquette, comme je l'ai fait, pour savoir où vous en êtes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaître les premières racines au niveau du nœud. Pensez à surveiller le niveau de l'eau et à en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre système hydroponique.

#### Préparation du système hydroponique

Quand vos graines auront germé et que le moment de transplanter les pousses n'est plus qu'une question d'heures, vous allez pouvoir mettre en place le système hydroponique. A ce stade vous devriez avoir choisi quel système vous souhaitez utiliser ! Vérifiez aussi que vous avez bien tout le matériel nécessaire, le bon nombre de réservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le système à son emplacement définitif car il sera ensuite plus difficile et risqué de le déplacer quand il sera rempli d'eau.

#### 1 Préparation de la solution nutritive

Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet, en quantité suffisante pour qu'elle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour vérifier que

leau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans leau, en verifiant le dosage recommande sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en general tres concentrees. Si letiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 a 5 ml par litre deau, choisissez plutot la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, cest beaucoup plus pratique et precis que les graduations quil peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien lordre, et melangez bien leau afin que la repartition soit bien homogene et quil ny ait pas de precipitations au fond du reservoir.

2 Verification du pH Vous pouvez verifier que votre solution nutritive nest pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulees de telle sorte quen utilisant de leau de robinet, le pH devrait etre compris dans la plage ideale des 5,5 a 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-metre pour verifier que le pH est correct . Si ce nest pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

3 Transplantation des jeunes plants dans le systeme hydroponique Vos jeunes pousses sont pretes a etre installees dans votre systeme hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre systeme des que les racines mesurent deux ou trois centimetres. La maniere de proceder va ensuite dependre de la facon dont vous avez fait germer vos graines. Si vous avez utilise des paniers hydroponiques Dans ce cas il ny a pas grand-chose a faire. La jeune pousse est deja bien installee dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans lun des trous du systeme hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention a ne pas abimer les racines en mettant en place le panier hydroponique. Si vous avez utilise un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumiere qui pourrait passer par les trous situes en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposee a la lumiere = developpement d'algues vertes). Si vous avez utilise un plateau de germination, des godets ou autre contenant Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Completez avec le meme substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles.

Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique. Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

#### 4 Taille et récolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux. Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nœuds, donc deux paires de feuilles. On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une, au fur et à mesure de ses besoins, mais ce n'est pas une bonne façon de procéder. Ça ne va pas aider la plante à se développer. Coupez plutôt le basilic au-dessus d'un nœud, pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles de développer en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors à vos sécateurs !

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines.

Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum.

Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture.

Dans cet article

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs

conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période de sécheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin.
- 4 L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau.
- 5 Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines

varietes de basilic prosperent mieux en hydroponie en raison de leurs caracteristiques de croissance et de leurs besoins specifiques. Voici le top 4 des varietes de basilic qui se pretent bien a la culture hydroponique :

1. Le basilic Genovese Cest un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prepare le pesto. Aussi appele Grand Vert, ce basilic presente de larges feuilles recourbees. Il est tres parfume, avec une saveur douce et legerement poivree . Le basilic Genovese se developpe bien en hydroponie, il pousse vite et est tres facile a cultiver en interieur. Cette variete est generalement appreciee pour son gout authentique et sa capacite a donner un gout unique aux plats de pates, aux salades et autres recettes mediterraneennes. Du basilic hydroponique en plein croissance
2. Le basilic thai Le basilic thai, egalement connu sous le nom de basilic sacre ou basilic asiatique, est une variete tres prisee dans la cuisine thailandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert fonce ont une saveur tres epicee proche de celle de lestragon et de lanis. Le basilic thai est bien adapte a la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacite a tolerer des conditions de lumiere variable. Il apportera une touche exotique et parfumee a vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thai hydroponique
3. Le basilic pourpre Cette variete de basilic se distingue par ses feuilles pourpre fonce et dentelees, offrant un interet supplementaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect colore en fait un excellent choix pour la decoration de plats et de cocktails. Il se developpe bien en hydroponie et ajoute une touche doriginalite dans votre systeme hydroponique.
4. Le basilic citron Comme son nom lindique, cette variete de basilic degage une delicieuse odeur de citron lorsquon froisse ses feuilles. Le basilic citron est tres apprecie pour ses proprietes aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraichissant aux boissons, aux desserts et aux salades.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager dinterieur Il pousse bien en hydroponie, et ses aromes citronnes en font un choix original pour votre systeme hydroponique.

Les basilics a eviter en hydroponie En general, la plupart des varietes de basilics poussent bien en hydroponie, car cette methode de culture fournit un environnement controle avec un apport regulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines varietes peuvent etre plus delicates ou presenter des defis specifiques en hydroponie. Par exemple

: 1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle. 2. Le basilic nain Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes. Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese. 3. Le basilic à feuilles de laitue Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

Bien préparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

1. Lumière naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, et la lumière naturelle est idéale. Privilégiez un endroit où votre système hydroponique recevra au moins 6 heures de lumière par jour. Une fenêtre orientée au sud ou à l'est peut tout à fait convenir pour placer votre plant de basilic. S'il n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumière naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance à LED (une puissance de 5 à 10 W suffit).
2. Température ambiante Le basilic aime la chaleur modérée. Une température entre 18 et 25 °C est parfaite pour lui. Évitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche. En dessous de 15 °C, les feuilles du basilic vont commencer à brunir très rapidement. Assurez-vous également que la température ne dépasse pas 30 °C, car cela peut entraîner un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.
3. Ventilation Une bonne circulation de l'air est essentielle pour éviter les problèmes liés à l'humidité, comme le développement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aération suffisante pour maintenir un niveau d'humidité correct (entre 50 et 70%).
4. Facilitez l'accès Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de vérifier le bon

developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes. Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

### Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC)

C'est lun des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que dautres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie. Dans le systeme DWC , les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene. Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

- Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera laffaire.
- Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de leau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis dun substrat comme de la fibre de coco ou des billes dargile pour soutenir la plante.
- Solution nutritive :** Cest le melange deau et de nutriments essentiels au bon developpement des plantes.
- Pompe a air :** Elle permet dinjecter de lair et donc de loxygene dans la solution nutritive.
- Bulleur :** Il disperse les bulles dair dans leau et assure un bon apport doxygene aux racines.

Le systeme DWC necessite donc un peu dinvestissement pour ce qui concerne le materiel necessaire mais ce sont des elements faciles a se procurer. Pour le reservoir, vous pouvez tout a fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie dun couvercle. Choisissez-en une qui soit de preference opaque afin deviter la proliferation des algues dans votre systeme hydroponique. Une fois votre systeme DWC en place, il necessite peu dintervention et dentretien. Surveillez tout de meme de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-metre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic dabsorber correctement les nutriments.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

#### La methode Kratky

La methode Kratky est une variante simplifiee de lhydroponie qui ne necessite pas lutilisation dune pompe ni delectricite, contrairement au systeme DWC. Elle fonctionne tres bien pour cultiver les

plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette methode repose sur l'utilisation d'un reservoir contenant leau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de leau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et a mesure que la plante absorbe leau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systemes hydroponiques, labsence d'apport en oxygene ne pose pas de probleme car l'air contenu dans le recipient cree un environnement suffisamment oxygene pour les racines. La methode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer a cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du materiel. Vous aurez seulement besoin de :

- Un reservoir : Vous pouvez utiliser un recipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique : Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat : Billes d'argiles ou melange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide a diffuser les nutriments au debut de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine a la floraison.
- Des nutriments : On trouve dans le commerce toute une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles a utiliser qui contiennent tous les mineraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnes sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

Du basilic thai cultive grace a la methode Kratky

### Les etapes de la culture du basilic en hydroponie

#### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour demarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant .

#### 1. Germination des graines de basilic

Le semis du basilic n'est pas reputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les resultats sont en general bien meilleurs si vous suivez bien les differentes etapes. Faire germer des graines de basilic

#### 1. Choix des graines

Il n'y a pas de graines specialement adaptees a l'hydroponie. Choisissez les varietes qui vous plaisent, en faisant attention a ce que la date indiquee sur le sachet ne soit pas depassee pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer a partir de vos propres graines.

#### 2. Pregermination

Cette etape n'est pas



obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination. La procédure de prégermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille lessuie-tout à l'aide d'un vaporisateur. Placez vos graines sur la moitié de la feuille lessuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm. Repliez la lessuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus. Glissez la lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple). Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent. Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C. Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher. Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de serre qui aidera à maintenir un bon taux d'humidité. Vous pouvez aussi tout à fait utiliser du terreau spécial semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

4. Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles, il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

2. Bouturage des plants de basilic Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette méthode vous fera gagner du temps par rapport à l'utilisation de graines.

Bouturer un plant de basilic

1. Sélectionnez la tige Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration. Sur les photos ci-dessous, il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan...

2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus d'un nœud à l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant à un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3).

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

3. Mettez dans l'eau Mettez

votre bouture immédiatement dans un verre d'eau pour éviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une étiquette, comme je l'ai fait, pour savoir où vous en êtes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaître les premières racines au niveau du nud. Pensez à surveiller le niveau d'eau et à en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre système hydroponique.

### Préparation du système hydroponique

Quand vos graines auront germé et que le moment de transplanter les pousses n'est plus qu'une question d'heures, vous allez pouvoir mettre en place le système hydroponique. À ce stade vous devriez avoir choisi quel système vous souhaitez utiliser ! Vérifiez aussi que vous avez bien tout le matériel nécessaire, le bon nombre de réservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le système à son emplacement définitif car il sera ensuite plus difficile et risqué de le déplacer quand il sera rempli d'eau.

#### 1 Préparation de la solution nutritive

Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet, en quantité suffisante pour qu'elle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour vérifier que l'eau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans l'eau, en vérifiant le dosage recommandé sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en général très concentrées. Si l'étiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 à 5 ml par litre d'eau, choisissez plutôt la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, c'est beaucoup plus pratique et précis que les graduations qu'il peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

#### 2 Vérification du pH

Vous pouvez vérifier que votre solution nutritive n'est pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulées de telle sorte qu'en utilisant de l'eau de robinet, le pH devrait être compris dans la plage idéale des 5,5 à 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-mètre pour vérifier que le pH est correct. Si ce n'est pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

#### 3 Transplantation des jeunes plants dans le système hydroponique

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait

une bouture, vous pouvez la mettre dans votre système dès que les racines mesurent deux ou trois centimètres. La manière de procéder va ensuite dépendre de la façon dont vous avez fait germer vos graines. Si vous avez utilisé des paniers hydroponiques Dans ce cas il n'y a pas grand-chose à faire. La jeune pousse est déjà bien installée dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans l'un des trous du système hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention à ne pas abîmer les racines en mettant en place le panier hydroponique. Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes). Si vous avez utilisé un plateau de germination, des godets ou autre contenant Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Complétez avec le même substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles. Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique. Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

#### 4 Taille et récolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux. Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nœuds, donc deux paires de feuilles. On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une, au fur et à mesure de ses besoins, mais ce n'est pas une bonne façon de procéder. Ça ne va pas aider la plante à se développer. Coupez plutôt le basilic au-dessus d'un nœud, pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles de devenir en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors à vos sécateurs !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis

l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période de sécheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin.
- 4 L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec

l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau. 5 Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines variétés de basilic prospèrent mieux en hydroponie en raison de leurs caractéristiques de croissance et de leurs besoins spécifiques. Voici le top 4 des variétés de basilic qui se prêtent bien à la culture hydroponique : 1. Le basilic Genovese C'est un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prépare le pesto. Aussi appelé Grand Vert, ce basilic présente de larges feuilles recourbées. Il est très parfumé, avec une saveur douce et légèrement poivrée . Le basilic Genovese se développe bien en hydroponie, il pousse vite et est très facile à cultiver en intérieur. Cette variété est généralement appréciée pour son goût authentique et sa capacité à donner un goût unique aux plats de pâtes, aux salades et autres recettes méditerranéennes. Du basilic hydroponique en pleine croissance 2. Le basilic thaï Le basilic thaï, également connu sous le nom de basilic sacré ou basilic asiatique, est une variété très prisée dans la cuisine thaïlandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert foncé ont une saveur très épicée proche de celle de l'estragon et de l'anis. Le basilic thaï est bien adapté à la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacité à tolérer des conditions de lumière variable. Il apportera une touche exotique et parfumée à vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thaï hydroponique 3. Le basilic pourpre Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails. Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique. 4. Le basilic citron Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une

delicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles. Le basilic citron est tres apprecie pour ses proprietes aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraichissant aux boissons, aux desserts et aux salades. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager dinterieur Il pousse bien en hydroponie, et ses aromes citronnes en font un choix original pour votre systeme hydroponique. Les basilics a eviter en hydroponie En general, la plupart des varietes de basilics poussent bien en hydroponie, car cette methode de culture fournit un environnement controle avec un apport regulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines varietes peuvent etre plus delicates ou presenter des defis specifiques en hydroponie. Par exemple :

1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprecie pour sa saveur epicee, il est moins adapte a la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le systeme hydroponique, ceci peut affecter la sante et la croissance du basilic cannelle.
2. Le basilic nain Cette variete de basilic a un port tres compact et des feuilles plus petites. Bien quelle puisse pousser en hydroponie, elle peut etre moins productive en termes de rendement par rapport a dautres varietes plus grandes. Si vous cherchez a obtenir une recolte abondante de basilic, choisissez plutot une variete a grandes feuilles comme le basilic Genovese.
3. Le basilic a feuilles de laitue Cette variete de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire a celle des feuilles de laitue. Bien quelle puisse etre cultivee en hydroponie, son port plus etale peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes despacement et de controle de la taille.

Bien preparer lenvironnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques elements a prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

1. Lumiere naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumiere pour bien pousser, et la lumiere naturelle est lideal. Privilegiez un endroit ou votre systeme hydroponique recevra au moins 6 heures de lumiere par jour . Une fenetre orientee au sud ou a lest peut tout a fait convenir pour placer votre plant de basilic. Sil nest pas possible de disposer de suffisamment de lumiere naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance a LED (une puissance de 5 a 10 W suffit).
2. Temperature ambiante Le basilic aime la chaleur moderee. Une temperature entre 18 et

25 et parfaite pour lui. Evitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche. En dessous de 15, les feuilles du basilic vont commencer à brunir très rapidement. Assurez-vous également que la température ne dépasse pas 30, car cela peut entraîner un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.

### 3. Ventilation

Une bonne circulation de l'air est essentielle pour éviter les problèmes liés à l'humidité, comme le développement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aération suffisante pour maintenir un niveau d'humidité correct (entre 50 et 70%).

### 4. Facilitez l'accès

Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de vérifier le bon développement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les récoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

### Les systèmes hydroponiques adaptés au basilic

#### Le système de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC)

C'est l'un des systèmes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et légumes à feuilles. Il se distingue par sa simplicité et son efficacité, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les débutants en hydroponie. Dans le système DWC, les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygène. Voici les principaux éléments qui constituent un système DWC :

- Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut être en plastique, en verre ou en tout autre matériau étanche à votre disposition. La taille du réservoir dépend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 à 30 litres fera l'affaire.
- Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de l'eau. Ils sont ajourés pour permettre aux racines de se développer librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis d'un substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.
- Solution nutritive :** C'est le mélange d'eau et de nutriments essentiels au bon développement des plantes.
- Pompe à air :** Elle permet d'injecter de l'air et donc de l'oxygène dans la solution nutritive.
- Bulleur :** Il disperse les bulles d'air dans l'eau et assure un bon apport d'oxygène aux racines.

Le système DWC nécessite donc un peu d'investissement pour ce qui concerne le matériel nécessaire mais ce sont des éléments faciles à se procurer. Pour le réservoir, vous pouvez tout à fait vous

procurer une caisse de rangement en plastique munie d'un couvercle. Choisissez-en une qui soit de préférence opaque afin d'éviter la prolifération des algues dans votre système hydroponique. Une fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien. Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

### La méthode Kratky

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette méthode repose sur l'utilisation d'un réservoir contenant l'eau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de l'eau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et à mesure que la plante absorbe l'eau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systèmes hydroponiques, l'absence d'apport en oxygène ne pose pas de problème car l'air contenu dans le récipient crée un environnement suffisamment oxygéné pour les racines. La méthode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer à cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du matériel.

Vous aurez seulement besoin de :

- Un réservoir : Vous pouvez utiliser un récipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique : Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat : Billes d'argiles ou mélange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide à diffuser les nutriments au début de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine à la floraison.
- Des nutriments : On trouve dans le commerce toute une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles à utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnés sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

### Du basilic thaï cultivé grâce à la méthode Kratky

### Les étapes de la culture du basilic en hydroponie

#### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour démarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant.

1. Germination des graines de basilic

Le



semis du basilic n'est pas réputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les résultats sont en général bien meilleurs si vous suivez bien les différentes étapes. Faire germer des graines de basilic

1. Choix des graines Il n'y a pas de graines spécialement adaptées à l'hydroponie. Choisissez les variétés qui vous plaisent, en faisant attention à ce que la date indiquée sur le sachet ne soit pas dépassée pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer à partir de vos propres graines.

2. Pregermination Cette étape n'est pas obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination. La procédure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille de papier essuie-tout à l'aide d'un vaporisateur. Placez vos graines sur la moitié de la feuille de papier essuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm. Repliez le papier essuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus. Glissez le papier essuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple). Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent. Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C. Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher. Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de serre qui aidera à maintenir un bon taux d'humidité. Vous pouvez aussi tout à fait utiliser du terreau spécial semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

4. Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

2. Bouturage des plants de basilic Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre

jardin, chez votre voisin, cette methode vous fera gagner du temps par rapport a l'utilisation de graines. Bouturer un plant de basilic

1. Selectionnez la tige Reperez une tige saine sur la plante mere. Elle doit etre vigoureuse, sans trace de maladie ou de decoloration. Sur les photos ci-dessous il sagit de basilic thai mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les varietes de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, lorigan...
2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus dun nud a laide dun secateur. Coupez ensuite plus haut sous le nud suivant a un angle de 45. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3). A lire aussi Glossaire de l'hydroponie
3. Mettez dans leau Mettez votre bouture immediatement dans un verre deau pour eviter loxydation. Vous pouvez mettre la date sur une etiquette, comme je lai fait, pour savoir ou vous en etes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaitre les premieres racines au niveau du nud. Pensez a surveiller le niveau de leau et a en rajouter sil baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre systeme hydroponique.

Preparation du systeme hydroponique

Quand vos graines auront germe et que le moment de transplanter les pousses nest plus quune question dheures, vous allez pouvoir mettre en place le systeme hydroponique. A ce stade vous devriez avoir choisi quel systeme vous souhaitez utiliser ! Verifiez aussi que vous avez bien tout le materiel necessaire, le bon nombre de reservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le systeme a son emplacement definitif car il sera ensuite plus difficile et risque de le deplacer quand il sera rempli deau.

- 1 Preparation de la solution nutritive Remplissez le reservoir avec de leau du robinet, en quantite suffisante pour quelle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour verifier que leau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans leau, en verifiant le dosage recommande sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en general tres concentrees. Si letiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 a 5 ml par litre deau, choisissez plutot la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, cest beaucoup plus pratique et precis que les graduations quil peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons,

respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

## 2 Vérification du pH

Vous pouvez vérifier que votre solution nutritive n'est pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulées de telle sorte qu'en utilisant de l'eau de robinet, le pH devrait être compris dans la plage idéale des 5,5 à 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-mètre pour vérifier que le pH est correct. Si ce n'est pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

## 3 Transplantation des jeunes plants dans le système hydroponique

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre système dès que les racines mesurent deux ou trois centimètres. La manière de procéder va ensuite dépendre de la façon dont vous avez fait germer vos graines.

Si vous avez utilisé des paniers hydroponiques : Dans ce cas, il n'y a pas grand-chose à faire. La jeune pousse est déjà bien installée dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans l'un des trous du système hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention à ne pas abîmer les racines en mettant en place le panier hydroponique.

Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes).

Si vous avez utilisé un plateau de germination, des godets ou autre contenant : Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Complétez avec le même substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles. Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique.

Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

## 4 Taille et récolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux. Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nœuds, donc deux paires de feuilles. On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une,

au fur et a mesure de ses besoins, mais ce nest pas une bonne facon de proceder. Ca ne va pas aider la plante a se developper. Coupez plutot le basilic au-dessus dun nud , pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles devoluer en deux nouvelles tetes et ainsi votre plant de basilic va se dedoubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez dun basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se dedoubler comme cest le cas apres une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors a vos secateurs !

Le basilic, avec son arome delicieux et ses proprietes medicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines.

Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation reduite deau et despaces, possibilite de le recolter toute lannee, preservation du gout et du parfum.

Cet article presente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les etapes essentielles et les meilleurs conseils pour reussir cette culture.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ?**

La culture du basilic en hydroponie presente de nombreux avantages en comparaison a une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon.

Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

#### **1 Ca pousse plus vite**

En hydroponie les plants de basilic beneficent dun apport constant en nutriments .

Ils ont a tout moment ce dont ils ont besoin pour se developper.

De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport a ceux cultives en terre, et vous pourrez faire votre premiere recolte plus rapidement.

#### **2 Le rendement est plus eleve**

Dans un systeme hydroponique, utilisation de l'espace est optimisee .

Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitee.

Ce nest sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants meme quand on dispose de peu de place.

### **3 On utilise moins d'eau**

L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre.

Grace a l'utilisation d'un reservoir pour la solution nutritive et d'une circulation d'eau en circuit ferme, cette methode de culture est economique en eau .

C'est particulierement interessant en periode de secheresse et de restrictions d'eau quand il devient complique d'arroser son jardin.

### **4 L'environnement est sous controle**

En hydroponie il est possible de controler precisement l'environnement de culture .

Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, temperature et eclairage, tous ces parametres peuvent etre ajustes et surveilles pour permettre un developpement optimal du basilic.

Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais etre saturee en eau. Et au contraire, le basilic craint enormement la secheresse.

Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau.

### **5 Moins de maladies et de ravageurs**

Le fait de ne pas utiliser de sol reduit les risques de maladies .

Un systeme hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les degats potentiels sur vos plants de basilic.

Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

## **Quelle variete de basilic choisir ?**

### **Les basilics a privilegier en hydroponie**

Lorsque vous decidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des varietes adaptees est essentiel pour garantir une croissance saine et une recolte reussie.

Certaines varietes de basilic prosperent mieux en hydroponie en raison de leurs caracteristiques de croissance et de leurs besoins specifiques.

Voici le top 4 des varietes de basilic qui se pretent bien a la culture hydroponique :

#### **1. Le basilic Genovese**

Cest un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prepare le pesto.

Aussi appele Grand Vert, ce basilic presente de larges feuilles recourbees.

Il est tres parfume, avec une saveur douce et legerement poivree .

Le basilic Genovese se developpe bien en hydroponie, il pousse vite et est tres facile a cultiver en interieur.

Cette variete est generalement appreciee pour son gout authentique et sa capacite a donner un gout unique aux plats de pates, aux salades et autres recettes mediterraneennes.

Du basilic hydroponique en plein croissance

#### **2. Le basilic thai**

Le basilic thai, egalement connu sous le nom de basilic sacre ou basilic asiatique, est une variete tres prisee dans la cuisine thailandaise et vietnamienne.

Ses feuilles vert fonce ont une saveur tres epicee proche de celle de lestragon et de lanis.

Le basilic thai est bien adapte a la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacite a tolerer des conditions de lumiere variable.

Il apportera une touche exotique et parfume a vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les

soupes.

Du basilic thai hydroponique

### **3. Le basilic pourpre**

Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique.

Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails.

Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique.

### **4. Le basilic citron**

Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une délicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles.

Le basilic citron est très apprécié pour ses propriétés aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraîchissant aux boissons, aux desserts et aux salades.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Il pousse bien en hydroponie, et ses arômes citronnés en font un choix original pour votre système hydroponique.

### **Les basilics à éviter en hydroponie**

En général, la plupart des variétés de basilics poussent bien en hydroponie, car cette méthode de culture fournit un environnement contrôlé avec un apport régulier en eau et en nutriments.

Cependant, certaines variétés peuvent être plus délicates ou présenter des défis spécifiques en hydroponie. Par exemple :

#### **1. Le basilic cannelle**

Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture

hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments.

Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle.

## **2. Le basilic nain**

Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites.

Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes.

Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese.

## **3. Le basilic à feuilles de laitue**

Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue.

Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

## **Bien préparer l'environnement de culture**

### **Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie**

Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

#### **1. Lumière naturelle**

Le basilic a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, et la lumière naturelle est idéale.

Privilégiez un endroit où votre système hydroponique recevra au moins 6 heures de lumière par jour.

.

Une fenêtre orientée au sud ou à l'est peut tout à fait convenir pour placer votre plant de basilic.

Si ce n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumière naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance à LED (une puissance de 5 à 10 W suffit).

#### **2. Température ambiante**



Le basilic aime la chaleur modérée.

Une température entre 18 et 25 est parfaite pour lui.

Évitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche.

En dessous de 15, les feuilles du basilic vont commencer à brunir très rapidement.

Assurez-vous également que la température ne dépasse pas 30, car cela peut entraîner un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.

### **3. Ventilation**

Une bonne circulation de l'air est essentielle pour éviter les problèmes liés à l'humidité, comme le développement de moisissures et autres champignons.

Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aération suffisante pour maintenir un niveau d'humidité correct (entre 50 et 70%).

### **4. Facilite l'accès**

Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de vérifier le bon développement de vos plants de basilic.

Cela facilitera aussi les récoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

## **Les systèmes hydroponiques adaptés au basilic**

### **Le système de culture en eau profonde (Deep Water Culture DWC)**

C'est l'un des systèmes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et légumes à feuilles. Il se distingue par sa simplicité et son efficacité, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les débutants en hydroponie.

C'est l'un des systèmes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et légumes à feuilles.

Il se distingue par sa simplicité et son efficacité, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les débutants en hydroponie.

Dans le système DWC, les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs

racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene.

Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

Reservoir : Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera l'affaire. Paniers de culture : Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de leau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis dun substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante. Solution nutritive : Cest le melange deau et de nutriments essentiels au bon developpement des plantes. Pompe a air : Elle permet dinjecter de lair et donc de loxygene dans la solution nutritive. Bulleur : Il disperse les bulles dair dans leau et assure un bon apport doxygene aux racines.

Le systeme DWC necessite donc un peu dinvestissement pour ce qui concerne le materiel necessaire mais ce sont des elements faciles a se procurer.

Pour le reservoir, vous pouvez tout a fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie dun couvercle.

Choisissez-en une qui soit de preference opaque afin deviter la proliferation des algues dans votre systeme hydroponique.

Une fois votre systeme DWC en place, il necessite peu dintervention et dentretien.

Surveillez tout de meme de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-metre.

Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic dabsorber correctement les nutriments.

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

### **La methode Kratky**

La methode Kratky est une variante simplifiee de lhydroponie qui ne necessite pas lutilisation dune pompe ni delectricite, contrairement au systeme DWC. Elle fonctionne tres bien pour cultiver les

plantes qui poussent vite comme le basilic.

La methode Kratky est une variante simplifiee de lhydroponie qui ne necessite pas lutilisation dune pompe ni delectricite, contrairement au systeme DWC.

Elle fonctionne tres bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic.

Cette methode repose sur lutilisation dun reservoir contenant leau et les nutriments et dun panier de culture suspendu au-dessus du niveau de leau.

Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et a mesure que la plante absorbe leau et les nutriments, le niveau du liquide diminue.

Contrairement aux autres systemes hydroponiques, labsence dapport en oxygene ne pose pas de probleme car lair contenu dans le recipient cree un environnement suffisamment oxygene pour les racines.

La methode Kratky est ce quil y a de plus simple pour commencer a cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du materiel.

Vous aurez seulement besoin de :

Un reservoir : Vous pouvez utiliser un recipient tel quon gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique. Un panier hydroponique : Il va servir de support au plant de basilic. Du substrat : Billes dargiles ou melange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide a diffuser les nutriments au debut de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible dutiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine a la floraison. Des nutriments : On trouve dans le commerce tout une gamme dengrais hydroponiques universels et faciles a utiliser qui contiennent tous les mineraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnes sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

Du basilic thai cultive grace a la methode Kratky

## **Les etapes de la culture du basilic en hydroponie**

### **Germination des graines ou bouturage des plants**

Vous avez deux options pour demarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des

graines ou bouturer un plan existant .

## **1. Germination des graines de basilic**

Le semis du basilic nest pas repute pour etre le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ca ne marche pas toujours du premier coup.

Pourtant en hydroponie les resultats sont en general bien meilleurs si vous suivez bien les differentes etapes.

Faire germer des graines de basilic

1. Choix des graines Il ny a pas de graines specialement adaptees a lhydroponie. Choisissez les varietes qui vous plaisent, en faisant attention a ce que la date indiquee sur le sachet ne soit pas depassee pour etre sur que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, lavantage etant quavec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer a partir de vos propres graines.
2. Pregermination Cette etape nest pas obligatoire mais elle peut ameliorer le taux de germination. La procedure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille dessuie-tout a laide dun vaporisateur Placez vos graines sur la moitie de la feuille dessuie-tout en les espacant dau moins 2 cm Repliez lessuie-tout, la moitie sans graine etant au-dessus Glissez lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congelation par exemple) Cette methode devrait permettre de garder les graines humides le temps quelles germent. Des que les cotyledons apparaissent, vos graines sont pretes a etre plantees.
3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les legerement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, inserez simplement une graine dans le trou perce dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent a une temperature de 18 a 20 . Le substrat doit toujours rester humide, sans exces deau. Vaporisez-le sil a tendance a se dessecher. Il peut etre utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour creer un effet de serre qui aidera a maintenir un bon taux dhumidite. Vous pouvez aussi tout a fait utiliser du terreau speciale semis. Il faudra cependant vous assurer quil ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le systeme hydroponique.
- 4.

Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique .

Faire germer des graines de basilic

Il n'y a pas de graines spécialement adaptées à l'hydroponie.

Choisissez les variétés qui vous plaisent, en faisant attention à ce que la date indiquée sur le sachet ne soit pas dépassée pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination.

Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer à partir de vos propres graines.

Cette étape n'est pas obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination.

La procédure de prégermination des graines de basilic est simple :

Humidifiez une feuille essuie-tout à l'aide d'un vaporisateur Placez vos graines sur la moitié de la feuille essuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm Repliez l'essuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus Glissez l'essuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple)

Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent.

Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40.

Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement.

Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube.

Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C .

Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher.

Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de serre qui aidera à maintenir un bon taux d'humidité.

Vous pouvez aussi tout à fait utiliser du terreau spéciale semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître.

Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

## **2. Bouturage des plants de basilic**

Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette méthode vous fera gagner du temps par rapport à l'utilisation de graines.

Bouturer un plant de basilic 1. Sélectionnez la tige Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration. Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan... 2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus d'un nœud à l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant à un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3). À lire aussi Glossaire de l'hydroponie 3. Mettez dans l'eau Mettez votre bouture immédiatement dans un verre d'eau pour éviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une étiquette, comme je l'ai fait, pour savoir où vous en êtes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaître les premières racines au niveau du nœud. Pensez à surveiller le niveau de l'eau et à en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre système hydroponique.

Bouturer un plant de basilic

Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration.

Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la

menthe, lorigan...

Sur les photos ci-dessous il sagit de basilic thai mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les varietes de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, lorigan...

Coupez la tige au-dessus dun nud a laide dun secateur.

Coupez ensuite plus haut sous le nud suivant a un angle de 45.

Enlevez les feuilles qui poussent sur le nud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3).

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

Mettez votre bouture immediatement dans un verre deau pour eviter loxydation.

Vous pouvez mettre la date sur une etiquette, comme je lai fait, pour savoir ou vous en etes.

Au bout de quelques temps vous verrez apparaitre les premieres racines au niveau du nud.

Pensez a surveiller le niveau de leau et a en rajouter sil baisse trop.

Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre systeme hydroponique.

## **Preparation du systeme hydroponique**

Quand vos graines auront germe et que le moment de transplanter les pousses nest plus quune question dheures, vous allez pouvoir mettre en place le systeme hydroponique.

A ce stade vous devriez avoir choisi quel systeme vous souhaitez utiliser !

Verifiez aussi que vous avez bien tout le materiel necessaire, le bon nombre de reservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver.

Installez le systeme a son emplacement definitif car il sera ensuite plus difficile et risque de le deplacer quand il sera rempli deau.

### **1 Preparation de la solution nutritive**

Remplissez le reservoir avec de leau du robinet, en quantite suffisante pour quelle atteigne le bas des paniers hydroponiques.

Vous pouvez utiliser un panier vide pour vérifier que l'eau monte au bon niveau.

Ajoutez ensuite la solution nutritive dans l'eau, en vérifiant le dosage recommandé sur le flacon.

Les solutions hydroponiques du commerce sont en général très concentrées. Si l'étiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 à 5 ml par litre d'eau, choisissez plutôt la valeur basse (1,5 ml dans ce cas).

Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, c'est beaucoup plus pratique et précis que les graduations qu'il peut y avoir sur le flacon (quand il y en a).

Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

## **2 Vérification du pH**

Vous pouvez vérifier que votre solution nutritive n'est pas trop acide ou basique.

Les solutions hydroponiques sont formulées de telle sorte qu'en utilisant de l'eau de robinet, le pH devrait être compris dans la plage idéale des 5,5 à 6,5.

Vous pouvez cependant utiliser un pH-mètre pour vérifier que le pH est correct.

Si ce n'est pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

## **3 Transplantation des jeunes plants dans le système hydroponique**

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles.

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles.

Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre système dès que les racines mesurent deux ou trois centimètres.

La manière de procéder va ensuite dépendre de la façon dont vous avez fait germer vos graines.

### **Si vous avez utilisé des paniers hydroponiques**

Dans ce cas il n'y a pas grand-chose à faire.

La jeune pousse est déjà bien installée dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier



hydroponique.

Installez simplement le panier dans l'un des trous du système hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier.

Faites bien attention à ne pas abîmer les racines en mettant en place le panier hydroponique.

Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes).

Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige.

Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes).

### **Si vous avez utilisé un plateau de germination, des godets ou autre contenant**

Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible.

Complétez avec le même substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles.

Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique.

Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse.

Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse.

Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

## **4 Taille et récolte du basilic**

### **Quand et comment tailler le basilic ?**

Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux.

Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nuds, donc deux paires de feuilles.

On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une, au fur et à mesure de ses besoins, mais ce n'est pas une bonne façon de procéder.

Ca ne va pas aider la plante à se développer.

Coupez plutôt le basilic au-dessus d'un nud, pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus.

Cela va permettre aux feuilles de développer en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler.

### **Et si on ne taille pas le basilic ?**

Ce serait bien dommage, et pour deux raisons :

Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille.

Alors à vos sécateurs !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature

depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

1 réflexion au sujet de Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre Laisser un commentaire Annuler la réponse

1 réflexion au sujet de Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre Laisser un commentaire Annuler la réponse

### **1 réflexion au sujet de Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique**

Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre

Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre

Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci

Laisser un commentaire Annuler la réponse

**Laisser un commentaire Annuler la réponse**

## Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine : 1. Le basilic Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés. Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture

en hydroponie. Le basilic thai peut aussi être un choix original et intéressant. En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps. 2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé. À lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de goût que le persil frisé. 3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie. Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour agrémenter vos salades et autres plats. 4. La menthe La menthe est une herbe rafraîchissante et parfumée utilisée dans les boissons, les desserts et les plats salés. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance à être un peu envahissante. Vous pouvez démarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien à partir de bouture pour aller plus vite. 5. La coriandre La coriandre est une herbe couramment utilisée dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut être cultivée en hydroponie, mais comme la coriandre a une durée de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Dès que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop à les consommer.

**Le matériel nécessaire** Il faut assez peu de matériel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un récipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

Le récipient Choisissez un récipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'idéal est qu'il soit opaque afin d'éviter que l'eau ne soit exposée à la lumière et que des algues ne se développent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylène adapté au contact alimentaire). Je me suis aussi procuré en supermarché des bocaux de 3 litres Le Parfait équipés de couvercle en plastique coloré. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le découper facilement pour insérer le panier hydroponique,

comme nous le verront dans les étapes en images. Ils sont aussi plus décoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les protéger de la lumière, sans quoi leau va devenir verte rapidement. Le substrat Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie : La fibre de coco (associée à la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type Root Riot La laine de roche, pourtant très utilisée en hydroponie, par son procédé de fabrication, n'est pas une matière très écologique. J'ai une nette préférence pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot . OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriqués à partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement à votre jardin, apportant une touche d'élégance organique à vos plantations Améliorez la Croissance de vos Plantes: Grâce à leur capacité exceptionnelle à retenir l'eau et à aérer le sol, nos granules de coco améliorent considérablement la santé de vos plantes obtenir des résultats supérieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou même en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Ces derniers peuvent être utilisés pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il n'y a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui évite d'abîmer les racines. Le panier hydroponique Il sera rempli de substrat et va servir de support à la plante. Équipé d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se développer dans la solution nutritive. Choisissez

des paniers dun diametre de 5 ou 7 cm. ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de legumes Materiau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de mineraux en faible quantite). Il

existe de nombreuses marques d'engrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous différentes formes. Ils peuvent se présenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles à mélanger, ou en poudre à diluer dans l'eau. Ils contiennent tous les mêmes minéraux en quantités diverses et leur composition est en général optimisée pour être facile à utiliser avec de l'eau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer, soit utiliser des boutures que vous aurez prélevées dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencé à pousser dans la terre (achetées en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout résidu de terre en rinçant les racines sous l'eau. Les étapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grâce à la méthode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutôt une préférence personnelle. Pour les trois premières j'utilise de grands bacs de 3 litres. Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients À l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de l'eau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et l'eau commence à devenir verte. Ajouter l'eau Utilisez de l'eau du robinet, pas de l'eau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de l'eau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec l'eau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie . (Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS



**RESULTATS** - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. **UTILISATION UNIVERSELLE**- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres, herbes aromatiques... **RENDEMENT** - Augmente le poids et la quantite des recoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur gout. **QUALITE**- Accelere la croissance des plantes. Il favorise la qualite du sol et augmente la quantite des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. **ECONOMIQUE** Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires La separation des nutriments en deux contenants permet deviter que les mineraux ne precipitent. La composition est tres concentree, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre deau). Je me sers dune seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter a leau une dose du flacon A puis la meme dose du flacon B puis bien melanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci evite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en verifiant que le substrat soit en contact avec leau sur quelques millimetres. Et voila ! Votre systeme hydroponique est pret. Installez-le dans un endroit bien eclaire comme une veranda, un rebord de fenetre, ou meme dehors si les temperatures le permettent (pas en dessous de 20 degres). Faites attention qu'il ne soit pas trop expose a la chaleur, sans quoi la solution nutritive va etre trop chaude. L'ideal c'est que leau reste aux alentours de 20-25 degres, mais c'est difficile en ete. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de temperatures. Vos plantes vont maintenant pousser a leur rythme, probablement plus vite que si elles etaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se developpent vraiment tres vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres

comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des

herbes aromatiques les plus couramment cultivees en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

1. Le basilic Le basilic est une herbe tres populaire dans la cuisine, appreciee pour son parfum et son gout prononces. Il existe de nombreuses varietes de basilics , mais les varietes compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulierement bien a la culture en hydroponie. Le basilic thai peut aussi etre un choix original et interessant. En taillant regulierement votre basilic , vous pouvez en profiter longtemps.
2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisee dans de nombreux plats pour sa saveur fraiche et ses bienfaits pour la sante. A lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est a privilegier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de gout que le persil frise.
3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un gout subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile a cultiver en hydroponie. Vous pouvez recolter les plus belles tiges au fur et a mesure de vos besoins et les ciseler pour agrementer vos salades et autres plats.
4. La menthe La menthe est une herbe rafraichissante et parfumee utilisee dans les boissons, les desserts et les plats sales. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance a etre un peu envahissante. Vous pouvez demarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien a partir de bouture pour aller plus vite.
5. La coriandre La coriandre est une herbe couramment utilisee dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut etre cultivee en hydroponie, mais comme la coriandre a une duree de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Des que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop a les consommer.

Le materiel necessaire Il faut assez peu de materiel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un recipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Le recipient Choisissez un recipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'ideal est qu'il soit opaque afin d'eviter que leau ne soit

exposee a la lumiere et que des algues ne se developpent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylene adapte au contact alimentaire). Je me suis aussi procure en supermarche des bocaux de 3 litres Le Parfait equipes de couvercle en plastique colore. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le decouper facilement pour inserer le panier hydroponique, comme nous le verront dans les etapes en images. Ils sont aussi plus decoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les proteger de la lumiere, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement. Le substrat Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie : La fibre de coco (associee a la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type Root Riot La laine de roche, pourtant tres utilisee en hydroponie, par son procede de fabrication, n'est pas une matiere tres ecologique. J'ai une nette preference pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot . OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Interieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Demarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerier le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Ces derniers peuvent être utilisés pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le

bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il n'y a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui évite d'abîmer les racines. Le panier hydroponique sera rempli de substrat et va servir de support à la plante. Équipé d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se développer dans la solution nutritive. Choisissez des paniers d'un diamètre de 5 ou 7 cm.

**ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de légumes Matériau durable et non toxique:**

plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines. Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement.

complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables à son développement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantité). Il existe de nombreuses marques d'engrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous différentes formes. Ils peuvent se présenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles à mélanger, ou en poudre à diluer dans leau. Ils contiennent tous les mêmes minéraux en quantités diverses et leur composition est en général optimisée pour être facile à utiliser avec de leau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prélevées dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencées à pousser dans la terre (achetées en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout résidu de terre en rinçant les racines sous leau. Les étapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grâce à la méthode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutôt une préférence personnelle. Pour les trois premières j'utilise de grands bocal de 3 litres. Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients À l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de leau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et leau commence à devenir verte. Ajouter leau Utilisez de leau du robinet, pas de leau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de leau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que leau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec leau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie .

(Contrairement a ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais minéral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires La séparation des nutriments en deux contenants permet éviter que les minéraux ne précipitent. La composition est très concentrée, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre d'eau). Je me sers d'une seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter à l'eau une dose du flacon A puis la même dose du flacon B puis bien mélanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci évite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en vérifiant que le substrat soit en contact avec l'eau sur quelques millimètres. Et voilà ! Votre système hydroponique est prêt. Installez-le dans un endroit bien éclairé comme une véranda, un rebord de fenêtre, ou même dehors si les températures le permettent (pas en dessous de 20 degrés). Faites attention qu'il ne soit pas trop exposé à la chaleur, sans quoi la solution nutritive va être trop chaude. L'idéal c'est que

l'eau reste aux alentours de 20-25 degrés, mais c'est difficile en été. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de températures. Vos plantes vont maintenant pousser à leur rythme, probablement plus vite que si elles étaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se développent vraiment très vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil.

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire.

Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes.

Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie.

Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine.

Dans cet article

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence



de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

1. Le basilic Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés. Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture en hydroponie. Le basilic thaï peut aussi être un choix original et intéressant. En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps.
2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé. À lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de goût que le persil frisé.
3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie. Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour agrémenter vos salades et autres plats.
4. La menthe La menthe est une herbe rafraîchissante et parfumée utilisée dans les boissons, les desserts et les plats salés. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance à être un peu envahissante. Vous pouvez démarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien à partir de bouture pour aller plus vite.
5. La coriandre La coriandre est une herbe

couramment utilisée dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut être cultivée en hydroponie, mais comme la coriandre a une durée de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Dès que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop à les consommer.

**Le matériel nécessaire** Il faut assez peu de matériel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un récipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API

**Amazon Partenaires** Le récipient Choisissez un récipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'idéal est qu'il soit opaque afin d'éviter que l'eau ne soit exposée à la lumière et que des algues ne se développent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylène adapté au contact alimentaire). Je me suis aussi procuré en supermarché des bocaux de 3 litres Le Parfait équipés de couvercle en plastique coloré. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le découper facilement pour insérer le panier hydroponique, comme nous le verrons dans les étapes en images. Ils sont aussi plus décoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les protéger de la lumière, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement.

**Le substrat** Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie :

- La fibre de coco (associée à la perlite)
- La laine de roche
- Les billes d'argile
- Les bouchons de type Root Riot

La laine de roche, pourtant très utilisée en hydroponie, par son procédé de fabrication, n'est pas une matière très écologique. J'ai une nette préférence pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot.

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de

pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes

**Materiau Naturel et Durable:** Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations

**Ameliorer la Croissance de vos Plantes:** Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco ameliorent considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs

**Deal pour Tous Types de Jardinage:** Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR

Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon

**Partenaires** Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi **Convertisseurs EC et TDS-PPM** Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il ny a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui evite d'abimer les racines. Le panier hydroponique Il sera rempli de substrat et va servir de support a la plante. Equipee d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se developper dans la solution nutritive. Choisissez des paniers dun diametre de 5 ou 7 cm.

**ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de legumes Materiau durable et non toxique:** plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines

Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a

arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantité). Il existe de nombreuses marques dengrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous différentes formes. Ils peuvent se presenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles a melanger, ou en poudre a diluer dans leau. Ils contiennent tous les memes minéraux en quantités diverses et leur composition est en general optimisee pour etre facile a utiliser avec de leau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prelevees dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencees a pousser dans la terre (achetees en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout residu de terre en rincant les racines sous leau. Les etapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grace a la methode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce nest pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutot une preference personnelle. Pour les trois premieres j'utilise de grands bocal de 3 litres.

Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients

A l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de l'eau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et l'eau commence à devenir verte. Ajouter l'eau Utilisez de l'eau du robinet, pas de l'eau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de l'eau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec l'eau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie . (Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technologie est un engrais minéral utilisé en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires La séparation des nutriments en deux contenants permet d'éviter que les minéraux ne précipitent. La composition est très concentrée, il ne faut que quelques

millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre d'eau). Je me sers d'une seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter à l'eau une dose du flacon A puis la même dose du flacon B puis bien mélanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci évite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en vérifiant que le substrat soit en contact avec l'eau sur quelques millimètres. Et voilà ! Votre système hydroponique est prêt. Installez-le dans un endroit bien éclairé comme une véranda, un rebord de fenêtre, ou même dehors si les températures le permettent (pas en dessous de 20 degrés). Faites attention qu'il ne soit pas trop exposé à la chaleur, sans quoi la solution nutritive va être trop chaude. L'idéal c'est que l'eau reste aux alentours de 20-25 degrés, mais c'est difficile en été. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de températures. Vos plantes vont maintenant pousser à leur rythme, probablement plus vite que si elles étaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se développent vraiment très vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution

nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

1. Le basilic Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés. Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture en hydroponie. Le basilic thaï peut aussi être un choix original et intéressant. En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps.
2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé. À lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de goût que le persil frisé.
3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie. Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour agrémenter vos salades et

autres plats. 4. La menthe La menthe est une herbe rafraichissante et parfumee utilisee dans les boissons, les desserts et les plats sales. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance a etre un peu envahissante. Vous pouvez demarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien a partir de bouture pour aller plus vite. 5. La coriandre La coriandre est une herbe couramment utilisee dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut etre cultivee en hydroponie, mais comme la coriandre a une duree de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Des que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop a les consommer.

Le materiel necessaire Il faut assez peu de materiel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un recipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

Le recipient Choisissez un recipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'ideal est qu'il soit opaque afin d'eviter que l'eau ne soit exposee a la lumiere et que des algues ne se developpent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylene adapte au contact alimentaire). Je me suis aussi procure en supermarche des bocaux de 3 litres Le Parfait equipes de couvercle en plastique colore. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le decouper facilement pour inserer le panier hydroponique, comme nous le verront dans les etapes en images. Ils sont aussi plus decoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les proteger de la lumiere, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement.

Le substrat Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie :

- La fibre de coco (associee a la perlite)
- La laine de roche
- Les billes d'argile
- Les bouchons de type Root Riot

La laine de roche, pourtant tres utilisee en hydroponie, par son procede de fabrication, n'est pas une matiere tres ecologique. J'ai une nette preference pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot . OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Interieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Demarrage de Plantes avec



Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il ny a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui evite d'abimer les racines. Le panier hydroponique Il sera rempli de substrat et va servir de support a la plante. Equipe d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se developper dans la solution nutritive. Choisissez des paniers dun diametre de 5 ou 7 cm. ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de legumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux

trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantite). Il existe de nombreuses marques dengrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous differentes formes. Ils peuvent se presenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles a melanger, ou en poudre a diluer dans leau. Ils contiennent tous les memes minéraux en quantites diverses et leur composition est en general optimisee pour etre facile a utiliser avec de leau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prelevees dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencees a pousser dans la terre (achetees en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout residu de terre

en rinçant les racines sous l'eau. Les étapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grâce à la méthode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thaï Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutôt une préférence personnelle. Pour les trois premières j'utilise de grands bocal de 3 litres. Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients À l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de l'eau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et l'eau commence à devenir verte. Ajouter l'eau Utilisez de l'eau du robinet, pas de l'eau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de l'eau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec l'eau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie . (Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais minéral utilisé en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE

Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires La separation des nutriments en deux contenants permet deviter que les mineraux ne precipitent. La composition est tres concentree, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre deau). Je me sers dune seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter a leau une dose du flacon A puis la meme dose du flacon B puis bien melanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci evite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en verifiant que le substrat soit en contact avec leau sur quelques millimetres. Et voila ! Votre systeme hydroponique est pret. Installez-le dans un endroit bien eclaire comme une veranda, un rebord de fenetre, ou meme dehors si les temperatures le permettent (pas en dessous de 20 degres). Faites attention qu'il ne soit pas trop expose a la chaleur, sans quoi la solution nutritive va etre trop chaude. L'ideal c'est que leau reste aux alentours de 20-25 degres, mais c'est difficile en ete. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de temperatures. Vos plantes vont maintenant pousser a leur rythme, probablement plus vite que si elles etaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se developpent vraiment tres vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sure : vous allez vous dire que ca pousse a vue d'oeil.

Avoir des herbes aromatiques fraiches a portee de main peut transformer votre cuisine en un veritable paradis culinaire.

Leur saveur delicate et leurs aromes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraicheur et d'authenticite a vos recettes.

Si vous ne possedez pas de jardin ni d'espace exterieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution ideale est l'hydroponie .

Methode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Comment ca marche**

L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel.

Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine.

En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine.

Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques.

C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation de l'eau dans le système.

C'est la plus simple qui soit.

Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance.

La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin.

## **Quelles plantes faire pousser**

Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie.

Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments.

Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier.

Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

### **1. Le basilic**

Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés.

Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture en hydroponie.

Le basilic thaï peut aussi être un choix original et intéressant.

En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps.

### **2. Le persil**

Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol.

Il a aussi plus de goût que le persil frisé.

### **3. La ciboulette**

La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux.

Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie.

Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour

agrementer vos salades et autres plats.

#### **4. La menthe**

La menthe est une herbe rafraichissante et parfumee utilisee dans les boissons, les desserts et les plats sales.

Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance a etre un peu envahissante.

Vous pouvez demarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien a partir de bouture pour aller plus vite.

#### **5. La coriandre**

La coriandre est une herbe couramment utilisee dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique.

Elle peut etre cultivee en hydroponie, mais comme la coriandre a une duree de vie assez courte, elle monte rapidement en graines.

Des que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop a les consommer.

#### **Le materiel necessaire**

Il faut assez peu de materiel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie.

Vous aurez besoin de :

Un recipient par plante Un panier hydroponique par plante Du substrat Des nutriments hydroponiques Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en...

Acheter sur Amazon

Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon

Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon

ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth...

14,14 EUR Acheter sur Amazon

14,14 EUR

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel...

Acheter sur Amazon

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

## **Le recipient**

Choisissez un recipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres.

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

Idéal est qu'il soit opaque afin d'éviter que l'eau ne soit exposée à la lumière et que des algues ne se développent.

On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylène adapté au contact alimentaire).

Je me suis aussi procuré en supermarché des bacs de 3 litres Le Parfait équipés d'un couvercle en plastique coloré.

Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le découper facilement pour insérer le panier hydroponique, comme nous le verrons dans les étapes en images.

Ils sont aussi plus décoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les protéger de la lumière, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement.

## **Le substrat**

Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie :

La fibre de coco (associée à la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type



## Root Riot

La laine de roche, pourtant très utilisée en hydroponie, par son procédé de fabrication, n'est pas une matière très écologique.

J'ai une nette préférence pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot .

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriquées à partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement à votre jardin, apportant une touche d'élégance organique à vos plantations Améliorez la Croissance de vos Plantes: Grâce à leur capacité exceptionnelle à retenir l'eau et à aérer le sol, nos granules de coco améliorent considérablement la santé de vos plantes obtenir des résultats supérieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou même en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriquées à partir de fibres naturelles, ces granules sont

durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerier le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Interieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Demarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerier le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre

Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont

durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre

Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre

20,99 EUR Acheter sur Amazon

20,99 EUR

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans.

A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM

A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM

Vous pouvez aussi y mettre des boutures.

Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique.

Il ny a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui evite d'abimer les racines.

## Le panier hydroponique

Il sera rempli de substrat et va servir de support à la plante.

Equipe d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se développer dans la solution nutritive.

Choisissez des paniers d'un diamètre de 5 ou 7 cm.

ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de légumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots,

retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posées, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon

ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de légumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posées, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon

ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie

Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie  
Plantation de legumes Materiau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis.

Materiau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm,

diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis.

Materiau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30

pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis.

12,35 EUR Acheter sur Amazon

12,35 EUR

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

### **Les nutriments**

Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante.

Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de mineraux en faible quantite).

Il existe de nombreuses marques dengrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous differentes formes.

Ils peuvent se presenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles a melanger, ou en poudre a diluer dans leau.

Ils contiennent tous les memes mineraux en quantites diverses et leur composition est en general optimisee pour etre facile a utiliser avec de leau du robinet.

### **Les graines ou les boutures**



Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prelevees dans votre jardin ou celui de votre entourage.

Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencees a pousser dans la terre (achetees en jardinerie par exemple).

Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout residu de terre en rincant les racines sous leau.

### **Les etapes en images**

J'ai choisi de cultiver quatre plantes differentes grace a la methode Kratky :

De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese

Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutot une preference personnelle.

Pour les trois premieres j'utilise de grands bocaux de 3 litres.

Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc.

### **Preparer les recipients**

A l'aide d'une scie-cloche, ou eventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diametre du panier hydroponique.

Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grace a ses rebords.

Si vous utilisez un recipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre.

L'essentiel est de limiter l'exposition de leau a la lumiere sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et leau commence a devenir verte.

### **Ajouter leau**

Utilisez de leau du robinet, pas de leau de pluie.

La majorite des engrais hydroponiques du commerce sont formulees pour être utilisees avec de leau du robinet, qui contient deja un peu de calcium et de magnesium.

Remplissez le reservoir jusqu'a ce que leau atteigne le bas du panier hydroponique.

Celui-ci doit entrer en contact avec leau sur un centimetre au maximum.

### **Ajouter les nutriments**

J'utilise des nutriments de la marque Bio Technologie .

(Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux).

Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale.

Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technologie est un engrais minéral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE-compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon

Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technologie est un engrais minéral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE-compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un,

garantie sans carence ! Acheter sur Amazon

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacite pour Tous Types de Culture | Ameliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantite des recoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur gout. QUALITE- Accelere la croissance des plantes. Il favorise la qualite du sol et augmente la quantite des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence !

MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantite des recoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur gout. QUALITE- Accelere la croissance des plantes. Il favorise la qualite du sol et augmente la quantite des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence !

MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres,

herbes aromatiques... **RENDEMENT** - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. **QUALITE**- Accelère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. **ECONOMIQUE** Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence !

Acheter sur Amazon

Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

La séparation des nutriments en deux contenants permet d'éviter que les minéraux ne précipitent.

La composition est très concentrée, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre d'eau).

Je me sers d'une seringue pour doser correctement les nutriments.

Il faut ajouter à l'eau une dose du flacon A puis la même dose du flacon B puis bien mélanger.

### **Mettre en place la plante**

Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci.

Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse.

Ceci évite de trop manipuler la plantule et de l'endommager.

Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en vérifiant que le substrat soit en contact avec l'eau sur quelques millimètres.

### **Et voilà !**

Votre système hydroponique est prêt.

Installez-le dans un endroit bien éclairé comme une véranda, un rebord de fenêtre, ou même dehors si les températures le permettent (pas en dessous de 20 degrés).

Faites attention qu'il ne soit pas trop exposé à la chaleur, sans quoi la solution nutritive va être trop chaude.

L'ideal c'est que l'eau reste aux alentours de 20-25 degrés, mais c'est difficile en été.

Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de températures.

Vos plantes vont maintenant pousser à leur rythme, probablement plus vite que si elles étaient en pleine terre.

Certaines comme la coriandre se développent vraiment très vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles.

D'autres comme le persil prennent plus leur temps.

Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux

horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

1 reflexion au sujet de Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

1 reflexion au sujet de Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

### **1 reflexion au sujet de Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine**

Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre

Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre

Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre.

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre the ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel. Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison. Dans cet article

**Le basilic** Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, déguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic séché perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic prêt à consommer à portée de main. Recevez le guide gratuit **Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie**

**En hydroponie le basilic ne nécessite pas d'entretien particulier.** Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte très bien d'être serré parmi ses congénères. Vous pouvez cultiver plusieurs plants côte à côte (chacun dans son pot-panier quand même). Il est possible de démarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou à partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine. Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple :

- Système de culture en eau profonde (DWC)
- Culture sur film nutritif (NFT)
- Système Kratky

**Conditions de culture du basilic en hydroponie**

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Temperature de germination     | 18 - 24°C      |
| Temperature de l'environnement | 21 - 27°C      |
| EC                             | 1,6 - 2,2      |
| pH                             | 5,5 - 6        |
| Lumière                        | 10 - 12 heures |
| Humidité                       | 40 - 60%       |

Pour en savoir plus **Cultiver du basilic en hydroponie**, le guide pratique **A lire aussi** **Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous**

**Lorigan** Lorigan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants. Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de lorigan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures. Les graines de lorigan germent en général entre une et deux

semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants : Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky Conditions de culture de l'origan en hydroponie

| Paramètre                      | Valeur    |
|--------------------------------|-----------|
| Température de germination     | 20°C      |
| Température de l'environnement | 12 - 20°C |
| EC                             | 1,5 - 2,0 |
| pH                             | 6 - 8     |
| Lumière                        | 14 heures |

Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire (des lampes à LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter d'un ensoleillement suffisant.

**La coriandre** La coriandre a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se prête bien à la culture hydroponique. Prenez soin de bien couper les fleurs dès les premiers signes d'apparition. La coriandre a tendance à monter rapidement en graines. La coriandre préfère les températures un peu fraîches.

Conditions de culture de la coriandre en hydroponie

| Paramètre                      | Valeur    |
|--------------------------------|-----------|
| Température de l'environnement | 4 - 24°C  |
| EC                             | 1,6 - 1,8 |
| pH                             | 6,5 - 6,7 |
| Lumière                        | 12 heures |

Pour en savoir plus Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

**Le persil** Le persil est aussi une herbe facile à faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frisé, mais le persil frisé a une saveur plus prononcée. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de même au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent à germer. Il faudra parfois jusqu'à 4 semaines. À lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez à une température de 20-21 degrés. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre système hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance d'au moins 20 cm entre les plants afin qu'ils aient la place nécessaire pour bien se développer. Le persil préfère la lumière naturelle mais vous pouvez tout à fait avoir recours à un éclairage à LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver.

Conditions de culture du persil en hydroponie

| Paramètre                      | Valeur    |
|--------------------------------|-----------|
| Température de germination     | 20 - 21°C |
| Température de l'environnement | 15 - 24°C |
| EC                             | 0,8 - 1,8 |
| pH                             | 5,5 - 6   |

**La ciboulette** Cousine de l'ail, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un goût plus délicat, la ciboulette pousse aussi très bien dans un système hydroponique. Vous pouvez



commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres. Pour accelerer les choses, vous avez aussi la possibilite d utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez dailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures.

Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ? Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte. Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent etre denses, ne bouchent pas les tubes.

Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Temperature de lenvironnement | 23 - 26°C      |
| EC                            | 1,8 - 2,2      |
| pH                            | 6,1 - 6,8      |
| Lumiere                       | 12 - 14 heures |

Comment recolter la ciboulette hydroponique ? Si vous avez demarre la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant quelle soit prete a etre recoltee, cest-a-dire quand les feuilles feront au moins 15 a 20 cm. A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

Si vous avez installe des plants dans votre systeme hydroponique, attendez au moins une semaine afin detre certain quil se sont bien adaptes. Recoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm a la base. Les feuilles vont repousser , et vous pourrez a nouveau les recolter quelques semaines plus tard.

La menthe

La menthe est facile a cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut etre utilisee de nombreuses facons : pour apporter une touche mediterraneenne a vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus medicinales .

Quelle menthe cultiver en hydroponie ? Les varietes de menthes sont innombrables : menthe poivree , menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent etre cultivees en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivree ou menthe verte.

Demarrer la culture hydroponique de la menthe

Plusieurs methodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe : A partir de graines : les graines de menthe germent en 10 a 15 jours. Une temperature comprise entre 21 et 24 degres

sera ideale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau special semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en general tres bien). Par bouturage : si vous (ou quelquun de votre entourage) avez deja de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture. Par transplantation : cest la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre systeme hydroponique. Le procede est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rincant sous leau et placez le plant dans votre systeme hydroponique. Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pre-humidifies. Ils sont prêts a l'emploi des leur sortie du sac. Ils sont livres prêts a l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliates Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe nest pas tres exigeante : elle se plaira dans la plupart des systemes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-a-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses la ou ce netait pas prevu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe. Conditions de culture de la menthe en hydroponie

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Temperature de germination    | 21 - 24C       |
| Temperature de lenvironnement | 12 - 21C       |
| EC                            | 2,2 - 2,6      |
| pH                            | 6 - 7          |
| Lumiere                       | 12 - 16 heures |

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre the ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'annee , directement dans votre cuisine ! Fini les herbes sechees qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques , cultivees hors-sol pour une fraicheur incomparable et un gout exceptionnel . Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un systeme hydroponique simple et efficace , alimentees par une solution nutritive riche en mineraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Decouvrez les plantes aromatiques ideales pour la culture hydroponique et savourez la

fraicheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison. Dans cet article Le basilic Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, deguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic seche perd une grande partie de ses qualites gustatives. Cest pourquoi lhydroponie est la solution pour avoir du basilic pret a consommer a portee de main. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En hydroponie le basilic ne necessite pas dentretien particulier. Il na pas besoin de beaucoup de place et supporte tres bien detre serre parmi ses congeneres. Vous pouvez cultiver plusieurs plants cote a cote (chacun dans son pot-panier quand meme). Il est possible de demarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou a partir de boutures. Les racines se forment au bout dune semaine. Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes dargile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systemes hydroponiques, comme par exemple : Systeme de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Systeme Kratky Conditions de culture du basilic en hydroponie Temperature de germination 18 24C Temperature de lenvironnement 21 27C EC 1,6 2,2 pH 5,5 6 Lumiere 10 12 heures Humidite 40 60% Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique A lire aussi Culture hydroponique : lessentiel a savoir pour debuter facilement chez vous Lorigan Lorigan est une herbe facile a cultiver en hydroponie pour les debutants. Elle ne demande pas beaucoup dattention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de lorigan a partir de graines que vous ferez germer ou a partir de boutures. Les graines dorigan germent en general entre une et deux semaines, en fonction de la lumiere, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacite de retention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser lun des systemes hydroponiques suivants : Systeme de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilegiez-en un de petite taille) Systeme Kratky Conditions de culture de lorigan en hydroponie Temperature de germination 20C Temperature de lenvironnement 12 20C EC 1,5 2,0 pH 6 8 Lumiere 14 heures Vous aurez sans doute besoin dun eclaireage supplementaire (des lampes a LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter dun ensoleillement suffisant. La coriandre La coriandre a besoin de beaucoup de lumiere pour bien

pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se prête bien à la culture hydroponique. Prenez soin de bien couper les fleurs dès les premiers signes d'apparition. La coriandre a tendance à monter rapidement en graines. La coriandre préfère les températures un peu fraîches. Conditions de culture de la coriandre en hydroponie  
Température de l'environnement 4-24°C EC 1,6-1,8 pH 6,5-6,7 Lumière 12 heures  
Pour en savoir plus Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

Le persil Le persil est aussi une herbe facile à faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frisé, mais le persil frisé a une saveur plus prononcée. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de même au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent à germer. Il faudra parfois jusqu'à 4 semaines. À lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez à une température de 20-21 degrés. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre système hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance d'au moins 20 cm entre les plants afin qu'ils aient la place nécessaire pour bien se développer. Le persil préfère la lumière naturelle mais vous pouvez tout à fait avoir recours à un éclairage à LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver. Conditions de culture du persil en hydroponie  
Température de germination 20-21°C Température de l'environnement 15-24°C EC 0,8-1,8 pH 5,5-6

La ciboulette Cousine de l'ail, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un goût plus délicat, la ciboulette pousse aussi très bien dans un système hydroponique. Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette à partir de graines. Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre système hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la récolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, à une température comprise entre 16 et 21 degrés. Pour accélérer les choses, vous avez aussi la possibilité d'utiliser un plant existant que vous diviserez. Séparez les bulbes et transplantez-les séparément. Vous pourrez d'ailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multipliés dans votre système hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures. Quel système hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette? Vous pouvez utiliser un système raft, un système Ebb & Flow

ou encore un système goutte-à-goutte. Un système NFT peut aussi convenir, mais attention à ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent être denses, ne bouchent pas les tubes.

**Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie**

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Température de l'environnement | 23 - 26°C      |
| EC                             | 1,8 - 2,2      |
| pH                             | 6,1 - 6,8      |
| Lumière                        | 12 - 14 heures |

**Comment récolter la ciboulette hydroponique ?** Si vous avez démarré la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prête à être récoltée, c'est-à-dire quand les feuilles feront au moins 15 à 20 cm. À lire aussi : **Lelectro-conductivité (EC) en hydroponie**

Si vous avez installé des plants dans votre système hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'être certain qu'ils se sont bien adaptés. Récoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm à la base. Les feuilles vont repousser, et vous pourrez à nouveau les récolter quelques semaines plus tard.

**La menthe** La menthe est facile à cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut être utilisée de nombreuses façons : pour apporter une touche méditerranéenne à vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus médicinales.

**Quelle menthe cultiver en hydroponie ?** Les variétés de menthes sont innombrables : menthe poivrée, menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent être cultivées en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivrée ou menthe verte.

**Démarrer la culture hydroponique de la menthe**

Plusieurs méthodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe :

- À partir de graines :** les graines de menthe germent en 10 à 15 jours. Une température comprise entre 21 et 24 degrés sera idéale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau spécial semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en général très bien).
- Par bouturage :** si vous (ou quelqu'un de votre entourage) avez déjà de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture.
- Par transplantation :** c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre système hydroponique.

Le procédé est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rinçant sous l'eau et placez le plant dans votre système hydroponique.

**Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot** Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de

germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pre-humidifiées. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliés Quel système hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe n'est pas très exigeante : elle se plaira dans la plupart des systèmes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-à-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses là où ce n'était pas prévu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe. Conditions de culture de la menthe en hydroponie  
Température de germination 21-24°C  
Température de l'environnement 12-21°C  
EC 2,2-2,6  
pH 6-7  
Lumière 12-16 heures

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre thé ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel.

Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison.

Dans cet article

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre thé ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel. Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison. Dans cet article Le basilic Rien de

tel que le basilic frais pour faire un pesto, déguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic séché perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic prêt à consommer à portée de main. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie En hydroponie le basilic ne nécessite pas d'entretien particulier. Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte très bien d'être serré parmi ses congénères. Vous pouvez cultiver plusieurs plants côte à côte (chacun dans son pot-panier quand même). Il est possible de démarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou à partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine. Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple : Système de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Système Kratky Conditions de culture du basilic en hydroponie Temperature de germination 18 - 24°C Temperature de l'environnement 21 - 27°C EC 1,6 - 2,2 pH 5,5 - 6 Lumière 10 - 12 heures Humidité 40 - 60% Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique À lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous L'origan L'origan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants. Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de l'origan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures. Les graines d'origan germent en général entre une et deux semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants : Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky Conditions de culture de l'origan en hydroponie Temperature de germination 20°C Temperature de l'environnement 12 - 20°C EC 1,5 - 2,0 pH 6 - 8 Lumière 14 heures Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire (des lampes à LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter d'un ensoleillement suffisant. La coriandre La coriandre a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se

prete bien a la culture hydroponique . Prenez soin de bien couper les fleurs des les premiers signes dapparition. La coriandre a tendance a monter rapidement en graines. La coriandre prefere les temperatures un peu fraiches. Conditions de culture de la coriandre en hydroponie Temperature de lenvironnement 4 24C EC 1,6 1,8 pH 6,5 6,7 Lumiere 12 heures Pour en savoir plus Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Le persil Le persil est aussi une herbe facile a faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frise, mais le persil frise a une saveur plus prononcee. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de meme au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent a germer. Il faudra parfois jusqu'a 4 semaines. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez a une temperature de 20-21 degres. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre systeme hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance dau moins 20 cm entre les plants afin quil aient la place necessaire pour bien se developper. Le persil prefere la lumiere naturelle mais vous pouvez tout a fait avoir recours a un eclairage a LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver. Conditions de culture du persil en hydroponie Temperature de germination 20 21C Temperature de lenvironnement 15 24C EC 0,8 1,8 pH 5,5 6 La ciboulette Cousine de loignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un gout plus delicat, la ciboulette pousse aussi tres bien dans un systeme hydroponique. Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres. Pour accelerer les choses, vous avez aussi la possibilite d utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez dailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures. Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ? Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte. Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce



que les racines de la ciboulette, qui peuvent être denses, ne bouchent pas les tubes. Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Température de l'environnement | 23 - 26°C      |
| EC                             | 1,8 - 2,2      |
| pH                             | 6,1 - 6,8      |
| Lumière                        | 12 - 14 heures |

Comment récolter la ciboulette hydroponique ? Si vous avez démarré la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prête à être récoltée, c'est-à-dire quand les feuilles feront au moins 15 à 20 cm. À lire aussi : [Lelectro-conductivité \(EC\) en hydroponie](#)

Si vous avez installé des plants dans votre système hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'être certain qu'ils se sont bien adaptés. Récoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm à la base. Les feuilles vont repousser, et vous pourrez à nouveau les récolter quelques semaines plus tard.

**La menthe** La menthe est facile à cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut être utilisée de nombreuses façons : pour apporter une touche méditerranéenne à vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus médicinales.

Quelle menthe cultiver en hydroponie ? Les variétés de menthes sont innombrables : menthe poivrée, menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent être cultivées en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivrée ou menthe verte.

**Démarrer la culture hydroponique de la menthe**

Plusieurs méthodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe :

- À partir de graines : les graines de menthe germent en 10 à 15 jours. Une température comprise entre 21 et 24 degrés sera idéale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau spécial semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en général très bien).
- Par bouturage : si vous (ou quelqu'un de votre entourage) avez déjà de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture.
- Par transplantation : c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre système hydroponique. Le procédé est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rinçant sous l'eau et placez le plant dans votre système hydroponique.

**Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot** Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à

l'emploi des leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliés Quel système hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe n'est pas très exigeante : elle se plaira dans la plupart des systèmes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-à-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses là où ce n'était pas prévu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe.

Conditions de culture de la menthe en hydroponie

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Température de germination     | 21 - 24°C      |
| Température de l'environnement | 12 - 21°C      |
| EC                             | 2,2 - 2,6      |
| pH                             | 6 - 7          |
| Lumière                        | 12 - 16 heures |

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre thé ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel. Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison.

Dans cet article Le basilic Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, déguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic séché perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic prêt à consommer à portée de main. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

En hydroponie le basilic ne nécessite pas d'entretien particulier. Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte très bien d'être serré parmi ses congénères. Vous pouvez cultiver plusieurs plants côte à côte (chacun dans son pot-panier quand même). Il est possible de démarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou à partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine.

Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple : Système de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Système Kratky Conditions de culture du basilic en hydroponie Temperature de germination 18-24°C Temperature de l'environnement 21-27°C EC 1,6-2,2 pH 5,5-6 Lumière 10-12 heures Humidité 40-60% Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous L'origan L'origan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants. Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de l'origan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures. Les graines d'origan germent en général entre une et deux semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants : Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky Conditions de culture de l'origan en hydroponie Temperature de germination 20°C Temperature de l'environnement 12-20°C EC 1,5-2,0 pH 6-8 Lumière 14 heures Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire (des lampes à LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter d'un ensoleillement suffisant. La coriandre La coriandre a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se prête bien à la culture hydroponique. Prenez soin de bien couper les fleurs dès les premiers signes d'apparition. La coriandre a tendance à monter rapidement en graines. La coriandre préfère les températures un peu fraîches. Conditions de culture de la coriandre en hydroponie Temperature de l'environnement 4-24°C EC 1,6-1,8 pH 6,5-6,7 Lumière 12 heures Pour en savoir plus Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Le persil Le persil est aussi une herbe facile à faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frisé, mais le persil frisé a une saveur plus prononcée. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de même au minimum deux semaines avant

que les graines ne commencent a germer. Il faudra parfois jusqu'a 4 semaines. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez a une temperature de 20-21 degres. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre systeme hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance d'au moins 20 cm entre les plants afin qu'ils aient la place necessaire pour bien se developper. Le persil prefere la lumiere naturelle mais vous pouvez tout a fait avoir recours a un eclairage a LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver.

Conditions de culture du persil en hydroponie

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Temperature de germination     | 20 - 21°C |
| Temperature de l'environnement | 15 - 24°C |
| EC                             | 0,8 - 1,8 |
| pH                             | 5,5 - 6   |

La ciboulette

Cousine de l'oignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un gout plus delicat, la ciboulette pousse aussi tres bien dans un systeme hydroponique. Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres. Pour accelerer les choses, vous avez aussi la possibilite d'utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez d'ailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures.

Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ? Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte. Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent etre denses, ne bouchent pas les tubes.

Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Temperature de l'environnement | 23 - 26°C      |
| EC                             | 1,8 - 2,2      |
| pH                             | 6,1 - 6,8      |
| Lumiere                        | 12 - 14 heures |

Comment recolter la ciboulette hydroponique ? Si vous avez demarre la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prete a etre recoltee, c'est-a-dire quand les feuilles feront au moins 15 a 20 cm. A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie Si vous avez installe des plants dans votre systeme hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'etre certain qu'ils se sont bien adaptes. Recoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3

ou 4 cm a la base. Les feuilles vont repousser , et vous pourrez a nouveau les recolter quelques semaines plus tard. La menthe La menthe est facile a cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut etre utilisee de nombreuses facons : pour apporter une touche mediterraneenne a vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus medicinales . Quelle menthe cultiver en hydroponie ? Les varietes de menthes sont innombrables : menthe poivree , menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent etre cultivees en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivree ou menthe verte. Demarrer la culture hydroponique de la menthe Plusieurs methodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe : A partir de graines : les graines de menthe germent en 10 a 15 jours. Une temperature comprise entre 21 et 24 degres sera ideale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau special semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en general tres bien). Par bouturage : si vous (ou quelquun de votre entourage) avez deja de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture. Par transplantation : cest la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre systeme hydroponique. Le procede est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rincant sous leau et placez le plant dans votre systeme hydroponique. Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pre-humidifies. Ils sont prêts a l'emploi des leur sortie du sac. Ils sont livres prêts a l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliés Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe nest pas tres exigeante : elle se plaira dans la plupart des systemes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-a-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses la ou ce netait pas prevu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe. Conditions de culture de la menthe en hydroponie

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Temperature de germination    | 21 - 24C       |
| Temperature de lenvironnement | 12 - 21C       |
| EC                            | 2,2 - 2,6      |
| pH                            | 6 - 7          |
| Lumiere                       | 12 - 16 heures |

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre the ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'annee , directement dans votre cuisine ! Fini les herbes sechees qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques , cultivees hors-sol pour une fraicheur incomparable et un gout exceptionnel .

Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un systeme hydroponique simple et efficace , alimentees par une solution nutritive riche en mineraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Decouvrez les plantes aromatiques ideales pour la culture hydroponique et savourez la fraicheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Le basilic**

Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, deguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four.

Le basilic seche perd une grande partie de ses qualites gustatives.

C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic pret a consommer a portee de main.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

En hydroponie le basilic ne necessite pas d'entretien particulier.

Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte tres bien d'etre serre parmi ses congeneres.

Vous pouvez cultiver plusieurs plants cote a cote (chacun dans son pot-panier quand meme).

Il est possible de demarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou a partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine.

Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite.

Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple :

Système de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Système Kratky

Conditions de culture du basilic en hydroponie

Température de germination 18 - 24°C Température de l'environnement 21 - 27°C EC 1,6 - 2,2 pH 5,5 - 6

Lumière 10 - 12 heures Humidité 40 - 60%

Température de germination 18 - 24°C Température de l'environnement 21 - 27°C EC 1,6 - 2,2 pH 5,5 - 6

Lumière 10 - 12 heures Humidité 40 - 60%

Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

Pour en savoir plus

Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

## **Lorigan**

Lorigan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants.

Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement.

Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de lorigan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures.

Les graines de lorigan germent en général entre une et deux semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite.

Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants :

Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky

Conditions de culture de lorigan en hydroponie

Température de germination 20°C Température de l'environnement 12 - 20°C EC 1,5 - 2,0 pH 6 - 8

Lumiere 14 heures

Temperature de germination 20C Temperature de lenvironnement 12 20C EC 1,5 2,0 pH 6 8

Lumiere 14 heures

Vous aurez sans doute besoin dun eclairage supplementaire (des lampes a LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter dun ensoleillement suffisant.

## **La coriandre**

La coriandre a besoin de beaucoup de lumiere pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre.

Cest une plante a la croissance rapide qui se prete bien a la culture hydroponique .

Prenez soin de bien couper les fleurs des les premiers signes dapparition. La coriandre a tendance a monter rapidement en graines.

La coriandre prefere les temperatures un peu fraiches.

Conditions de culture de la coriandre en hydroponie

Temperature de lenvironnement 4 24C EC 1,6 1,8 pH 6,5 6,7 Lumiere 12 heures

Temperature de lenvironnement 4 24C EC 1,6 1,8 pH 6,5 6,7 Lumiere 12 heures

Pour en savoir plus Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

Pour en savoir plus

Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

## **Le persil**

Le persil est aussi une herbe facile a faire pousser en hydroponie.

Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frise, mais le persil frise a une saveur plus prononcee.

Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple.

Patiencez tout de meme au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent a germer. Il faudra parfois jusqu'a 4 semaines.

A lire aussi [Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?](#)

A lire aussi [Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?](#)



Les graines germent plus vite si vous les exposez a une temperature de 20-21 degres.

Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre systeme hydroponique (DWC ou Kratky par exemple).

Essayez de respecter une distance dau moins 20 cm entre les plants afin quils aient la place necessaire pour bien se developper.

Le persil prefere la lumiere naturelle mais vous pouvez tout a fait avoir recours a un eclaireage a LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver.

Conditions de culture du persil en hydroponie

Temperature de germination 20 21C Temperature de lenvironnement 15 24C EC 0,8 1,8 pH 5,5 6

Temperature de germination 20 21C Temperature de lenvironnement 15 24C EC 0,8 1,8 pH 5,5 6

## **La ciboulette**

Cousine de loignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un gout plus delicat, la ciboulette pousse aussi tres bien dans un systeme hydroponique.

Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter.

Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres.

Pour acclereler les choses, vous avez aussi la possibilite d utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez dailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures.

## **Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ?**

Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte.

Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent etre denses, ne bouchent pas les tubes.

## **Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie**

Temperature de lenvironnement 23 26C EC 1,8 2,2 pH 6,1 6,8 Lumiere 12 14 heures

Temperature de lenvironnement 23 26C EC 1,8 2,2 pH 6,1 6,8 Lumiere 12 14 heures

## **Comment recolter la ciboulette hydroponique ?**

Si vous avez demarre la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant quelle soit prete a etre recoltee, cest-a-dire quand les feuilles feront au moins 15 a 20 cm.

A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

Si vous avez installe des plants dans votre systeme hydroponique, attendez au moins une semaine afin detre certain quil se sont bien adaptes. Recoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm.

Utilisez un secateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm a la base.

Les feuilles vont repousser , et vous pourrez a nouveau les recolter quelques semaines plus tard.

## **La menthe**

La menthe est facile a cultiver en hydroponie, et elle pousse vite.

Elle peut etre utilisee de nombreuses facons : pour apporter une touche mediterraneenne a vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus medicinales .

## **Quelle menthe cultiver en hydroponie ?**

Les varietes de menthes sont innombrables : menthe poivree , menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent etre cultivees en hydroponie.

Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivree ou menthe verte.

## **Demarrer la culture hydroponique de la menthe**

Plusieurs methodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe :

A partir de graines : les graines de menthe germent en 10 a 15 jours. Une temperature comprise entre 21 et 24 degres sera ideale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau special semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en general tres bien). Par bouturage : si vous

(ou quelqu'un de votre entourage) avez déjà de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture. Par transplantation : c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre système hydroponique. Le procédé est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rinçant sous l'eau et placez le plant dans votre système hydroponique.

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot

### **Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot**

Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi.

Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi.

Voir sur Amazon

Liens affiliés

## **Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ?**

La menthe nest pas tres exigeante : elle se plaira dans la plupart des systemes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-a-goutte.

Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses la ou ce netait pas prevu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe.

## **Conditions de culture de la menthe en hydroponie**

Temperature de germination 21 24C Temperature de lenvironnement 12 21C EC 2,2 2,6 pH 6 7  
Lumiere 12 16 heures

Temperature de germination 21 24C Temperature de lenvironnement 12 21C EC 2,2 2,6 pH 6 7  
Lumiere 12 16 heures

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

3 reflexions au sujet de Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Super merci Repondre  
Information importante Repondre Merci des infos et du guide !!! Repondre Laisser un commentaire  
Annuler la reponse

3 reflexions au sujet de Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Super merci Repondre  
Information importante Repondre Merci des infos et du guide !!! Repondre Laisser un commentaire  
Annuler la reponse

### **3 reflexions au sujet de Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie**

Super merci Repondre Information importante Repondre Merci des infos et du guide !!! Repondre  
Super merci Repondre

Super merci

Information importante Repondre

Information importante

Merci des infos et du guide !!! Repondre

Merci des infos et du guide !!!

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie. Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique. Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. L'hydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et d'efforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger . C'est quand meme plus motivant de s'occuper de legumes que vous avez hate de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi d'autres aspects a considerer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite de lumiere sera necessaire ? La lumiere naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un eclairage supplementaire ? Dans cet article Quels legumes cultiver en hydroponie? La laitue Si vous debutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile . C'est l'un des legumes qui est le plus souvent cultive en hydroponie parce que les chances de succes sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'etre pollinisees, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout a fait possible de les faire pousser dans un endroit ferme, comme une serre d'interieur, une veranda ou encore une piece suffisamment ensoleillee. Entre 10 et 14 heures de lumiere faible ou moderee par jour suffisent. La laitue prefere les temperatures fraiches ou douces, dans l'ideal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau

recommande se situe entre 6 et 7, et pour IEC cest 1,4. La salade hydroponique maison pousse en general beaucoup plus vite que celle cultivee en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systemes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol : La methode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde ( DWC) Quelles varietes cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en meme temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chene, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades a couper comme la Feuille de Chene Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez recolter quelques feuilles au fur et a mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez a echelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnesium, ce super aliment peut etre interessant a faire pousser dans un systeme hydroponique. Il pousse rapidement et peut etre pret a consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le recolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour IEC restez entre 1 et 2,3. Temperature : entre 4 et 18C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumiere par jour. Les radis Une autre plante facile a faire pousser en hydroponie. Les legumes-racines ne sont en general pas recommandes en hydroponie mais le radis est une exception. Vous pouvez bien sur consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un systeme hydroponique Les radis ont besoin d'un minimum 6 heures de lumiere par jour mais 8 a 10 heures cest encore mieux. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilegiez les varietes de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3 a 4 semaines, vous pourrez deja deguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systemes suivants : Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime l'eau. Il se plairait donc particulierement dans un systeme hydroponique. Cest une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une temperature comprise entre 25 et

30C. Vous pouvez utiliser un système de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate C'est l'une des plantes les plus répandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des variétés à gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est nécessaire de les supporter à l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez dès le début de la culture. Un substrat composé de billes d'argile aidera aussi à supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés. Le poivron Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments ) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer Espace nécessaire Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place , et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous



souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer. Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là. Un environnement contrôlé Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes . Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisés et adaptés aux exigences de chaque plante. Demandez-vous si vous sera toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante    | Température | Lumière | pH      | EC      | Vitesse de croissance | Durée                |
|-----------|-------------|---------|---------|---------|-----------------------|----------------------|
| Laitue    | 7           | 21C     | 10      | 14h     | 6,0                   | 7,0 1,4 30 jours max |
| Chou Kale | 15          | 25C     | 10h min | 5,5 6,5 | 1,0 2,3               | 45 jours max         |
| Radis     | 12          | 25C     | 8       | 10h     | 6,0 7,0               | 1,6 2,2 20 jours     |
| Cresson   | 25          | 30C     | 6,5 6,8 | 1,5 2,0 | 45 60 jours           | Tomate               |
| 22        | 26C         | 12      | 16h     | 6,0 6,5 | 2,0 5,0               | 75 90 jours          |
| Poivron   | 23          | 26C     | 18h     | 6,0 6,5 | 2,0 2,5               | 75 90 jours          |

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Vous avez décidé de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie. Avoir des légumes qui poussent dans la maison, à deux pas de la cuisine, ça peut être pratique. Vous avez peut-être déjà essayé de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montées en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. L'hydroponie peut être la solution à ces problèmes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est l'une

des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on débute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les épinards, le chou kale se prêtent bien à une culture hors sol et demandent peu de matériel et d'efforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilégiez celles que vous aimez manger. C'est quand même plus motivant de s'occuper de légumes que vous avez hâte de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et à mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraîches pour faire un sandwich improvisé peut être aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

En plus de vos goûts culinaires, il y a aussi d'autres aspects à considérer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous êtes peut-être en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre véranda en jungle. Quelle quantité de lumière sera nécessaire ? La lumière naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un éclairage supplémentaire ? Dans cet article Quels légumes cultiver en hydroponie? La laitue

Si vous débutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile. C'est l'un des légumes qui est le plus souvent cultivé en hydroponie parce que les chances de succès sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison

Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée. Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4. La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol :

La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde (DWC) Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades à

couper comme la Feuille de Chene Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et a mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez a echelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnesium, ce super aliment peut etre interessant a faire pousser dans un systeme hydroponique. Il pousse rapidement et peut etre pret a consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le récolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour l'EC restez entre 1 et 2,3. Temperature : entre 4 et 18C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumiere par jour. Les radis Une autre plante facile a faire pousser en hydroponie. Les legumes-racines ne sont en general pas recommandes en hydroponie mais le radis est une exception. Vous pouvez bien sur consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un systeme hydroponique Les radis ont besoin d'un minimum 6 heures de lumiere par jour mais 8 a 10 heures cest encore mieux. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilegiez les varietes de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3 a 4 semaines, vous pourrez deja deguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systemes suivants : Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime leau. Il se plairait donc particulierement dans un systeme hydroponique. Cest une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une temperature comprise entre 25 et 30C. Vous pouvez utiliser un systeme de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate Cest lune des plantes les plus repandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des varietes a gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est necessaire de les supporter a l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez des le debut de la culture. Un substrat compose de billes d'argile aidera aussi a supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en

hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus. Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde (DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés.

**Le poivron** Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable.

**A lire aussi** Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer

**Espace nécessaire**

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer.

Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là. Un environnement contrôlé Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler

l'environnement des plantes . Les conditions telles que la temperature, la lumiere, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir etre maitrises et adaptes aux exigences de chaque plante. Demandez-vous sil vous sera toujours possible, dans les semaines a venir, de controler le microclimat de l'endroit ou vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une temperature adaptee meme si a l'exterieur la temperature monte ou au contraire il commence a geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumiere ? Devez-vous investir dans un eclaireage d'appoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions a se poser avant de demarrer sa culture en hydroponie.

Tableau recapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante    | Temperature | Lumiere | pH  | EC  | Vitesse de croissance |
|-----------|-------------|---------|-----|-----|-----------------------|
| Laitue    | 7 21C       | 10 14h  | 6,0 | 7,0 | 1,4 30 jours max      |
| Chou Kale | 15 25C      | 10h min | 5,5 | 6,5 | 1,0 2,3 45 jours max  |
| Radis     | 12 25C      | 8 10h   | 6,0 | 7,0 | 1,6 2,2 20 jours      |
| Cresson   | 25 30C      | 6,5 6,8 | 1,5 | 2,0 | 45 60 jours           |
| Tomate    | 22 26C      | 12 16h  | 6,0 | 6,5 | 2,0 5,0 75 90 jours   |
| Poivron   | 23 26C      | 18h     | 6,0 | 6,5 | 2,0 2,5 75 90 jours   |

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie.

Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique.

Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain.

L'hydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations.

Alors que faire pousser en hydroponie ?

La laitue est lune des plantes que lon peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que lon peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et defforts.

Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger .

C'est quand meme plus motivant de s'occuper de legumes que vous avez hate de cuisiner !

Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi d'autres aspects a considerer :

Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite de lumiere sera necessaire ? La lumiere naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un eclairage supplementaire ?

Dans cet article

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie. Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique. Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. L'hydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et d'efforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger . C'est quand meme plus motivant de s'occuper de legumes que vous avez hate de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi d'autres aspects a considerer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite

de lumière sera nécessaire ? La lumière naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un éclairage supplémentaire ? Dans cet article Quels légumes cultiver en hydroponie? La laitue Si vous débutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile . C'est l'un des légumes qui est le plus souvent cultivé en hydroponie parce que les chances de succès sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée. Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4. La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol : La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde (DWC) Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades à couper comme la Feuille de Chêne Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et à mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez à échelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnésium, ce super aliment peut être intéressant à faire pousser dans un système hydroponique. Il pousse rapidement et peut être prêt à consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le récolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidité, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour l'EC restez entre 1 et 2,3. Température : entre 4 et 18°C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumière par jour. Les radis Une autre plante facile à faire pousser en hydroponie. Les légumes-racines ne sont en général pas recommandés en hydroponie mais le radis

est une exception. Vous pouvez bien sûr consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les près de vos salades, ils apprécient les mêmes conditions : température fraîche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un système hydroponique Les radis ont besoin d'au minimum 6 heures de lumière par jour mais 8 à 10 heures c'est encore mieux. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilégiez les variétés de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3 à 4 semaines, vous pourrez déjà déguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime l'eau. Il se plairait donc particulièrement dans un système hydroponique. C'est une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une température comprise entre 25 et 30°C. Vous pouvez utiliser un système de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate C'est l'une des plantes les plus répandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des variétés à gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est nécessaire de les supporter à l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez dès le début de la culture. Un substrat composé de billes d'argile aidera aussi à supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés. Le poivron Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments ) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à



ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer Espace nécessaire Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer. Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là. Un environnement contrôlé Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes. Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante. Demandez-vous si vous serez toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante    | Température | Lumière | pH      | EC      | Vitesse de croissance |
|-----------|-------------|---------|---------|---------|-----------------------|
| Laitue    | 7-21°C      | 10-14h  | 6,0-7,0 | 1,4-3,0 | 30 jours max          |
| Chou Kale | 15-25°C     | 10h min | 5,5-6,5 | 1,0-2,3 | 45 jours max          |
| Radis     | 12-25°C     | 8       |         |         |                       |

10h 6,0 7,0 1,6 2,2 20 jours Cresson 25 30C 6,5 6,8 1,5 2,0 45 60 jours Tomate 22 26C 12 16h 6,0 6,5 2,0 5,0 75 90 jours Poivron 23 26C 18h 6,0 6,5 2,0 2,5 75 90 jours

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de lhydroponie. Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique. Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. Lhydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est lune des plantes que lon peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a dautres que lon peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et defforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger . Cest quand meme plus motivant de soccuper de legumes que vous avez hate de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi dautres aspects a considerer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous navez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite de lumiere sera necessaire ? La lumiere naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un eclaireage supplementaire ? Dans cet article Quels legumes cultiver en hydroponie? La laitue Si vous debutez, cultiver des salades en hydroponie est ce quil y a de plus facile . Cest lun des legumes qui est le plus souvent cultive en hydroponie parce que les chances de succes sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison

Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée. Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4. La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol : La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde (DWC) Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades à couper comme la Feuille de Chêne Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et à mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez à échelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnésium, ce super aliment peut être intéressant à faire pousser dans un système hydroponique. Il pousse rapidement et peut être prêt à consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le récolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidité, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour l'EC restez entre 1 et 2,3. Température : entre 4 et 18°C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumière par jour. Les radis Une autre plante facile à faire pousser en hydroponie. Les légumes-racines ne sont en général pas recommandés en hydroponie mais le radis est une exception. Vous pouvez bien sûr consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les près de vos salades, ils apprécient les mêmes conditions : température fraîche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un système hydroponique Les radis ont besoin d'un minimum 6 heures de lumière par jour mais 8 à 10 heures c'est encore mieux. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilégiez les variétés de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3

a 4 semaines, vous pourrez déjà déguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime l'eau. Il se plairait donc particulièrement dans un système hydroponique. C'est une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une température comprise entre 25 et 30°C. Vous pouvez utiliser un système de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate C'est l'une des plantes les plus répandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des variétés à gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est nécessaire de les supporter à l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez dès le début de la culture. Un substrat composé de billes d'argile aidera aussi à supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés. Le poivron Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments ) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer Espace nécessaire

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre veranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer. Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là. Un environnement contrôlé Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes. Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante. Demandez-vous si vous serez toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante | Température | Lumière | pH | EC | Vitesse de croissance | Laitue | 7 | 21C | 10 | 14h | 6,0 | 7,0 | 1,4 | 30 jours max | Chou Kale | 15 | 25C | 10h min | 5,5 | 6,5 | 1,0 | 2,3 | 45 jours max | Radis | 12 | 25C | 8 | 10h | 6,0 | 7,0 | 1,6 | 2,2 | 20 jours | Cresson | 25 | 30C | 6,5 | 6,8 | 1,5 | 2,0 | 45 | 60 jours | Tomate | 22 | 26C | 12 | 16h | 6,0 | 6,5 | 2,0 | 5,0 | 75 | 90 jours | Poivron | 23 | 26C | 18h | 6,0 | 6,5 | 2,0 | 2,5 | 75 | 90 jours |
|--------|-------------|---------|----|----|-----------------------|--------|---|-----|----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|--------------|-------|----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|--------|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|
|--------|-------------|---------|----|----|-----------------------|--------|---|-----|----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|--------------|-------|----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|--------|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|

Vous avez décidé de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie.

Avoir des légumes qui poussent dans la maison, à deux pas de la cuisine, ça peut être pratique.

Vous avez peut-être déjà essayé de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montées en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain.

L'hydroponie peut être la solution à ces problèmes et frustrations.

Alors que faire pousser en hydroponie ?

La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on débute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les épinards, le chou kale se prêtent bien à une culture hors sol et demandent peu de matériel et d'efforts.

Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilégiez celles que vous allez aimer manger .

C'est quand même plus motivant de s'occuper de légumes que vous avez hâte de cuisiner !

Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et à mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraîches pour faire un sandwich improvisé peut être aussi sympa.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

En plus de vos goûts culinaires, il y a aussi d'autres aspects à considérer :

Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous êtes peut-être en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre véranda en jungle. Quelle quantité de lumière sera nécessaire ? La lumière naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un éclairage supplémentaire ?

Dans cet article

**Dans cet article**

**Quels légumes cultiver en hydroponie?**

**La laitue**

Si vous débutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile .

C'est l'un des légumes qui est le plus souvent cultivé en hydroponie parce que les chances de succès sont maximales.

La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir.

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

Une salade hydroponique maison

Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits.

Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée.

Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4.

Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent.

La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C.

Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4.

La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours.

Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol :

La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde ( DWC)

Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes.

Avec les salades à couper comme la Feuille de Chêne Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et à mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser.

Pensez a echelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite !

### **Le chou Kale**

Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnesium, ce super aliment peut etre interessant a faire pousser dans un systeme hydroponique.

Il pousse rapidement et peut etre pret a consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le recolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites.

Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour IEC restez entre 1 et 2,3.

Temperature : entre 4 et 18C.

Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal.

Pour IEC restez entre 1 et 2,3.

Temperature : entre 4 et 18C.

Le chou kale a besoin d'au minimum 10 heures de lumiere par jour.

### **Les radis**

Une autre plante facile a faire pousser en hydroponie.

Les legumes-racines ne sont en general pas recommandes en hydroponie mais le radis est une exception.

Vous pouvez bien sur consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade.

Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7).

Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7).

Un radis poussant dans un systeme hydroponique

Les radis ont besoin d'au minimum 6 heures de lumiere par jour mais 8 a 10 heures c'est encore mieux.

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie



A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

Privilegiez les varietes de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement.

Si tout se passe bien, au bout de 3 a 4 semaines, vous pourrez deja deguster vos premiers radis.

Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systemes suivants :

Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC)

### **Le cresson de fontaine**

Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime l'eau.

Il se plairait donc particulierement dans un systeme hydroponique.

C'est une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une temperature comprise entre 25 et 30°C.

Vous pouvez utiliser un systeme de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine.

### **La tomate**

C'est l'une des plantes les plus repandues en culture hydroponique .

Vous pouvez faire pousser des varietes a gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place.

Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est necessaire de les supporter a l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez des le debut de la culture. Un substrat compose de billes d'argile aidera aussi a supporter le poids des plants de tomate.

Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'etre soutenus

Les tomates ont besoin de beaucoup de lumiere (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un eclairage supplementaire.

Les tomates ont besoin de beaucoup de lumiere (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un eclairage supplementaire.

Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systemes suivants :

Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC)

Le pH ideal se situe entre 5,5 et 6,5.

En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés.

## **Le poivron**

Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments) en hydroponie.

Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes.

Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal).

Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal).

Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable.

A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?

A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?

Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron.

## **Quelques points à considérer avant de se lancer**

### **Espace nécessaire**

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela.

Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer.

Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez.

Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes.

Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis.

C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer.

Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là.

### **Un environnement contrôlé**

Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes.

Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante.

Demandez-vous si vous serez toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser.

Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ?

Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ?

Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ?

Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

### **Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique**

| Plante              | Température | Lumière | pH            | EC  | Vitesse de croissance | Laitue | 7             | 21C | 10              | 14h | 6,0 | 7,0          | 1,4 | 30  |     |
|---------------------|-------------|---------|---------------|-----|-----------------------|--------|---------------|-----|-----------------|-----|-----|--------------|-----|-----|-----|
| jours max Chou Kale | 15          | 25C     | 10h min       | 5,5 | 6,5                   | 1,0    | 2,3           | 45  | jours max Radis | 12  | 25C | 8            | 10h | 6,0 | 7,0 |
| 1,6                 | 2,2         | 20      | jours Cresson | 25  | 30C                   | 6,5    | 6,8           | 1,5 | 2,0             | 45  | 60  | jours Tomate | 22  | 26C | 12  |
| 16h                 | 6,0         | 6,5     | 2,0           | 5,0 | 75                    | 90     | jours Poivron | 23  | 26C             | 18h | 6,0 | 6,5          | 2,0 | 2,5 | 75  |
| 90                  | jours       |         |               |     |                       |        |               |     |                 |     |     |              |     |     |     |

| Plante              | Température | Lumière | pH            | EC  | Vitesse de croissance | Laitue | 7             | 21C | 10              | 14h | 6,0 | 7,0          | 1,4 | 30  |     |
|---------------------|-------------|---------|---------------|-----|-----------------------|--------|---------------|-----|-----------------|-----|-----|--------------|-----|-----|-----|
| jours max Chou Kale | 15          | 25C     | 10h min       | 5,5 | 6,5                   | 1,0    | 2,3           | 45  | jours max Radis | 12  | 25C | 8            | 10h | 6,0 | 7,0 |
| 1,6                 | 2,2         | 20      | jours Cresson | 25  | 30C                   | 6,5    | 6,8           | 1,5 | 2,0             | 45  | 60  | jours Tomate | 22  | 26C | 12  |
| 16h                 | 6,0         | 6,5     | 2,0           | 5,0 | 75                    | 90     | jours Poivron | 23  | 26C             | 18h | 6,0 | 6,5          | 2,0 | 2,5 | 75  |
| 90                  | jours       |         |               |     |                       |        |               |     |                 |     |     |              |     |     |     |

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature

depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

1 réflexion au sujet de Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 mètres carrés. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Répondre Laisser un commentaire Annuler la réponse

1 réflexion au sujet de Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux

commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

### **1 reflexion au sujet de Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver**

Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Repondre

Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Repondre

Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Sommaire Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'EC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

Pourquoi le persil jaunit ? Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

Les principales causes du jaunissement du persil Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents : Arrosage mal adapté Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage. Lumière mal dosée Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface. Sol pauvre ou mal drainé Un terreau compact,

sans apport regulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des elements nutritifs. Carences nutritives Meme dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains elements si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse. Parasites et maladies Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidite excessive, le persil peut aussi etre touche par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles. Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'etat du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du probleme. Reajuster l'arrosage Si la terre est detrempee : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser secher la surface du substrat avant d'arroser a nouveau. Si la terre est seche : arroser genereusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Ameliorer l'exposition Le persil prefere une lumiere douce et indirecte. En interieur, un rebord de fenetre oriente est ou nord-ouest convient bien. En ete, eviter le plein soleil l'apres-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mur ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport leger de purin d'ortie (dilue a 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un melange leger et bien draine (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un melange d'eau tiede et de savon noir (1 cuillere a cafe par litre). Pour les maladies fongiques : limiter l'arrosage sur le feuillage et aerer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider a freiner le developpement de certaines taches. Comment eviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter l'arrosage a la saison Le persil aime l'humidite, mais pas l'excès d'eau. En ete, arroser des que la surface de la terre devient seche. En hiver ou en

interieur, espacer un peu plus les arrosages pour eviter les racines constamment mouillees. Choisir un bon emplacement En exterieur : installer le persil a la mi-ombre, a labri du soleil brulant en milieu de journee. En interieur : privilegier une piece lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture a la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit a nourrir le persil cultive en pot. Eviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au detriment de la qualite gustative. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver Surveiller regulierement Un petit coup dil hebdomadaire permet de reperer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide evite que le probleme ne sinstalle. Specificites du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons resultats, a condition de bien maitriser certains parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler IEC et le pH Le persil prefere une EC moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles. Verifier loxygenation Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant. Temperature de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments. Lumiere adaptee En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler. Nettoyage et entretien regulier Le circuit doit rester propre pour eviter la proliferation dalgues ou de pathogenes. Changer regulierement la solution nutritive, idealement toutes les deux semaines, pour eviter laccumulation de sels et maintenir un bon equilibre. Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai



toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

**Sommaire** Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'EC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

**Pourquoi le persil jaunit ?** Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

**À lire aussi** 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

**Les principales causes du jaunissement du persil** Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents : Arrosage mal adapté Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage. Lumière mal dosée Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de

lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface. Sol pauvre ou mal drainé Un terreau compact, sans apport régulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des éléments nutritifs. Carences nutritives Même dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains éléments si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse. Parasites et maladies Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidité excessive, le persil peut aussi être touché par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles. Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'état du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du problème. Réajuster l'arrosage Si la terre est détrempée : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser sécher la surface du substrat avant d'arroser à nouveau. Si la terre est sèche : arroser généreusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. À lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Améliorer l'exposition Le persil préfère une lumière douce et indirecte. En intérieur, un rebord de fenêtre orienté est ou nord-ouest convient bien. En été, éviter le plein soleil l'après-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mûr ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport léger de purin d'ortie (dilué à 10 %) peut relancer la croissance. Repoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Repoter dans un mélange léger et bien drainé (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un mélange d'eau tiède et de savon noir (1 cuillère à café par litre). Pour les maladies fongiques : limiter l'arrosage sur le feuillage et aérer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider à freiner le développement de certaines taches. Comment éviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent

de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter l'arrosage à la saison Le persil aime l'humidité, mais pas l'excès d'eau. En été, arroser dès que la surface de la terre devient sèche. En hiver ou en intérieur, espacer un peu plus les arrosages pour éviter les racines constamment mouillées. Choisir un bon emplacement En extérieur : installer le persil à la mi-ombre, à l'abri du soleil brûlant en milieu de journée. En intérieur : privilégier une pièce lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture à la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit à nourrir le persil cultivé en pot. Éviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au détriment de la qualité gustative. À lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver Surveiller régulièrement Un petit coup d'il hebdomadaire permet de repérer rapidement un feuillage qui pâlit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide évite que le problème ne s'installe. Spécificités du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons résultats, à condition de bien maîtriser certains paramètres. Un jaunissement peut rapidement apparaître si l'équilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler l'EC et le pH Le persil préfère une EC modérée, autour de 1,5 à 2,0 mS/cm. Une conductivité trop élevée peut bloquer l'absorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH idéal se situe entre 6,0 et 6,5. En dehors de cette plage, certains éléments comme le fer ou le magnésium deviennent moins disponibles, ce qui peut entraîner des carences visibles. Vérifier l'oxygénation Des racines mal oxygénées ou plongées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aération du réservoir, avec une pompe à air si nécessaire, surtout en DWC ou dans un système à niveau constant. Température de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 °C) favorise le développement d'algues et réduit l'oxygène dissous. Cela peut stresser les racines et entraîner un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit l'absorption des nutriments. Lumière adaptée En intérieur, utiliser une lampe horticoles de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapté (4000K à 6500K). 12 à 16 heures de lumière par jour permettent au persil de se développer sans setioler. Nettoyage et entretien régulier Le circuit doit rester propre pour éviter la prolifération d'algues ou de pathogènes. Changer régulièrement la solution nutritive, idéalement toutes les deux

semaines, pour éviter l'accumulation de sels et maintenir un bon équilibre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme.

Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'IEC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

Sommaire Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile à cultiver, il réserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent à jaunir. Ce changement de couleur peut inquiéter, mais il cache souvent un déséquilibre simple à corriger. Arrosage, lumière, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène. Cet article vous aide à repérer la cause du problème et à adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre détrempée ou trop sèche fatigue la plante. Lumière : le persil aime la clarté, mais pas le soleil brûlant. Sol : un substrat pauvre ou mal drainé peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller l'IEC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution. Pourquoi le persil jaunit ? Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque

chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

### Les principales causes du jaunissement du persil

Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents :

- Arrosage mal adapté** Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage.
- Lumière mal dosée** Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface.
- Sol pauvre ou mal drainé** Un terreau compact, sans apport régulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des éléments nutritifs.
- Carences nutritives** Même dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains éléments si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse.
- Parasites et maladies** Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidité excessive, le persil peut aussi être touché par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles.

Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'état du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du problème.

### Reajuster l'arrosage

Si la terre est détrempée : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser

secher la surface du substrat avant darroser a nouveau. Si la terre est seche : arroser genereusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Ameliorer lexposition Le persil prefere une lumiere douce et indirecte. En interieur, un rebord de fenetre oriente est ou nord-ouest convient bien. En ete, eviter le plein soleil lapres-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mur ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport leger de purin d'ortie (dilue a 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un melange leger et bien draine (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un melange deau tiede et de savon noir (1 cuillere a cafe par litre). Pour les maladies fongiques : limiter larrosage sur le feuillage et aerer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider a freiner le developpement de certaines taches. Comment eviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter larrosage a la saison Le persil aime l'humidite, mais pas l'excès deau. En ete, arroser des que la surface de la terre devient seche. En hiver ou en interieur, espacer un peu plus les arrosages pour eviter les racines constamment mouillees. Choisir un bon emplacement En exterieur : installer le persil a la mi-ombre, a labri du soleil brulant en milieu de journee. En interieur : privilegier une piece lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture a la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit a nourrir le persil cultive en pot. Eviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au detriment de la qualite gustative. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver Surveiller regulierement Un petit coup dil hebdomadaire permet de reperer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide evite que le probleme ne s'installe. Specificites du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons resultats, a condition de bien maitriser certains parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler IEC et le pH Le persil prefere une EC

moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles. Verifier loxygenation Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant. Temperature de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments. Lumiere adaptee En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler. Nettoyage et entretien regulier Le circuit doit rester propre pour eviter la proliferation dalgues ou de pathogenes. Changer regulierement la solution nutritive, idealement toutes les deux semaines, pour eviter laccumulation de sels et maintenir un bon equilibre. Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Sommaire Le persil fait partie de ces plantes quon aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile a cultiver, il reserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent a jaunir. Ce changement de couleur peut inquieter, mais il cache souvent un desequilibre simple a corriger. Arrosage, lumiere, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phenomene. Cet article vous aide a reperer la cause du probleme et a adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme. Ce quil faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre detrempee ou trop seche fatigue la plante. Lumiere : le persil aime la clarte, mais pas le soleil brulant. Sol : un substrat pauvre ou mal draine peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le

feuillage. En hydroponie : surveiller IEC, le pH, l'oxygénation et la température de la solution.

Pourquoi le persil jaunit ? Quand le persil commence à jaunir, c'est souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre d'où vient le problème, il suffit parfois d'observer l'endroit où le feuillage change de couleur. Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir d'un excès d'eau ou d'un manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchées ? Il s'agit peut-être d'un manque de lumière ou d'un sol trop pauvre. Toute la plante paraît affaiblie ? Dans ce cas, l'arrosage, le substrat ou la présence de parasites peuvent être en cause. Le jaunissement n'est pas une maladie en soi, mais plutôt une réaction à un déséquilibre. Une fois la cause identifiée, il devient plus simple d'agir efficacement, sans ajouter de stress inutile à la plante.

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

Les principales causes du jaunissement du persil

Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus fréquents :

- Arrosage mal adapté Le persil n'aime ni avoir les racines constamment trempées, ni manquer d'eau trop longtemps. Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. À l'inverse, une terre trop sèche entraîne un jaunissement suivi d'un dessèchement rapide du feuillage.
- Lumière mal dosée Le persil a besoin de lumière, mais pas de soleil brûlant en plein été. Un manque de lumière provoque un feuillage pâle et peu dense. Une exposition trop directe en plein après-midi peut brûler les feuilles, qui jaunissent en surface.
- Sol pauvre ou mal drainé Un terreau compact, sans apport régulier de nutriments, fatigue vite la plante. Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit. Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des éléments nutritifs.
- Carences nutritives Même dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains éléments si la culture dure plusieurs semaines. L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse.
- Parasites et maladies Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante. Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidité excessive, le persil peut aussi être touché par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles.

Que faire si votre persil jaunit ? Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'état du sol, l'exposition et l'aspect des



feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du problème. Réajuster l'arrosage Si la terre est détrempée : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser sécher la surface du substrat avant d'arroser à nouveau. Si la terre est sèche : arroser généreusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable. À lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Améliorer l'exposition Le persil préfère une lumière douce et indirecte. En intérieur, un rebord de fenêtre orienté est ou nord-ouest convient bien. En été, éviter le plein soleil l'après-midi, surtout si la plante est en pot. Enrichir la terre naturellement Ajouter un peu de compost mûr ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport léger de purin d'ortie (dilué à 10 %) peut relancer la croissance. Rempoter si besoin En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un mélange léger et bien drainé (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer. Traiter les parasites en douceur Pour les pucerons : vaporiser un mélange d'eau tiède et de savon noir (1 cuillère à café par litre). Pour les maladies fongiques : limiter l'arrosage sur le feuillage et aérer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider à freiner le développement de certaines taches. Comment éviter que le persil jaunisse ? Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps. Adapter l'arrosage à la saison Le persil aime l'humidité, mais pas l'excès d'eau. En été, arroser dès que la surface de la terre devient sèche. En hiver ou en intérieur, espacer un peu plus les arrosages pour éviter les racines constamment mouillées. Choisir un bon emplacement En extérieur : installer le persil à la mi-ombre, à l'abri du soleil brûlant en milieu de journée. En intérieur : privilégier une pièce lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs. Apporter un peu de nourriture à la plante Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit à nourrir le persil cultivé en pot. Éviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au détriment de la qualité gustative. À lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver Surveiller régulièrement Un petit coup d'il hebdomadaire permet de repérer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide évite que le problème ne s'installe. Spécificités du persil en hydroponie La culture hydroponique du persil offre de bons résultats, à condition de bien maîtriser

certaines parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales. Contrôler IEC et le pH Le persil prefere une EC moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles. Verifier loxygenation Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant. Temperature de la solution Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments. Lumiere adaptee En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler. Nettoyage et entretien regulier Le circuit doit rester propre pour eviter la proliferation dalgues ou de pathogenes. Changer regulierement la solution nutritive, idealement toutes les deux semaines, pour eviter laccumulation de sels et maintenir un bon equilibre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Le persil fait partie de ces plantes qu'on aime avoir sous la main, en pleine terre comme en pot. Facile a cultiver, il reserve pourtant parfois des surprises, surtout quand ses feuilles commencent a jaunir. Ce changement de couleur peut inquieter, mais il cache souvent un desequilibre simple a corriger. Arrosage, lumiere, sol ou parasites : plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phenomene. Cet article vous aide a reperer la cause du probleme et a adopter les bons gestes pour retrouver un persil en pleine forme.

Ce qu'il faut retenir si votre persil jaunit : Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre detrempee ou trop seche fatigue la plante. Lumiere : le persil aime la clarte, mais pas le soleil brulant. Sol : un substrat

pauvre ou mal draine peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller IEC, le pH, loxygenation et la temperature de la solution.

### **Ce quil faut retenir si votre persil jaunit :**

Arrosage : ni trop, ni trop peu. Une terre detrempee ou trop seche fatigue la plante. Lumiere : le persil aime la clarte, mais pas le soleil brulant. Sol : un substrat pauvre ou mal draine peut provoquer des carences. Parasites ou maladies : pucerons, mildiou ou mouches du persil peuvent affaiblir le feuillage. En hydroponie : surveiller IEC, le pH, loxygenation et la temperature de la solution.

### **Pourquoi le persil jaunit ?**

Quand le persil commence a jaunir, cest souvent le signe que quelque chose ne lui convient pas. Pour comprendre dou vient le probleme, il suffit parfois dobserver lendroit ou le feuillage change de couleur.

Les feuilles du bas jaunissent ? Cela peut venir dun exces deau ou dun manque de nutriments. Les jeunes pousses sont touchees ? Il sagit peut-etre dun manque de lumiere ou dun sol trop pauvre. Toute la plante parait affaiblie ? Dans ce cas, larrosage, le substrat ou la presence de parasites peuvent etre en cause.

Le jaunissement nest pas une maladie en soi, mais plutot une reaction a un desequilibre. Une fois la cause identifiee, il devient plus simple dagir efficacement, sans ajouter de stress inutile a la plante.

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

### **Les principales causes du jaunissement du persil**

Plusieurs facteurs peuvent faire jaunir le persil. Voici les plus frequents :

#### **Arrosage mal adapte**

Le persil naime ni avoir les racines constamment trempees, ni manquer deau trop longtemps.

Si la terre reste humide en permanence, les racines peuvent pourrir, et les feuilles deviennent jaunes puis molles. A linverse, une terre trop seche entraine un jaunissement suivi dun

dessechement rapide du feuillage.

### **Lumiere mal dose**

Le persil a besoin de lumiere, mais pas de soleil brulant en plein ete.

Un manque de lumiere provoque un feuillage pale et peu dense. Une exposition trop directe en plein apres-midi peut bruler les feuilles, qui jaunissent en surface.

### **Sol pauvre ou mal draine**

Un terreau compact, sans apport regulier de nutriments, fatigue vite la plante.

Le manque d'azote est souvent en cause : les feuilles perdent leur couleur et la croissance ralentit.

Si l'eau stagne dans le pot, cela perturbe aussi l'absorption des elements nutritifs.

### **Carences nutritives**

Meme dans un bon terreau, le persil peut manquer de certains elements si la culture dure plusieurs semaines.

L'azote est indispensable pour garder des feuilles bien vertes. Une carence se remarque par un jaunissement diffus et une plante qui semble moins vigoureuse.

### **Parasites et maladies**

Certaines attaques affaiblissent rapidement la plante.

Les pucerons ou les mouches du persil peuvent ralentir sa croissance. En cas d'humidite excessive, le persil peut aussi etre touche par le mildiou ou d'autres maladies fongiques, qui jaunissent puis noircissent les feuilles.

### **Que faire si votre persil jaunit ?**

Avant d'intervenir, mieux vaut prendre quelques minutes pour observer la plante. L'etat du sol, l'exposition et l'aspect des feuilles donnent souvent une indication claire sur l'origine du probleme.

### **Reajuster l'arrosage**

Si la terre est detrempee : espacer les arrosages, vider l'eau stagnante dans la soucoupe, et laisser secher la surface du substrat avant d'arroser a nouveau. Si la terre est seche : arroser genereusement, mais sans noyer. Un bon drainage est indispensable.

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

### **Ameliorer lexposition**

Le persil prefere une lumiere douce et indirecte. En interieur, un rebord de fenetre oriente est ou nord-ouest convient bien. En ete, eviter le plein soleil lapres-midi, surtout si la plante est en pot.

### **Enrichir la terre naturellement**

Ajouter un peu de compost mur ou du lombricompost en surface. En cas de carence visible, un apport leger de purin d'ortie (dilue a 10 %) peut relancer la croissance.

### **Rempoter si besoin**

En pot, un substrat compact ou un contenant trop petit fatigue rapidement la plante. Rempoter dans un melange leger et bien draine (terreau + sable ou perlite) permet aux racines de mieux respirer.

### **Traiter les parasites en douceur**

Pour les pucerons : vaporiser un melange deau tiede et de savon noir (1 cuillere a cafe par litre).

Pour les maladies fongiques : limiter larrosage sur le feuillage et aerer les plants. Le bicarbonate de soude (1 g/l) peut aider a freiner le developpement de certaines taches.

### **Comment eviter que le persil jaunisse ?**

Une fois le plant remis sur pied, quelques gestes simples permettent de garder un persil bien vert plus longtemps.

### **Adapter larrosage a la saison**

Le persil aime l'humidite, mais pas l'excès deau.

En ete, arroser des que la surface de la terre devient seche. En hiver ou en interieur, espacer un peu plus les arrosages pour eviter les racines constamment mouillees.

### **Choisir un bon emplacement**

En exterieur : installer le persil a la mi-ombre, a labri du soleil brulant en milieu de journee. En interieur : privilegier une piece lumineuse, loin des sources de chaleur directe comme les radiateurs.

### **Apporter un peu de nourriture a la plante**

Un petit apport en compost, tous les mois environ, suffit a nourrir le persil cultive en pot. Eviter les engrais chimiques trop riches, qui favorisent le feuillage au detriment de la qualite gustative.

A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver

A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver

### **Surveiller regulierement**

Un petit coup dil hebdomadaire permet de reperer rapidement un feuillage qui palit, une invasion de pucerons ou une terre trop compacte. Une intervention rapide evite que le probleme ne s'installe.

### **Specificites du persil en hydroponie**

La culture hydroponique du persil offre de bons resultats, a condition de bien maitriser certains parametres. Un jaunissement peut rapidement apparaitre si lequilibre de la solution nutritive ou les conditions de culture ne sont pas optimales.

### **Controler IEC et le pH**

Le persil prefere une EC moderee , autour de 1,5 a 2,0 mS/cm . Une conductivite trop elevee peut bloquer labsorption des nutriments et provoquer un jaunissement. Le pH ideal se situe entre 6,0 et 6,5 . En dehors de cette plage, certains elements comme le fer ou le magnesium deviennent moins disponibles, ce qui peut entrainer des carences visibles.

### **Verifier loxygenation**

Des racines mal oxygenees ou plongeées dans une solution stagnante jaunissent rapidement. Il est important de maintenir une bonne aeration du reservoir, avec une pompe a air si necessaire, surtout en DWC ou dans un systeme a niveau constant.

### **Temperature de la solution**

Une eau trop chaude (au-dessus de 24 C) favorise le developpement dalgues et reduit loxygene dissous. Cela peut stresser les racines et entrainer un jaunissement du feuillage. Une eau trop froide ralentit labsorption des nutriments.

### **Lumiere adaptee**

En interieur, utiliser une lampe horticole de type LED ou fluocompacte avec un spectre adapte (4000K a 6500K). 12 a 16 heures de lumiere par jour permettent au persil de se developper sans setioler.

### **Nettoyage et entretien regulier**

Le circuit doit rester propre pour éviter la prolifération d'algues ou de pathogènes. Changer régulièrement la solution nutritive, idéalement toutes les deux semaines, pour éviter l'accumulation de sels et maintenir un bon équilibre.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse



## Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits. Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises. Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite. En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre. Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle. Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La pollinisation, indispensable à la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son chemin.

Pollinisation naturelle vs manuelle Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou l'eau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles ! Les différents types de pollinisation Autopollinisation : Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements. Pollinisation croisée : D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits. Stimulus externe : Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un

geste manuel sont souvent nécessaires. A lire aussi Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie

### Guide complet Comprendre ce processus

est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur. Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ? En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi :

- Absence de pollinisateurs naturels** Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur. Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés.
- Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation** Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur. Les fluctuations naturelles de température et d'humidité, favorables à la pollinisation, sont atténuées dans un environnement contrôlé.
- Cultures en hydroponie : des plantes isolées** En hydroponie, les plantes ne bénéficient pas du contact direct avec un écosystème naturel. Elles dépendent entièrement du jardinier pour la fécondation.
- L'absence de sol et d'environnement extérieur limite encore davantage les interactions naturelles.**

Pourquoi avoir recours à la pollinisation manuelle ?

- Assurer des récoltes abondantes :** Même les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs résultats avec un coup de main.
- Améliorer la qualité des fruits :** Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus réguliers et mieux développés.
- Encourager une production continue :** En stimulant vos plantes régulièrement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement.

Quand utiliser la pollinisation manuelle ?

Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui nécessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Dès que les fleurs commencent à souvrir, car c'est le moment idéal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allié pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin d'intérieur. Découvrons quelles plantes en ont le plus besoin.

### Une fleur de piment

Quelles plantes nécessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le rôle de pollinisateur dans votre potager d'intérieur. Les tomates, poivrons et piments Ces

plantes possèdent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en l'absence de vibrations naturelles (comme celles provoquées par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloqué. Une légère intervention manuelle améliore les rendements. Une légère secousse des tiges ou une vibration avec une brosse électrique stimule la libération du pollen.

**Les fraises** Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisée (entre fleurs d'une même plante ou de différentes plantes) donne des fruits plus gros et réguliers. A lire aussi [Que faire pousser en hydroponie?](#)

**6 légumes faciles à cultiver** En intérieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels.

**Les courgettes et concombres** Ces plantes produisent des fleurs mâles et femelles distinctes. En extérieur, le pollen des fleurs mâles est transporté naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En intérieur, vous devrez transférer manuellement le pollen des fleurs mâles (qui portent les étamines) aux fleurs femelles (reconnaissables à l'embryon de fruit sous la fleur).

**Les melons et pastèques** Ces plantes monoïques, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. Leur culture en intérieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible d'obtenir des fruits.

**Les plantes qui n'ont pas besoin de pollinisation manuelle** Certaines plantes cultivées en intérieur ne sont pas concernées par la pollinisation manuelle, car le but est de les récolter bien avant le stade de fructification :

- Les plantes à feuilles comme la laitue ou les épinards
- Les herbes aromatiques.

Découvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes d'intérieur et booster vos récoltes.

**Une fleur de fraisier** Comment réaliser la pollinisation manuelle ? La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur.

**Le matériel** Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile :

- Un pinceau fin
- Un coton-tige.
- Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates).
- Vos doigts, en dernier recours.

Identifiez les fleurs mâles et femelles

**Fleurs mâles** : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation.

**Fleurs femelles** : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises,

tomates, poivrons, piments), ces deux elements sont presents dans la meme fleur, mais il peut etre necessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec separation male/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prelevez le pollen sur une fleur male en frottant delicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses etamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situe en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez delicatement les tiges ou utilisez une brosse a dents electrique pres de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine 2. Si necessaire, utilisez un pinceau pour repartir le pollen sur le pistil.

Pollinisation manuelle du fraisier a l'aide d'un pinceau Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraichement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalite. Evitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer a se refermer ou le pollen a perdre en qualite. Surveillez les resultats Apres quelques jours, une fleur pollinisee avec succes montrera des signes de fecondation : Le fruit commencera a se former. Les fleurs non fecondees tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de recoltes fructueuses.

Astuces et erreurs a eviter pour une pollinisation manuelle reussie La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la difference pour maximiser vos recoltes. Voici quelques conseils et les pieges a eviter.

Astuces pour une pollinisation efficace Imitiez la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler differents types de fleurs. Placez un petit ventilateur pres de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilegiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Evitez les jours ou l'humidite est elevee : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes regulierement : Reperez les fleurs pretes a etre pollinisees. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est receptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un controle frequent optimise les recoltes. Entretenez votre materiel : Nettoyez regulierement vos outils pour eviter la contamination entre differentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez a vos plantes un eclairage adapte (les lampes de croissance peuvent

aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante. Erreurs courantes à éviter Sur-pollinisation : Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit. Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment. Manque de douceur : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute. Négliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits . Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite. En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre. Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle . Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La pollinisation, indispensable à la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce

processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son chemin.

**Pollinisation naturelle vs manuelle** Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou l'eau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles !

**Les différents types de pollinisation**

**Autopollinisation :** Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements.

**Pollinisation croisée :** D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits.

**Stimulus externe :** Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent nécessaires.

**A lire aussi** Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie

**Guide complet** Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur.

**Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ?** En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi :

**Absence de pollinisateurs naturels** Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur. Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés.

**Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation** Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur. Les fluctuations naturelles de température et d'humidité, favorables à la pollinisation, sont atténuées dans un environnement contrôlé.

**Cultures en hydroponie : des plantes isolées** En hydroponie, les plantes ne bénéficient pas du contact direct avec un écosystème naturel. Elles dépendent entièrement du jardinier pour la fécondation.

**L'absence de sol et d'environnement extérieur limite encore davantage les interactions naturelles.**

Pourquoi avoir recourt a la pollinisation manuelle ? Assurer des recoltes abondantes : Meme les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs resultats avec un coup de main. Ameliorer la qualite des fruits : Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus reguliers et mieux developpes. Encourager une production continue : En stimulant vos plantes regulierement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement. Quand utiliser la pollinisation manuelle ? Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui necessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Des que les fleurs commencent a souvrir, car cest le moment ideal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allie pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin dinterieur. Decouvrons quelles plantes en ont le plus besoin. Une fleur de piment Quelles plantes necessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le role de pollinisateur dans votre potager dinterieur. Les tomates, poivrons et piments Ces plantes possedent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en labsence de vibrations naturelles (comme celles provoquees par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloque. Une legere intervention manuelle ameliore les rendements. Une legere secousse des tiges ou une vibration avec une brosse electrique stimule la liberation du pollen. Les fraises Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisee (entre fleurs dune meme plante ou de differentes plantes) donne des fruits plus gros et reguliers. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver En interieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels. Les courgettes et concombres Ces plantes produisent des fleurs males et femelles distinctes. En exterieur, le pollen des fleurs males est transporte naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En interieur, vous devrez transferer manuellement le pollen des fleurs males (qui portent les etamines) aux fleurs femelles (reconnaissables a lembryon de fruit sous la fleur). Les melons et pasteques Ces plantes monoiques, comme les courgettes, necessitent un transfert de pollen entre fleurs males et femelles. Leur culture en interieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible dobtenir des fruits. Les plantes qui nont pas besoin de pollinisation manuelle Certaines

plantes cultivees en interieur ne sont pas concernees par la pollinisation manuelle, car le but est de les recolter bien avant le stage de fructification : Les plantes a feuilles comme la laitue ou les epinards Les herbes aromatiques. Decouvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes dinterieur et booster vos recoltes. Une fleur de fraisier Comment realiser la pollinisation manuelle ? La pollinisation manuelle est simple a realiser, mais elle demande un peu de delicatesse. Voici les etapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin dinterieur. Le materiel Vous navez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous etre utile : Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse a dents electrique (ideale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours. Identifiez les fleurs males et femelles Fleurs males : elles portent des etamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux elements sont presents dans la meme fleur, mais il peut etre necessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec separation male/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prelevez le pollen sur une fleur male en frottant delicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses etamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situe en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez delicatement les tiges ou utilisez une brosse a dents electrique pres de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine 2. Si necessaire, utilisez un pinceau pour repartir le pollen sur le pistil. Pollinisation manuelle du fraisier a laide dun pinceau Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraichement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalite. Evitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer a se refermer ou le pollen a perdre en qualite. Surveillez les resultats Apres quelques jours, une fleur pollinisee avec succes montrera des signes de fecondation : Le fruit commencera a se former. Les fleurs non fecondees tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de recoltes fructueuses. Astuces et erreurs a eviter pour une pollinisation manuelle reussie La



pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la différence pour maximiser vos récoltes. Voici quelques conseils et les pièges à éviter. Astuces pour une pollinisation efficace

Imitez la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler différents types de fleurs. Placez un petit ventilateur près de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilégiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Évitez les jours où l'humidité est élevée : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes régulièrement : Repérez les fleurs prêtes à être pollinisées. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est réceptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un contrôle fréquent optimise les récoltes. Entretenez votre matériel : Nettoyez régulièrement vos outils pour éviter la contamination entre différentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez à vos plantes un éclairage adapté (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante.

Erreurs courantes à éviter

Sur-pollinisation : Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit. Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment. Manque de douceur : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute. Négliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ?

En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits. Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte.

Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez :

Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes

concernees : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager dinterieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de reussite.

En maitrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures recoltes, meme dans votre salon ou votre serre.

Pret a booster les plantes de votre jardin dinterieur ? Commencons par comprendre pourquoi la pollinisation est une etape essentielle .

Dans cet article

Pourquoi vos plantes dinterieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, labsence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou meme le vent pose un defi majeur : sans pollinisation il est difficile dobtenir des fruits . Meme si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester steriles et de donner peu de recolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin dinterieur. Les plantes concernees : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager dinterieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de reussite. En maitrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures recoltes, meme dans votre salon ou votre serre. Pret a booster les plantes de votre jardin dinterieur ? Commencons par comprendre pourquoi la pollinisation est une etape essentielle . Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour recolter des fruits ou des legumes, la pollinisation est une etape incontournable. Mais de quoi sagit-il exactement ? La pollinisation, indispensable a la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (element male) dune fleur vers le pistil (partie femelle) de la meme fleur ou dune autre fleur. Ce processus permet la fecondation, essentielle a la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fecondation, donc pas de fruits. Meme si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernieres faneront sans donner de recolte si le pollen ne trouve pas son chemin. Pollinisation naturelle vs manuelle Dans la nature, la pollinisation est assuree par des agents

externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou leau. En interieur, ces agents manquent cruellement. Cest ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : cest vous qui prenez le role des abeilles ! Les differents types de pollinisation

**Autopollinisation :** Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se feconder elles-memes, mais un petit coup de pouce ameliore les rendements.

**Pollinisation croisee :** Dautres plantes, comme les courgettes, necessitent un transfert de pollen entre fleurs males et femelles. La pollinisation croisee est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits.

**Stimulus externe :** Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent necessaires.

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie](#)

**Guide complet** Comprendre ce processus est la premiere etape pour assurer une recolte abondante dans votre jardin dinterieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin dinterieur.

**Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle necessaire en jardin dinterieur ?** En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une necessite. Voici pourquoi :

- Absence de pollinisateurs naturels** Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas acceder a vos plantes cultivees en interieur. Meme dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces precieux allies.
- Environnement controle :** un frein naturel a la pollinisation Le vent, qui joue un role essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limite en interieur. Les fluctuations naturelles de temperature et dhumidite, favorables a la pollinisation, sont atteneues dans un environnement controle.
- Cultures en hydroponie :** des plantes isolees En hydroponie, les plantes ne beneficent pas du contact direct avec un ecosysteme naturel. Elles dependent entierement du jardinier pour la fecondation.
- Labsence de sol et denvironnement exterieur** limite encore davantage les interactions naturelles.

**Pourquoi avoir recourt a la pollinisation manuelle ?**

- Assurer des recoltes abondantes :** Meme les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs resultats avec un coup de main.
- Ameliorer la qualite des fruits :** Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus reguliers et mieux developpes.
- Encourager une production continue :** En stimulant vos plantes

regulierement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement. Quand utiliser la pollinisation manuelle ? Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui necessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Des que les fleurs commencent a souvrir, car cest le moment ideal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allie pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin dinterieur. Decouvrons quelles plantes en ont le plus besoin. Une fleur de piment Quelles plantes necessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le role de pollinisateur dans votre potager dinterieur. Les tomates, poivrons et piments Ces plantes possedent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en labsence de vibrations naturelles (comme celles provoques par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloque. Une legere intervention manuelle ameliore les rendements. Une legere secousse des tiges ou une vibration avec une brosse electrique stimule la liberation du pollen. Les fraises Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisee (entre fleurs dune meme plante ou de differentes plantes) donne des fruits plus gros et reguliers. A lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver En interieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels. Les courgettes et concombres Ces plantes produisent des fleurs males et femelles distinctes. En exterieur, le pollen des fleurs males est transporte naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En interieur, vous devrez transferer manuellement le pollen des fleurs males (qui portent les etamines) aux fleurs femelles (reconnaissables a lembryon de fruit sous la fleur). Les melons et pasteques Ces plantes monoiques, comme les courgettes, necessitent un transfert de pollen entre fleurs males et femelles. Leur culture en interieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible dobtenir des fruits. Les plantes qui nont pas besoin de pollinisation manuelle Certaines plantes cultivees en interieur ne sont pas concernees par la pollinisation manuelle, car le but est de les recolter bien avant le stage de fructification : Les plantes a feuilles comme la laitue ou les epinards Les herbes aromatiques. Decouvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes dinterieur et booster vos recoltes. Une fleur de fraisier Comment realiser la pollinisation

manuelle ? La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur. Le matériel Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile : Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours. Identifiez les fleurs mâles et femelles Fleurs mâles : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux éléments sont présents dans la même fleur, mais il peut être nécessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec séparation mâle/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prélevez le pollen sur une fleur mâle en frottant délicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses étamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situé en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez délicatement les tiges ou utilisez une brosse à dents électrique près de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine 2. Si nécessaire, utilisez un pinceau pour répartir le pollen sur le pistil. Pollinisation manuelle du fraisier à l'aide d'un pinceau Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraîchement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalité. Évitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer à se refermer ou le pollen à perdre en qualité. Surveillez les résultats Après quelques jours, une fleur pollinisée avec succès montrera des signes de fécondation : Le fruit commencera à se former. Les fleurs non fécondées tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de récoltes fructueuses. Astuces et erreurs à éviter pour une pollinisation manuelle réussie La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la différence pour maximiser vos récoltes. Voici quelques conseils et les pièges à éviter. Astuces pour une pollinisation efficace Imiter la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler différents types de fleurs. Placez un petit ventilateur

pres de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilégiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Evitez les jours où l'humidité est élevée : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes régulièrement : Repérez les fleurs prêtes à être pollinisées. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est réceptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un contrôle fréquent optimise les récoltes. Entretenez votre matériel : Nettoyez régulièrement vos outils pour éviter la contamination entre différentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez à vos plantes un éclairage adapté (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante. Erreurs courantes à éviter

**Sur-pollinisation :** Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit.

**Pollinisation trop tardive :** Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment.

**Manque de douceur :** Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute.

**Négliger les conditions environnementales :** Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ? En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits . Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte. Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez : Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et

efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite. En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre. Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle. Dans cet article Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La pollinisation, indispensable à la formation des fruits La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines. Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son chemin.

Pollinisation naturelle vs manuelle Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou l'eau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles ! Les différents types de pollinisation Autopollinisation : Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements. Pollinisation croisée : D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits. Stimulus externe : Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent nécessaires. A lire aussi Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie

Guide complet Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur. Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ? En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi : Absence de pollinisateurs naturels Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la

pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur. Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés. Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur. Les fluctuations naturelles de température et d'humidité, favorables à la pollinisation, sont atténuées dans un environnement contrôlé. Cultures en hydroponie : des plantes isolées En hydroponie, les plantes ne bénéficient pas du contact direct avec un écosystème naturel. Elles dépendent entièrement du jardinier pour la fécondation. L'absence de sol et d'environnement extérieur limite encore davantage les interactions naturelles. Pourquoi avoir recours à la pollinisation manuelle ? Assurer des récoltes abondantes : Même les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs résultats avec un coup de main. Améliorer la qualité des fruits : Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus réguliers et mieux développés. Encourager une production continue : En stimulant vos plantes régulièrement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement. Quand utiliser la pollinisation manuelle ? Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui nécessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Dès que les fleurs commencent à souvrir, car c'est le moment idéal pour agir. La pollinisation manuelle est votre meilleur allié pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin d'intérieur. Découvrons quelles plantes en ont le plus besoin. Une fleur de piment Quelles plantes nécessitent une pollinisation manuelle ? Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le rôle de pollinisateur dans votre potager d'intérieur. Les tomates, poivrons et piments Ces plantes possèdent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser. Cependant, en l'absence de vibrations naturelles (comme celles provoquées par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloqué. Une légère intervention manuelle améliore les rendements. Une légère secousse des tiges ou une vibration avec une brosse électrique stimule la libération du pollen. Les fraises Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisée (entre fleurs d'une même plante ou de différentes plantes) donne des fruits plus gros et réguliers. À lire aussi Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver En intérieur, un pinceau ou une brosse douce peut



remplacer les pollinisateurs naturels. Les courgettes et concombres Ces plantes produisent des fleurs mâles et femelles distinctes. En extérieur, le pollen des fleurs mâles est transporté naturellement vers les fleurs femelles par les insectes. En intérieur, vous devrez transférer manuellement le pollen des fleurs mâles (qui portent les étamines) aux fleurs femelles (reconnaissables à l'embryon de fruit sous la fleur). Les melons et pastèques Ces plantes monoïques, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. Leur culture en intérieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible d'obtenir des fruits. Les plantes qui n'ont pas besoin de pollinisation manuelle Certaines plantes cultivées en intérieur ne sont pas concernées par la pollinisation manuelle, car le but est de les récolter bien avant le stade de fructification : Les plantes à feuilles comme la laitue ou les épinards Les herbes aromatiques. Découvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes d'intérieur et booster vos récoltes. Une fleur de fraiser Comment réaliser la pollinisation manuelle ? La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur. Le matériel Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile : Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours. Identifiez les fleurs mâles et femelles Fleurs mâles : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux éléments sont présents dans la même fleur, mais il peut être nécessaire de stimuler leur interaction. Pollinisez vos plantes Pour les fleurs avec séparation mâle/femelle (courgettes, concombres) : 1. Prélevez le pollen sur une fleur mâle en frottant délicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses étamines. 2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, situé en son centre. Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) : 1. Secouez délicatement les tiges ou utilisez une brosse à dents électrique près de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles. A lire aussi Faire pousser des herbes

aromatiques dans sa cuisine 2. Si nécessaire, utilisez un pinceau pour répartir le pollen sur le pistil.

**Pollinisation manuelle du fraisier à l'aide d'un pinceau**

Choisissez le bon moment La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraîchement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalité. Évitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer à se refermer ou le pollen à perdre en qualité. Surveillez les résultats Après quelques jours, une fleur pollinisée avec succès montrera des signes de fécondation : Le fruit commencera à se former. Les fleurs non fécondées tomberont naturellement. Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de récoltes fructueuses.

**Astuces et erreurs à éviter pour une pollinisation manuelle réussie**

La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la différence pour maximiser vos récoltes. Voici quelques conseils et les pièges à éviter.

**Astuces pour une pollinisation efficace**

- Imitez la nature autant que possible : Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler différents types de fleurs. Placez un petit ventilateur près de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen. Travaillez au bon moment : Privilégiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Évitez les jours où l'humidité est élevée : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace. Observez vos plantes régulièrement : Repérez les fleurs prêtes à être pollinisées. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est réceptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un contrôle fréquent optimise les récoltes. Entretenez votre matériel : Nettoyez régulièrement vos outils pour éviter la contamination entre différentes plantes ou fleurs. Boostez la floraison pour maximiser les chances : Fournissez à vos plantes un éclairage adapté (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante.

**Erreurs courantes à éviter**

- Sur-pollinisation : Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit.
- Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment.
- Manque de douceur : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute.
- Négliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre. En

appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Pourquoi vos plantes d'intérieur ne donnent-elles pas de fruits ?

En culture indoor, l'absence de pollinisateurs naturels comme les abeilles, les papillons ou même le vent pose un défi majeur : sans pollinisation il est difficile d'obtenir des fruits . Même si vos plantes font de belles fleurs, elles risquent de rester stériles et de donner peu de récolte.

Pas de panique ! Dans cet article, vous apprendrez :

Pourquoi la pollinisation manuelle est indispensable dans un jardin d'intérieur. Les plantes concernées : tomates, poivrons, piments ou encore fraises . Les techniques pratiques et efficaces pour devenir le pollinisateur de votre potager d'intérieur. Des astuces et conseils pour maximiser vos chances de réussite.

En maîtrisant ces techniques, vous obtiendrez de bien meilleures récoltes, même dans votre salon ou votre serre.

Prêt à booster les plantes de votre jardin d'intérieur ? Commençons par comprendre pourquoi la pollinisation est une étape essentielle .

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Comprendre la pollinisation : un processus naturel indispensable**

Pour récolter des fruits ou des légumes, la pollinisation est une étape incontournable. Mais de quoi s'agit-il exactement ?

### **La pollinisation, indispensable à la formation des fruits**

La pollinisation est le transfert du pollen (élément mâle) d'une fleur vers le pistil (partie femelle) de la même fleur ou d'une autre fleur. Ce processus permet la fécondation, essentielle à la formation des fruits et des graines.

Sans pollinisation, pas de fécondation, donc pas de fruits. Même si une plante produit de magnifiques fleurs, ces dernières faneront sans donner de récolte si le pollen ne trouve pas son

chemin.

## **Pollinisation naturelle vs manuelle**

Dans la nature, la pollinisation est assurée par des agents externes comme les insectes (abeilles, papillons), le vent ou leau. En intérieur, ces agents manquent cruellement. C'est ici que la pollinisation manuelle entre en jeu : c'est vous qui prenez le rôle des abeilles !

## **Les différents types de pollinisation**

Autopollinisation : Certaines plantes, comme les tomates, sont autogames peuvent se féconder elles-mêmes, mais un petit coup de pouce améliore les rendements. Pollinisation croisée : D'autres plantes, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles. La pollinisation croisée est aussi utile pour les plantes ayant des fleurs hermaphrodites car elle permet une meilleure production de fruits. Stimulus externe : Pour des fleurs comme celles des poivrons qui sont hermaphrodites, des vibrations ou un geste manuel sont souvent nécessaires.

A lire aussi [Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie](#) Guide complet

A lire aussi [Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie](#) Guide complet

Comprendre ce processus est la première étape pour assurer une récolte abondante dans votre jardin d'intérieur. Maintenant que vous savez pourquoi la pollinisation est essentielle, voyons pourquoi la pollinisation manuelle est souvent indispensable dans un jardin d'intérieur.

## **Pourquoi la pollinisation manuelle est-elle nécessaire en jardin d'intérieur ?**

En culture indoor, la pollinisation manuelle devient souvent une nécessité. Voici pourquoi :

### **Absence de pollinisateurs naturels**

Les abeilles, papillons et autres insectes, principaux acteurs de la pollinisation, ne peuvent pas accéder à vos plantes cultivées en intérieur.

Même dans une serre, les conditions ne suffisent pas toujours pour attirer ou maintenir ces précieux alliés.

### **Environnement contrôlé : un frein naturel à la pollinisation**

Le vent, qui joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses cultures, est absent ou limité en intérieur.

Les fluctuations naturelles de temperature et d'humidite, favorables a la pollinisation, sont attenees dans un environnement controle.

### **Cultures en hydroponie : des plantes isolees**

En hydroponie, les plantes ne beneficent pas du contact direct avec un ecosysteme naturel. Elles dependent entierement du jardinier pour la fecondation.

L'absence de sol et d'environnement exterieur limite encore davantage les interactions naturelles.

### **Pourquoi avoir recourt a la pollinisation manuelle ?**

Assurer des recoltes abondantes : Meme les plantes autofertiles (comme les tomates) donnent de meilleurs resultats avec un coup de main. Ameliorer la qualite des fruits : Une pollinisation efficace permet de former des fruits plus gros, plus reguliers et mieux developpes. Encourager une production continue : En stimulant vos plantes regulierement, vous prolongez leur cycle de production et maximisez leur rendement.

### **Quand utiliser la pollinisation manuelle ?**

Lorsqu'une plante fleurit abondamment mais ne donne pas de fruits. Si vous cultivez des plantes qui necessitent un transfert de pollen, comme les courgettes, concombres ou melons. Des que les fleurs commencent a souvrir, car cest le moment ideal pour agir.

La pollinisation manuelle est votre meilleur allie pour transformer vos fleurs en fruits dans un jardin dinterieur. Decouvrons quelles plantes en ont le plus besoin.

Une fleur de piment

### **Quelles plantes necessitent une pollinisation manuelle ?**

Voici les principales plantes qui auront besoin que vous jouiez le role de pollinisateur dans votre potager dinterieur.

### **Les tomates, poivrons et piments**

Ces plantes possedent des fleurs hermaphrodites, capables de sautopolliniser.

Cependant, en l'absence de vibrations naturelles (comme celles provoquees par le vent ou les abeilles), le pollen peut rester bloque. Une legere intervention manuelle ameliorre les rendements.

Une legere secousse des tiges ou une vibration avec une brosse electrique stimule la liberation du

pollen.

## **Les fraises**

Les fraises produisent des fleurs hermaphrodites, mais leur pollinisation croisée (entre fleurs d'une même plante ou de différentes plantes) donne des fruits plus gros et réguliers.

A lire aussi [Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver](#)

A lire aussi [Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver](#)

En intérieur, un pinceau ou une brosse douce peut remplacer les pollinisateurs naturels.

## **Les courgettes et concombres**

Ces plantes produisent des fleurs mâles et femelles distinctes. En extérieur, le pollen des fleurs mâles est transporté naturellement vers les fleurs femelles par les insectes.

En intérieur, vous devrez transférer manuellement le pollen des fleurs mâles (qui portent les étamines) aux fleurs femelles (reconnaissables à l'embryon de fruit sous la fleur).

## **Les melons et pastèques**

Ces plantes monoïques, comme les courgettes, nécessitent un transfert de pollen entre fleurs mâles et femelles.

Leur culture en intérieur est plus exigeante, mais avec une bonne pollinisation manuelle, il est possible d'obtenir des fruits.

## **Les plantes qui n'ont pas besoin de pollinisation manuelle**

Certaines plantes cultivées en intérieur ne sont pas concernées par la pollinisation manuelle, car le but est de les récolter bien avant le stade de fructification :

Les plantes à feuilles comme la laitue ou les épinards Les herbes aromatiques.

Découvrez maintenant comment polliniser efficacement vos plantes d'intérieur et booster vos récoltes.

Une fleur de fraisier

## **Comment réaliser la pollinisation manuelle ?**

La pollinisation manuelle est simple à réaliser, mais elle demande un peu de délicatesse. Voici les étapes pour devenir un pollinisateur efficace dans votre jardin d'intérieur.

## **Le materiel**

Vous n'avez pas besoin de grand-chose. Voici ce qui peut vous être utile :

Un pinceau fin Un coton-tige. Une brosse douce ou une brosse à dents électrique (idéale pour les fleurs hermaphrodites comme les tomates). Vos doigts, en dernier recours.

## **Identifiez les fleurs mâles et femelles**

Fleurs mâles : elles portent des étamines qui produisent le pollen. Leur base est fine, sans fruit en formation. Fleurs femelles : elles ont un pistil au centre de la fleur et, pour les courgettes ou concombres, un petit embryon de fruit visible sous la fleur. Pour les fleurs hermaphrodites (fraises, tomates, poivrons, piments), ces deux éléments sont présents dans la même fleur, mais il peut être nécessaire de stimuler leur interaction.

## **Pollinisez vos plantes**

Pour les fleurs avec séparation mâle/femelle (courgettes, concombres) :

1. Prelevez le pollen sur une fleur mâle en frottant délicatement le pinceau ou le coton-tige sur ses étamines.
2. Appliquez ce pollen sur le pistil de la fleur femelle, située en son centre.

Pour les fleurs hermaphrodites (tomates, fraises, piments, poivrons) :

1. Secouez délicatement les tiges ou utilisez une brosse à dents électrique près de la base de la fleur pour imiter les vibrations des abeilles.

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

A lire aussi Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

2. Si nécessaire, utilisez un pinceau pour répartir le pollen sur le pistil.

Pollinisation manuelle du fraisier à l'aide d'un pinceau

## **Choisissez le bon moment**

La pollinisation est plus efficace le matin, lorsque les fleurs sont fraîchement ouvertes et le pollen est au maximum de sa vitalité.

Évitez les heures trop tardives, car les fleurs peuvent commencer à se refermer ou le pollen à perdre en qualité.

## **Surveillez les resultats**

Après quelques jours, une fleur pollinisée avec succès montrera des signes de fécondation :

Le fruit commencera à se former. Les fleurs non fécondées tomberont naturellement.

Avec ces techniques, vous maximiserez vos chances de récoltes fructueuses.

## **Astuces et erreurs à éviter pour une pollinisation manuelle réussie**

La pollinisation manuelle peut sembler simple, mais quelques astuces peuvent faire toute la différence pour maximiser vos récoltes. Voici quelques conseils et les pièges à éviter.

### **Astuces pour une pollinisation efficace**

Imitez la nature autant que possible :

Variez les techniques : alternez entre pinceaux, vibrations et secousses pour stimuler différents types de fleurs. Placez un petit ventilateur près de vos plantes pour imiter le vent et favoriser la dispersion naturelle du pollen.

Travaillez au bon moment :

Privilégiez le matin, quand les fleurs sont ouvertes et que le pollen est le plus fertile. Évitez les jours où l'humidité est élevée : cela peut rendre le pollen collant et moins efficace.

Observez vos plantes régulièrement :

Repérez les fleurs prêtes à être pollinisées. Une fleur ouverte est un signe qu'elle est réceptive. Certaines plantes, comme les tomates, fleurissent en continu. Un contrôle fréquent optimise les récoltes.

Entretenez votre matériel :

Nettoyez régulièrement vos outils pour éviter la contamination entre différentes plantes ou fleurs.

Boostez la floraison pour maximiser les chances :

Fournissez à vos plantes un éclairage adapté (les lampes de croissance peuvent aider). Apportez les nutriments nécessaires pour encourager une floraison abondante.

### **Erreurs courantes à éviter**

Sur-pollinisation : Il n'est pas nécessaire de polliniser plusieurs fois une même fleur. Une seule application de pollen bien faite suffit.



Pollinisation trop tardive : Les fleurs fanées ou partiellement refermées ne sont plus réceptives. Assurez-vous d'intervenir au bon moment.

Manque de douceur : Manipuler les fleurs de manière trop brutale peut les endommager ou provoquer leur chute.

Négliger les conditions environnementales : Si votre espace est trop humide ou mal ventilé, la pollinisation sera moins efficace. Veillez à maintenir un bon équilibre.

En appliquant ces astuces et en évitant les erreurs fréquentes, vous maximiserez vos récoltes en jardin d'intérieur. Vos efforts de pollinisateur porteront bientôt leurs fruits.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux

horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## 7 herbes aromatiques peu communes a cultiver chez soi

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un acces constant a des plantes fraiches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et decouvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes , parfaites pour la culture en interieur, en pot ou en hydroponie. Dans cet article

1. **Lagastache** Originaire dAmerique du Nord, cette plante etait traditionnellement utilisee par les peuples autochtones pour ses proprietes medicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysope anisee, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abundant. Ideale pour les balcons ou les fenetres ensoleillees, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversite. En culture hydroponique , elle pousse bien avec une solution nutritive equilibree. Ses feuilles parfumees, entre la menthe et lanis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En medecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.
2. **La sarriette dhiver** Originaire des regions mediterraneennes, cette herbe etait utilisee dans lAntiquite pour ses qualites aromatiques et medicinales. La sarriette dhiver est une plante robuste qui se developpe bien en pot avec un sol bien draine et un bon ensoleillement. Elle resiste au froid et peut etre placee a lexterieur durant les mois chauds, puis rentree en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un gout proche du thym. En medecine traditionnelle, elle est utilisee pour ses proprietes antimicrobiennes et aide a la digestion. A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)
3. **La perilla (ou shiso)** Tres populaire au Japon, en Chine et en Coree, cette plante fait partie integrante de la cuisine asiatique. La perilla se developpe bien en hydroponie et en pot. Elle prefere un environnement chaud avec une lumiere intense, idealement pres dune fenetre ensoleillee. Avec une croissance rapide, elle necessite un arrosage modere pour eviter lexces dhumidite. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautes. Elle possede aussi des proprietes antioxydantes et anti-inflammatoires benefiques pour la sante.
4. **La pimpinelle** Originaire dEurope, cette herbe etait commune dans les jardins medievaux. On lutilisait aussi bien pour ses qualites aromatiques que

medicinales. Plante compacte, elle est idéale pour les petits pots en intérieur. Elle s'adapte bien à la lumière indirecte, parfaite pour une cuisine ou une étagère à plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien drainé et un arrosage modéré. Son goût léger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraîcheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisée pour ses effets bénéfiques sur la digestion.

5. **L'hysope** Originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient, l'hysope est une herbe ancienne avec une riche histoire médicinale. Elle s'adapte bien aux pots en intérieur et préfère le plein soleil. Elle se développe également en hydroponie si les nutriments et l'exposition lumineuse sont contrôlés. Peu sensible aux maladies, elle demande peu d'entretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutées aux viandes. En médecine traditionnelle, elle est connue pour ses propriétés expectorantes et antiseptiques, particulièrement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires. [À lire aussi : Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie - Guide complet](#)

6. **La mizuna** Originaire du Japon, la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique. La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

7. **La coriandre vietnamienne** Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graines que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques.

Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit

jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

1. **Lagastache** Originaire d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysope anisée, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique, elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée. Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.
2. **La sarriette d'hiver** Originaire des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales. La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

- 3. **La perilla** (ou shiso) Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine asiatique. La perilla se développe bien en hydroponie et en pot. Elle

prefere un environnement chaud avec une lumiere intense, idealement pres dune fenetre ensoleillee. Avec une croissance rapide, elle necessite un arrosage modere pour eviter lexces dhumidite. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautes. Elle possede aussi des proprietes antioxydantes et anti-inflammatoires benefiques pour la sante.

4. La pimpinelle Originaire dEurope, cette herbe etait commune dans les jardins medievux. On lutilisait aussi bien pour ses qualites aromatiques que medicinales. Plante compacte, elle est ideale pour les petits pots en interieur. Elle sadapte bien a la lumiere indirecte, parfaite pour une cuisine ou une etagere a plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien draine et un arrosage modere. Son gout leger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraicheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisee pour ses effets benefiques sur la digestion.

5. Lhysope Originaire de la Mediterranee et du Moyen-Orient, lhysope est une herbe ancienne avec une riche histoire medicinale. Elle sadapte bien aux pots en interieur et prefere le plein soleil. Elle se developpe egalement en hydroponie si les nutriments et lexposition lumineuse sont controles. Peu sensible aux maladies, elle demande peu dentretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutees aux viandes. En medecine traditionnelle, elle est connue pour ses proprietes expectorantes et antiseptiques, particulierement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires.

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet](#)

6. La mizuna Originaire du Japon, la mizuna est une variete de moutarde appreciee pour sa croissance rapide et son gout unique. La mizuna pousse bien en interieur, en pot ou en hydroponie. Elle na pas besoin de lumiere intense, ce qui en fait une plante ideale pour les environnements interieurs. Sa croissance rapide permet de recolter frequemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisee dans les salades pour sa saveur douce et poivree. Riche en vitamines A, C et K, elle est egalement benefique pour renforcer le systeme immunitaire.

7. La coriandre vietnamienne Originaire dAsie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thailandaise. Adaptee aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En interieur, elle necessite une lumiere abondante et un sol maintenu legerement

humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graines que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques. Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi [Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur](#)

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie. Dans cet article

1. **Lagastache** Originaire d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysop anisé, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique, elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée. Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et

apaiser les maux de gorge. 2. La sarriette d'hiver Originaire des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales. La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion. A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

3. La perilla (ou shiso) Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine asiatique. La perilla se développe bien en hydroponie et en pot. Elle préfère un environnement chaud avec une lumière intense, idéalement près d'une fenêtre ensoleillée. Avec une croissance rapide, elle nécessite un arrosage modéré pour éviter l'excès d'humidité. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautés. Elle possède aussi des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires bénéfiques pour la santé.

4. La pimpinelle Originaire d'Europe, cette herbe était commune dans les jardins médiévaux. On l'utilisait aussi bien pour ses qualités aromatiques que médicinales. Plante compacte, elle est idéale pour les petits pots en intérieur. Elle s'adapte bien à la lumière indirecte, parfaite pour une cuisine ou une étagère à plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien drainé et un arrosage modéré. Son goût léger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraîcheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisée pour ses effets bénéfiques sur la digestion.

5. L'hysope Originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient, l'hysope est une herbe ancienne avec une riche histoire médicinale. Elle s'adapte bien aux pots en intérieur et préfère le plein soleil. Elle se développe également en hydroponie si les nutriments et l'exposition lumineuse sont contrôlés. Peu sensible aux maladies, elle demande peu d'entretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutées aux viandes. En médecine traditionnelle, elle est connue pour ses propriétés expectorantes et antiseptiques, particulièrement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires. A lire aussi [Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie](#)

Guide complet

6. La mizuna Originaire du Japon,



la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique. La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

7. La coriandre vietnamienne Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graine que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques. Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales et découvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes, parfaites pour la culture en intérieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

1. Lagastache Originaire d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses

propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe. Lagastache, ou hysope anisée, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique, elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée. Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.

2. La sarriette d'hiver Originaire des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales. La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance. Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

3. La perilla (ou shiso) Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine asiatique. La perilla se développe bien en hydroponie et en pot. Elle préfère un environnement chaud avec une lumière intense, idéalement près d'une fenêtre ensoleillée. Avec une croissance rapide, elle nécessite un arrosage modéré pour éviter l'excès d'humidité. La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautés. Elle possède aussi des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires bénéfiques pour la santé.

4. La pimpinelle Originaire d'Europe, cette herbe était commune dans les jardins médiévaux. On l'utilisait aussi bien pour ses qualités aromatiques que médicinales. Plante compacte, elle est idéale pour les petits pots en intérieur. Elle s'adapte bien à la lumière indirecte, parfaite pour une cuisine ou une étagère à plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien drainé et un arrosage modéré. Son goût léger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraîcheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisée pour ses effets bénéfiques sur la digestion.

5. L'hysope Originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient, l'hysope est une herbe ancienne avec une riche histoire médicinale. Elle

s'adapte bien aux pots en intérieur et préfère le plein soleil. Elle se développe également en hydroponie si les nutriments et l'exposition lumineuse sont contrôlés. Peu sensible aux maladies, elle demande peu d'entretien. En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutées aux viandes. En médecine traditionnelle, elle est connue pour ses propriétés expectorantes et antiseptiques, particulièrement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires.

A lire aussi

### Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

6. La mizuna Originaire du Japon, la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique. La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles. En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

7. La coriandre vietnamienne Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graine que la coriandre traditionnelle. Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques. Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année. Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi

### Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Cultiver des herbes aromatiques chez soi offre un accès constant à des plantes fraîches pour cuisiner, tout en apportant une touche de verdure. Si vous souhaitez explorer des saveurs originales

et decouvrir des bienfaits naturels, voici sept herbes aromatiques peu communes , parfaites pour la culture en interieur, en pot ou en hydroponie.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **1. Lagastache**

Originare d'Amérique du Nord, cette plante était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones pour ses propriétés médicinales et son parfum proche de la menthe.

Lagastache, ou hysopé anisée, sepanouit en pot avec un bon drainage et un ensoleillement abondant. Idéale pour les balcons ou les fenêtres ensoleillées, elle attire aussi les pollinisateurs, ce qui en fait un excellent choix pour la biodiversité. En culture hydroponique , elle pousse bien avec une solution nutritive équilibrée.

Ses feuilles parfumées, entre la menthe et l'anis, sont parfaites en infusion ou en garniture pour les desserts. En médecine naturelle, lagastache est reconnue pour soulager les troubles digestifs et apaiser les maux de gorge.

### **2. La sarriette d'hiver**

Originare des régions méditerranéennes, cette herbe était utilisée dans l'Antiquité pour ses qualités aromatiques et médicinales.

La sarriette d'hiver est une plante robuste qui se développe bien en pot avec un sol bien drainé et un bon ensoleillement. Elle résiste au froid et peut être placée à l'extérieur durant les mois chauds, puis rentrée en hiver pour poursuivre sa croissance.

Elle est parfaite pour aromatiser les plats de viande et les ragouts, avec un goût proche du thym. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses propriétés antimicrobiennes et aide à la digestion.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

### **3. La perilla (ou shiso)**

Très populaire au Japon, en Chine et en Corée, cette plante fait partie intégrante de la cuisine

asiatique.

La perilla se developpe bien en hydroponie et en pot. Elle prefere un environnement chaud avec une lumiere intense, idealement pres dune fenetre ensoleillee. Avec une croissance rapide, elle necessite un arrosage modere pour eviter lexces dhumidite.

La perilla apporte une saveur unique, entre la menthe et le basilic, et se marie parfaitement aux sushis, salades et plats sautes. Elle possede aussi des proprietes antioxydantes et anti-inflammatoires benefiques pour la sante.

#### **4. La pimpinelle**

Originare dEurope, cette herbe etait commune dans les jardins medievux. On lutilisait aussi bien pour ses qualites aromatiques que medicinales.

Plante compacte, elle est ideale pour les petits pots en interieur. Elle sadapte bien a la lumiere indirecte, parfaite pour une cuisine ou une etagere a plantes. Peu exigeante en entretien, elle demande simplement un sol bien draine et un arrosage modere.

Son gout leger rappelant la noisette est parfait pour ajouter une touche de fraicheur dans les salades et les vinaigrettes. Elle est aussi utilisee pour ses effets benefiques sur la digestion.

#### **5. Lhysope**

Originare de la Mediterranee et du Moyen-Orient, lhysope est une herbe ancienne avec une riche histoire medicinale.

Elle sadapte bien aux pots en interieur et prefere le plein soleil. Elle se developpe egalement en hydroponie si les nutriments et lexposition lumineuse sont controles. Peu sensible aux maladies, elle demande peu dentretien.

En cuisine, ses feuilles aromatiques sont souvent ajoutees aux viandes. En medecine traditionnelle, elle est connue pour ses proprietes expectorantes et antiseptiques, particulierement utile en tisane pour apaiser les voies respiratoires.

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet](#)

A lire aussi [Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet](#)

#### **6. La mizuna**

Originaire du Japon, la mizuna est une variété de moutarde appréciée pour sa croissance rapide et son goût unique.

La mizuna pousse bien en intérieur, en pot ou en hydroponie. Elle n'a pas besoin de lumière intense, ce qui en fait une plante idéale pour les environnements intérieurs. Sa croissance rapide permet de récolter fréquemment les jeunes feuilles.

En cuisine, elle est souvent utilisée dans les salades pour sa saveur douce et poivrée. Riche en vitamines A, C et K, elle est également bénéfique pour renforcer le système immunitaire.

## **7. La coriandre vietnamienne**

Originaire d'Asie du Sud-Est, principalement du Vietnam, cette herbe est populaire dans les cuisines vietnamienne et thaïlandaise.

Adaptée aux environnements chauds et humides, elle se cultive facilement en pot ou en hydroponie. En intérieur, elle nécessite une lumière abondante et un sol maintenu légèrement humide pour bien se développer. Elle monte moins facilement en graine que la coriandre traditionnelle.

Sa saveur citronnée et légèrement poivrée se prête parfaitement aux salades, soupes et plats asiatiques. En médecine traditionnelle, elle est utilisée pour ses effets digestifs et antiseptiques.

Ces herbes peu communes ne sont pas seulement décoratives ; elles offrent également des saveurs originales pour enrichir vos plats et des bienfaits pour votre santé. Faciles à cultiver en pot ou en hydroponie, elles peuvent transformer un coin de votre maison en un petit jardin aromatique accessible toute l'année.

Alors, prêt à essayer ces plantes ? N'hésitez pas à expérimenter et à découvrir de nouvelles saveurs tout en profitant des bienfaits de chacune d'elles !

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature

depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

Laisser un commentaire Annuler la réponse

**Laisser un commentaire Annuler la réponse**

## 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur.

Dans cet article Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la qualité de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacité à filtrer les toxines présentes dans l'air, comme le benzène, le formaldéhyde ou encore le xylène, souvent libérées par des matériaux de construction ou des produits ménagers.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Des études menées par la NASA ont démontré que certaines plantes sont particulièrement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces végétaux absorbent les polluants à travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi à assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la santé physique :

- Réduction des maux de tête et des irritations oculaires
- Diminution des symptômes d'allergies
- Meilleure respiration dans des environnements confinés



Quelques plantes purificatrices d'air : Lierre anglais : efficace contre le benzène et le formaldéhyde  
Fougère de Boston : excellente pour humidifier l'air Dracaena : idéale pour les environnements avec peu de lumière Adopter ces plantes peut ainsi améliorer votre confort respiratoire tout en réduisant les risques liés à l'exposition prolongée aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraîche à portée de main Le jardinage d'intérieur peut aussi répondre à une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon éclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, légumes et même certains fruits chez vous, notamment grâce à la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir accès à des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Même dans un espace limité, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulièrement adaptées à la culture en intérieur et ne nécessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un véritable concentré de vitamines grâce à ces petites pousses qui se déclinent en une infinité de plats et de préparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'intérieur : Réduction de l'empreinte carbone liée à l'achat de nourriture  
Accès à des produits ultra-frais Maîtrise totale de la qualité des aliments Le jardinage d'intérieur, une activité accessible et adaptée à tous Le jardinage d'intérieur est une activité accessible à tout le monde , quels que soient l'âge, le lieu de résidence ou les connaissances en la matière. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne nécessite pas de grand terrain ou de connaissances avancées. Avec un peu de patience et de curiosité, chacun peut s'initier à cette pratique. C'est une activité idéale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres récoltes. Des semis réalisés en intérieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent à vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage d'intérieur peut s'adapter à toutes les configurations. Même une simple étagère à proximité d'une fenêtre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes

aromatiques ou micropousses. Créer un jardin intérieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-delà de l'aspect esthétique. Non seulement il contribue à améliorer la qualité de l'air et favorise un environnement plus sain, mais il agit également comme un véritable remède contre le stress, procurant calme et sérénité. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains à domicile, réduisant ainsi l'empreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activité est accessible à tous, peu importe l'espace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin intérieur une solution adaptée à tous les modes de vie. A lire aussi [Fraise en hydroponie: guide complet pour débuter](#) Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur. Dans cet article [Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress](#)

La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain . Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative . En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un

environnement plus sain grace au jardin dinterieur Le jardinage dinterieur ne se limite pas a laspect esthetique. En effet, les plantes dinterieur jouent un role non negligeable dans lamelioration de la qualite de lair de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacite a filtrer les toxines presentes dans lair, comme le benzene, le formaldehyde ou encore le xylene, souvent liberees par des matériaux de construction ou des produits menagers. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager dinterieur Des etudes menees par la NASA ont demontre que certaines plantes sont particulierement efficaces pour purifier lair. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces vegetaux absorbent les polluants a travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi a assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la sante physique : Reduction des maux de tete et des irritations oculaires  
Diminution des symptomes dallergies Meilleure respiration dans des environnements confines

Quelques plantes purificatrices dair : Lierre anglais : efficace contre le benzene et le formaldehyde  
Fougere de Boston : excellente pour humidifier lair Dracaena : ideale pour les environnements avec peu de lumiere Adopter ces plantes peut ainsi ameliorer votre confort respiratoire tout en reduisant les risques lies a lexposition prolongee aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraiche a portee de main Le jardinage dinterieur peut aussi repondre a une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et dun bon eclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, legumes et meme certains fruits chez vous, notamment grace a la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi davoir acces a des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Meme dans un espace limite, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulierement adaptees a la culture en interieur et ne necessitent pas beaucoup de place. Avec un peu dorganisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes a cultiver chez soi Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un veritable concentrate de vitamines grace a ces petites pousses qui se declinent en une infinite de plats et de preparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager dinterieur : Reduction de lempreinte carbone liee a lachat de nourriture  
Acces a des produits ultra-frais Maitrise totale de la qualite des aliments Le jardinage dinterieur, une activite accessible et adaptee a tous Le jardinage dinterieur est une activite accessible a tout le monde , quels que soient lage, le lieu de residence ou les connaissances en la matiere. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne necessite pas de grand terrain ou de connaissances avancees. Avec un peu de patience et de curiosite, chacun peut sinitier a cette pratique. Cest une activite ideale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres recoltes. Des semis realises en interieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent a vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage dinterieur peut sadapter a toutes les configurations. Meme une simple etagere a proximite dune fenetre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses. Creer un jardin interieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-dela de laspect esthetique. Non seulement il contribue a ameliorer la qualite de lair et favorise un environnement plus sain, mais il agit egalement comme un veritable remede contre le stress, procurant calme et serenite. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains a domicile, reduisant ainsi lempreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activite est accessible a tous, peu importe lespace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin interieur une solution adaptee a tous les modes de vie. A lire aussi Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter

Le jardinage dinterieur est bien plus quune simple tendance. Cest une pratique accessible qui sadapte a tous les environnements, et sinvite meme dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maitrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi presente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour lesprit. Cet article vous presente quatre bonnes raisons de creer votre jardin dinterieur.

Dans cet article

Le jardinage dinterieur est bien plus quune simple tendance. Cest une pratique accessible qui

s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur.

Dans cet article Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la qualité de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacité à filtrer les toxines présentes dans l'air, comme le benzène, le formaldéhyde ou encore le xylène, souvent libérées par des matériaux de construction ou des produits ménagers.

À lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Des études menées par la NASA ont démontré que certaines plantes sont particulièrement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces végétaux absorbent les polluants à travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi à assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la santé physique :

- Réduction des maux de tête et des irritations oculaires
- Diminution des symptômes d'allergies
- Meilleure respiration dans des environnements confinés

Quelques plantes purificatrices d'air :

- Lierre anglais : efficace contre le benzène et le formaldéhyde
- Fougère de Boston : excellente pour humidifier l'air
- Dracaena : idéale pour les environnements avec

peu de lumière Adopter ces plantes peut ainsi améliorer votre confort respiratoire tout en réduisant les risques liés à l'exposition prolongée aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraîche à portée de main Le jardinage d'intérieur peut aussi répondre à une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon éclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, légumes et même certains fruits chez vous, notamment grâce à la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir accès à des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Même dans un espace limité, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulièrement adaptées à la culture en intérieur et ne nécessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un véritable concentré de vitamines grâce à ces petites pousses qui se déclinent en une infinité de plats et de préparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'intérieur : Réduction de l'empreinte carbone liée à l'achat de nourriture Accès à des produits ultra-frais Maîtrise totale de la qualité des aliments Le jardinage d'intérieur, une activité accessible et adaptée à tous Le jardinage d'intérieur est une activité accessible à tout le monde , quels que soient l'âge, le lieu de résidence ou les connaissances en la matière. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne nécessite pas de grand terrain ou de connaissances avancées. Avec un peu de patience et de curiosité, chacun peut s'initier à cette pratique. C'est une activité idéale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres récoltes. Des semis réalisés en intérieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent à vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage d'intérieur peut s'adapter à toutes les configurations. Même une simple étagère à proximité d'une fenêtre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses. Créer un jardin intérieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-delà de l'aspect esthétique. Non seulement il contribue à améliorer la qualité de l'air et favorise un

environnement plus sain, mais il agit également comme un véritable remède contre le stress, procurant calme et sérénité. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains à domicile, réduisant ainsi l'empreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activité est accessible à tous, peu importe l'espace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin intérieur une solution adaptée à tous les modes de vie. A lire aussi *Fraise en hydroponie: guide complet pour débuter* Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur.

Dans cet article *Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress* La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain . Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien. Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative . En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale :

- Réduction du stress
- Amélioration de la concentration
- Favorisation de la relaxation

Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur

Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la

qualite de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacite a filtrer les toxines presentes dans l'air, comme le benzene, le formaldehyde ou encore le xylene, souvent liberees par des matériaux de construction ou des produits menagers. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager d'interieur Des etudes menees par la NASA ont demontre que certaines plantes sont particulierement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces vegetaux absorbent les polluants a travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi a assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la sante physique : Reduction des maux de tete et des irritations oculaires  
Diminution des symptomes d'allergies  
Meilleure respiration dans des environnements confines

Quelques plantes purificatrices d'air : Lierre anglais : efficace contre le benzene et le formaldehyde  
Fougere de Boston : excellente pour humidifier l'air  
Dracaena : ideale pour les environnements avec peu de lumiere

Adopter ces plantes peut ainsi ameliorer votre confort respiratoire tout en reduisant les risques lies a l'exposition prolongee aux polluants domestiques. Une source de nourriture fraiche a portee de main

Le jardinage d'interieur peut aussi repondre a une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon eclaireage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, legumes et meme certains fruits chez vous, notamment grace a la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir acces a des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques. Meme dans un espace limite, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulierement adaptees a la culture en interieur et ne necessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique. A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes a cultiver chez soi

Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un veritable concentrate de vitamines grace a ces petites pousses qui se declinent en une infinite de plats et de preparations. Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'interieur : Reduction de l'empreinte carbone liee a l'achat de nourriture  
Acces a des produits ultra-frais  
Maitrise totale de la qualite des aliments

Le jardinage d'interieur, une



activité accessible et adaptée à tous Le jardinage d'intérieur est une activité accessible à tout le monde, quels que soient l'âge, le lieu de résidence ou les connaissances en la matière. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne nécessite pas de grand terrain ou de connaissances avancées. Avec un peu de patience et de curiosité, chacun peut s'initier à cette pratique. C'est une activité idéale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres récoltes. Des semis réalisés en intérieur En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent à vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage d'intérieur peut s'adapter à toutes les configurations. Même une simple étagère à proximité d'une fenêtre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses. Créer un jardin intérieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-delà de l'aspect esthétique. Non seulement il contribue à améliorer la qualité de l'air et favorise un environnement plus sain, mais il agit également comme un véritable remède contre le stress, procurant calme et sérénité. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains à domicile, réduisant ainsi l'empreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activité est accessible à tous, peu importe l'espace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin intérieur une solution adaptée à tous les modes de vie. A lire aussi Fraîse en hydroponie: guide complet pour débuter

Le jardinage d'intérieur est bien plus qu'une simple tendance. C'est une pratique accessible qui s'adapte à tous les environnements, et s'invite même dans les appartements les plus exigus ou les petits balcons. Quel que soit votre niveau de maîtrise du jardinage, faire pousser des plantes chez soi présente de nombreux avantages, tant pour le corps que pour l'esprit. Cet article vous présente quatre bonnes raisons de créer votre jardin d'intérieur.

Dans cet article

**Dans cet article**

### **Le jardinage d'intérieur, un remède naturel contre le stress**

La première raison de se lancer dans le jardinage d'intérieur est son incroyable impact sur le

bien-être mental. Quand les sources de stress sont nombreuses au cours de la journée, prendre soin de plantes peut être une véritable échappatoire. De nombreuses études ont démontré les effets apaisants de la nature sur l'esprit humain. Cultiver des plantes à la maison permet de recréer cet effet apaisant directement dans votre quotidien.

Le simple fait d'observer la croissance des plantes peut induire un sentiment de satisfaction et d'accomplissement. Cela favorise également une prise de conscience et une concentration accrue, un peu comme une pratique méditative. En prenant soin de vos plantes, vous pouvez oublier les soucis du quotidien et vous concentrer sur des gestes simples comme l'arrosage ou le rempotage.

Impacts sur la santé mentale : Réduction du stress Amélioration de la concentration Favorisation de la relaxation

Impacts sur la santé mentale :

Réduction du stress Amélioration de la concentration Favorisation de la relaxation

### **Un environnement plus sain grâce au jardin d'intérieur**

Le jardinage d'intérieur ne se limite pas à l'aspect esthétique. En effet, les plantes d'intérieur jouent un rôle non négligeable dans l'amélioration de la qualité de l'air de votre maison. Certaines plantes sont connues pour leur capacité à filtrer les toxines présentes dans l'air, comme le benzène, le formaldéhyde ou encore le xylène, souvent libérées par des matériaux de construction ou des produits ménagers.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Des études menées par la NASA ont démontré que certaines plantes sont particulièrement efficaces pour purifier l'air. Parmi ces plantes figurent le lierre anglais, le ficus et les fougères. Ces végétaux absorbent les polluants à travers leurs feuilles et leurs racines, contribuant ainsi à assainir votre espace de vie.

Les bienfaits sur la santé physique : Réduction des maux de tête et des irritations oculaires

Diminution des symptômes d'allergies Meilleure respiration dans des environnements confinés

Les bienfaits sur la santé physique :

Réduction des maux de tête et des irritations oculaires Diminution des symptômes d'allergies

Meilleure respiration dans des environnements confinés

Quelques plantes purificatrices d'air :

Lierre anglais : efficace contre le benzène et le formaldéhyde Fougère de Boston : excellente pour humidifier l'air Dracaena : idéale pour les environnements avec peu de lumière

Adopter ces plantes peut ainsi améliorer votre confort respiratoire tout en réduisant les risques liés à l'exposition prolongée aux polluants domestiques.

### **Une source de nourriture fraîche à portée de main**

Le jardinage d'intérieur peut aussi répondre à une envie croissante : celle de cultiver sa propre nourriture . En disposant de quelques pots et d'un bon éclairage, vous pouvez faire pousser vos propres herbes aromatiques, légumes et même certains fruits chez vous, notamment grâce à la culture hydroponique . Cette pratique est non seulement gratifiante, mais elle vous permet aussi d'avoir accès à des aliments frais, sains et exempts de produits chimiques.

Même dans un espace limité, il est possible de cultiver des tomates cerises, des piments, des fraises ou des salades. Les herbes aromatiques comme le basilic, la menthe, ou le persil sont particulièrement adaptées à la culture en intérieur et ne nécessitent pas beaucoup de place. Avec un peu d'organisation, vous pouvez installer un petit potager hydroponique.

A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi

A lire aussi 7 herbes aromatiques peu communes à cultiver chez soi

Vous pouvez aussi essayer la culture des micropousses , et en quelques jours obtenir un véritable concentré de vitamines grâce à ces petites pousses qui se déclinent en une infinité de plats et de préparations.

Une culture de micropousses

Les avantages du potager d'intérieur : Réduction de l'empreinte carbone liée à l'achat de nourriture  
Accès à des produits ultra-frais Maîtrise totale de la qualité des aliments

Les avantages du potager dinterieur :

Reduction de lempreinte carbone liee a lachat de nourriture Acces a des produits ultra-frais Maitrise totale de la qualite des aliments

### **Le jardinage dinterieur, une activite accessible et adaptee a tous**

Le jardinage dinterieur est une activite accessible a tout le monde , quels que soient lage, le lieu de residence ou les connaissances en la matiere. Contrairement au jardinage traditionnel, il ne necessite pas de grand terrain ou de connaissances avancees.

Avec un peu de patience et de curiosite, chacun peut sinitier a cette pratique. Cest une activite ideale pour les enfants, qui seront ravis de voir pousser leurs plantes et de pouvoir manger leurs propres recoltes.

Des semis realises en interieur

En fonction de votre espace, vous pouvez choisir des plantes qui correspondent a vos besoins. Que vous viviez dans un petit studio ou dans une grande maison, le jardinage dinterieur peut sadapter a toutes les configurations. Meme une simple etagere a proximite dune fenetre peut suffire pour faire pousser quelques salades, herbes aromatiques ou micropousses.

Creer un jardin interieur offre une multitude de bienfaits qui vont bien au-dela de laspect esthetique. Non seulement il contribue a ameliorer la qualite de lair et favorise un environnement plus sain, mais il agit egalement comme un veritable remede contre le stress, procurant calme et serenite. De plus, il permet de cultiver des aliments frais et sains a domicile, reduisant ainsi lempreinte carbone et augmentant la satisfaction personnelle. Enfin, cette activite est accessible a tous, peu importe lespace disponible ou les connaissances en jardinage, faisant du jardin interieur une solution adaptee a tous les modes de vie.

A lire aussi [Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter](#)

A lire aussi [Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter](#)

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous

livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## **Cultiver de la salade hydroponique a la maison : le guide complet**

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, c'est une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La salade pousse vite et necessite tres peu dentretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des salades en hydroponie Des salades toute lannee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toutes lannee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec lhdroponie, vous maitrisez lenvironnement de culture , la lumiere, la temperature. La salade est une culture qui prefere les temperatures fraiches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance a monter rapidement en graines et a devenir amere. En la cultivant en hydroponie, vous naurez pas ce genre de preoccupations car il sera plus facile de controler la temperature de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Peu despace necessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous navez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de probleme ! La culture hydroponique ne necessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systemes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou meme dans un coin de votre salon. Transformez nimporte quel espace en un petit potager, ou chaque centimetre est optimise. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en pleine terre. Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin dutiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand controle sur les cultures Avec la culture hydroponique,

vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de controle permet d'obtenir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques. Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique

**La salade n'est pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables.**

**Temperature** La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graines et la salade deviendra amere. Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit

**Lumiere** La salade se developpe bien sous un eclaireage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent. Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensite et ne les placez pas trop pres des salades.

**pH** Le pH ideal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour verifier regulierement le niveau et ajustez-le si necessaire avec des solutions specifiques de type pH-moins et pH-plus.

**Nutriments** Il est possible de garder la meme concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade vegetatif nous interesse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'ideal, meme si avec les solutions hydroponiques toutes pretes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle repartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

**Substrat** Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat, cela dependra de vos preferences. Pour vous aider a faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

**La fibre de coco** : c'est un substrat naturel et relativement ecologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aeration. La fibre de coco est legere et facile a manipuler, offrant un

environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux contrôler les conditions nutritives. Les billes d'argile : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée. La laine de roche : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des conditions de culture.

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 méthodes simples

Je vous présente deux systèmes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sûr aussi possibles comme par exemple le système NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttières dans lesquelles circule le liquide nutritif.

La méthode Kratky

La méthode Kratky est l'une des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les débutants. Ce système passif ne nécessite ni pompe ni électricité, ce qui en fait une option économique et facile à mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus d'un réservoir contenant la solution nutritive. Au fur et à mesure que les salades absorbent les nutriments et l'eau, le niveau de la solution diminue, créant un espace rempli d'oxygène qui permet aux racines de respirer. La méthode Kratky est idéale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et n'ont pas besoin d'une oxygénation intensive de leurs racines (pas de pompe).

La méthode raft DWC

La méthode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais légèrement plus avancée que le système Kratky. Dans ce système, les plantes poussent sur un radeau flottant à la surface d'un réservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergées en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants à flot au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse. Une pompe à air est utilisée pour oxygéner la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des légumes.

Salade hydroponique dans un système raft

Quelles variétés de salades cultiver en hydroponie



Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas). A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

**Laitue romaine** Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite Pleine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

**Laitue butterhead** Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

**Laitue batavia** Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

**Laitue feuille de chene** Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

**Laitue frisee (chicoree)** Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme              | Symptomes  | Cause Potentielle                     | Solution   |
|-----------------------|--|---------------------------------------|--|
| Feuilles jaunissantes | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire |
| Racines               |  |                                       |  |

pourrissantes Racines brunes, molles, et malodorantes Manque doxygenation ou trop dhumidite  
Ameliorer laeration, utiliser une pompe a air, reduire lhumidite excessive Croissance lente Plantes  
qui peinent a se developper Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate Augmenter  
lexposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments Feuilles  
fletries Feuilles molles et tombantes Temperature excessive ou faible humidite Maintenir une  
temperature ambiante entre 15-24C, augmenter lhumidite autour des plantes Apparition de  
moisissures Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines Humidite excessive ou  
ventilation insuffisante Reduire lhumidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer  
regulierement le systeme hydroponique Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et  
accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode,  
vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de lannee, sans les contraintes du jardinage  
traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft,  
lhydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes  
abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux  
avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin  
interieur ! Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de  
nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec  
son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous  
livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante  
ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La  
salade pousse vite et necessite tres peu dentretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un  
systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver  
des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour  
tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des  
salades en hydroponie Des salades toute lannee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez  
avoir des salades toutes lannee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour

un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec l'hydroponie, vous maîtrisez l'environnement de culture, la lumière, la température. La salade est une culture qui préfère les températures fraîches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance à monter rapidement en graine et à devenir amère. En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de préoccupations car il sera plus facile de contrôler la température de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Peu d'espace nécessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous n'avez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de problème ! La culture hydroponique ne nécessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systèmes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou même dans un coin de votre salon. Transformez n'importe quel espace en un petit potager, où chaque centimètre est optimisé. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivées en hydroponie sont beaucoup moins exposées aux maladies et aux ravageurs que celles cultivées en pleine terre. Les systèmes hydroponiques offrent un environnement contrôlé qui réduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogènes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin d'utiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangées par les limaces avant vous. À lire aussi Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand contrôle sur les cultures Avec la culture hydroponique, vous avez un contrôle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumière de manière précise pour apporter à vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de contrôle permet d'avoir une croissance rapide et des récoltes plus abondantes et régulières par rapport à la culture en terre qui subit les aléas climatiques. Les conditions idéales pour la culture de la salade hydroponique La salade n'est pas une plante très exigeante et les conditions idéales de culture sont facilement atteignables. Température La salade préfère les températures fraîches. Trop de chaleur va rapidement provoquer la montée en graine et la salade deviendra amère. Les températures idéales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degrés la journée Entre 16 et 18 degrés la nuit Lumière La salade se développe bien sous

un éclairage faible ou modéré . En général entre 10 et 14 heures de lumière par jour suffisent. Trop de lumière peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montée en graines ou brûler les extrémités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique à un endroit où elle recevra la quantité adéquate de lumière naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensité et ne les placez pas trop près des salades.

**pH** Le pH idéal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour vérifier régulièrement le niveau et ajustez-le si nécessaire avec des solutions spécifiques de type pH-moins et pH-plus.

**Nutriments** Il est possible de garder la même concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade végétatif nous intéresse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'idéal, même si avec les solutions hydroponiques toutes prêtes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle répartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

**Substrat** Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat, cela dépendra de vos préférences. Pour vous aider à faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

- La fibre de coco : c'est un substrat naturel et relativement écologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aération. La fibre de coco est légère et facile à manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux contrôler les conditions nutritives.
- Les billes d'argile : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée.
- La laine de roche : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des

conditions de culture. A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 methodes simples Je vous presente deux systemes parmi les plus simples mais dautres sont bien sur aussi possibles comme par exemple le systeme NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttieres dans lesquelles circule le liquide nutritif. La methode Kratky La methode Kratky est lune des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les debutants. Ce systeme passif ne necessite ni pompe ni electricite, ce qui en fait une option economique et facile a mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus dun reservoir contenant la solution nutritive. Au fur et a mesure que les salades absorbent les nutriments et leau, le niveau de la solution diminue, creant un espace rempli doxygene qui permet aux racines de respirer. La methode Kratky est ideale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et nont pas besoin dune oxygenation intensive de leurs racines (pas de pompe). La methode raft DWC La methode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais legerement plus avantee que le systeme Kratky. Dans ce systeme, les plantes poussent sur un radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas). A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

Laitue romaine Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite

Plaine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

Laitue butterhead Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de

culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats. Laitue batavia Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

Laitue feuille de chene Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

Laitue frisee (chicoree) Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme                  | Symptomes  | Cause  | Potentielle | Solution  |
|---------------------------|--|--|-------------|---|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  |             | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                |             | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate |             | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |
| Feuilles fletries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               |             | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         |             | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et

accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode, vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de l'annee, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft, l'hydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin interieur !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique.

La salade pousse vite et necessite tres peu d'entretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois.

Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers.

Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique .

Dans cet article

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La salade pousse vite et necessite tres peu d'entretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des salades en hydroponie Des salades toute l'annee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toutes l'annee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec l'hydroponie, vous maitrisez l'environnement de culture , la lumiere, la temperature. La salade est une culture qui prefere les temperatures fraiches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance a monter rapidement en graines et a devenir amere. En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de

preoccupations car il sera plus facile de controler la temperature de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Peu despace necessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous navez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de probleme ! La culture hydroponique ne necessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systemes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou meme dans un coin de votre salon. Transformez nimporte quel espace en un petit potager, ou chaque centimetre est optimise. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en pleine terre. Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin dutiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand controle sur les cultures Avec la culture hydroponique, vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de controle permet davoir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques. Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique La salade nest pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables. Temperature La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graines et la salade deviendra amere. Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit Lumiere La salade se developpe bien sous un eclairage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent. Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture,



des LED par exemple, choisissez-les de faible intensité et ne les placez pas trop près des salades.

**pH** Le pH idéal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour vérifier régulièrement le niveau et ajustez-le si nécessaire avec des solutions spécifiques de type pH-moins et pH-plus.

**Nutriments** Il est possible de garder la même concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade végétatif nous intéresse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'idéal, même si avec les solutions hydroponiques toutes prêtes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle répartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

**Substrat** Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat, cela dépendra de vos préférences. Pour vous aider à faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

- La fibre de coco** : c'est un substrat naturel et relativement écologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aération. La fibre de coco est légère et facile à manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux contrôler les conditions nutritives.
- Les billes d'argile** : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée.
- La laine de roche** : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des conditions de culture.

**À lire aussi** Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

**Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 méthodes simples** Je vous présente deux systèmes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sûr aussi possibles comme par exemple le système NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttières dans lesquelles circule

le liquide nutritif. La methode Kratky La methode Kratky est lune des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les debutants. Ce systeme passif ne necessite ni pompe ni electricite, ce qui en fait une option economique et facile a mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus dun reservoir contenant la solution nutritive. Au fur et a mesure que les salades absorbent les nutriments et leau, le niveau de la solution diminue, creant un espace rempli doxygene qui permet aux racines de respirer. La methode Kratky est ideale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et nont pas besoin dune oxygenation intensive de leurs racines (pas de pompe).

La methode raft DWC La methode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais legerement plus avancee que le systeme Kratky. Dans ce systeme, les plantes poussent sur un radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas).

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

Laitue romaine Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite

Plaine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

Laitue butterhead Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite

Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

Laitue batavia Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue

Pleine maturite :

50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

Laitue feuille de chene Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

Laitue frisee (chicoree) Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme                  | Symptomes  | Cause Potentielle                                      | Solution  |
|---------------------------|--|--|---|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |
| Feuilles fletrees         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode, vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de l'annee, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft, l'hydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes

abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin interieur ! Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, cest une plante ideale pour la culture hydroponique et lune des plus faciles a faire pousser avec cette technique. La salade pousse vite et necessite tres peu dentretien. Vous pourrez la recolter au bout dun mois. Un systeme hydroponique offre des conditions ideales de culture et surtout il permet de se preserver des nombreux parasites et maladies qui gachent la vie des jardiniers. Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique . Dans cet article Les avantages de cultiver des salades en hydroponie Des salades toute lannee Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toutes lannee, a portee de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraiches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement. Avec l'hydroponie, vous maitrisez lenvironnement de culture , la lumiere, la temperature. La salade est une culture qui prefere les temperatures fraiches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance a monter rapidement en graines et a devenir amere. En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de preoccupations car il sera plus facile de controler la temperature de votre environnement. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Peu despace necessaire et peu de contraintes Vous vivez en appartement, vous n'avez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de probleme ! La culture hydroponique ne necessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol. Avec des systemes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou meme dans un coin de votre salon. Transformez n'importe quel espace en un petit potager, ou chaque centimetre est optimise. Moins de maladies et de ravageurs Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en

pleine terre. Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre. Pas besoin d'utiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous. A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Un plus grand controle sur les cultures Avec la culture hydroponique, vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades. Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin. Ce niveau de controle permet d'avoir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques. Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique La salade n'est pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables. Temperature La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graines et la salade deviendra amere. Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit Lumiere La salade se developpe bien sous un eclaireage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent. Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn). Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensite et ne les placez pas trop pres des salades. pH Le pH ideal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5. Utilisez un testeur de pH pour verifier regulierement le niveau et ajustez-le si necessaire avec des solutions specifiques de type pH-moins et pH-plus. Nutriments Il est possible de garder la meme concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade vegetatif nous interesse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs). Dans l'ideal, meme si avec les solutions hydroponiques toutes pretes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle repartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement. La salade va se contenter d'une faible

concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante. Substrat Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat, cela dependra de vos preferences. Pour vous aider a faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

La fibre de coco : cest un substrat naturel et relativement ecologique. Il retient bien leau tout en assurant une bonne aeration. La fibre de coco est legere et facile a manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux controler les conditions nutritives.

Les billes d'argile : cest un substrat leger et reutilisable qui offre une tres bonne aeration pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant leau necessaire, ce qui aide a prevenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles a nettoyer et a steriliser, ce qui les rend ideales pour une utilisation prolongee.

La laine de roche : cest un substrat tres populaire en hydroponie (mais pas le plus ecologique) en raison de sa capacite a retenir leau tout en permettant une excellente aeration des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfere pas avec les nutriments ajoutes, garantissant ainsi un controle precis des conditions de culture.

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 methodes simples Je vous presente deux systemes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sur aussi possibles comme par exemple le systeme NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttieres dans lesquelles circule le liquide nutritif.

La methode Kratky La methode Kratky est l'une des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les debutants. Ce systeme passif ne necessite ni pompe ni electricite, ce qui en fait une option economique et facile a mettre en place. Les plants de salade sont suspendus au-dessus d'un reservoir contenant la solution nutritive. Au fur et a mesure que les salades absorbent les nutriments et leau, le niveau de la solution diminue, creant un espace rempli d'oxygene qui permet aux racines de respirer. La methode Kratky est ideale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et n'ont pas besoin d'une oxygenation intensive de leurs racines (pas de pompe).

La methode raft DWC La methode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais legerement plus avancee que le systeme Kratky. Dans ce systeme, les

plantes poussent sur un radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive. Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas).

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

Laitue romaine Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite Pleine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwiches grace a sa texture ferme.

Laitue butterhead Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

Laitue batavia Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

Laitue feuille de chene Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

Laitue frisee (chicoree) Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

5 problemes courants que vous

pourriez rencontrer et les solutions pour les résoudre. Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problèmes fréquents rencontrés en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les résoudre.

| Problème                  | Symptômes  | Cause Potentielle                                      | Solution  |
|---------------------------|--|--|---|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Vérifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), vérifier les niveaux de nutriments et ajuster si nécessaire              |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygénation ou trop d'humidité                | Améliorer l'aération, utiliser une pompe à air, réduire l'humidité excessive                                    |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent à se développer                          | Éclairage insuffisant ou solution nutritive inadéquate | Augmenter l'exposition à la lumière (12-16h par jour), vérifier et ajuster la concentration des nutriments      |
| Feuilles flétries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Température excessive ou faible humidité               | Maintenir une température ambiante entre 15-24°C, augmenter l'humidité autour des plantes                       |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidité excessive ou ventilation insuffisante         | Réduire l'humidité, améliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer régulièrement le système hydroponique |

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et accessible à tous, que vous soyez un jardinier débutant ou expérimenté. Grâce à cette méthode, vous pouvez profiter de salades fraîches tout au long de l'année, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicité du système Kratky ou pour un système de type raft, l'hydroponie vous offre un contrôle total sur les conditions de croissance, assurant des récoltes abondantes et de qualité. Lancez-vous dès aujourd'hui et découvrez par vous-même les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin intérieur !

Vous souhaitez cultiver de la salade hydroponique chez vous ? Vous avez raison, c'est une plante idéale pour la culture hydroponique et l'une des plus faciles à faire pousser avec cette technique.

La salade pousse vite et nécessite très peu d'entretien. Vous pourrez la récolter au bout d'un mois.

Un système hydroponique offre des conditions idéales de culture et surtout il permet de se préserver des nombreux parasites et maladies qui gâchent la vie des jardiniers.

Voici le guide complet pour tout savoir sur la culture de la salade hydroponique .



Dans cet article

**Dans cet article**

## **Les avantages de cultiver des salades en hydroponie**

### **Des salades toute l'année**

Avec votre culture hydroponique, vous pouvez avoir des salades toute l'année, à portée de main. Besoin de quelques feuilles toutes fraîches pour un sandwich ou une salade rapide ? Vous pouvez vous servir directement.

Avec l'hydroponie, vous maîtrisez l'environnement de culture, la lumière, la température. La salade est une culture qui préfère les températures fraîches. Quand il fait trop chaud, elle a tendance à monter rapidement en graines et à devenir amère.

En la cultivant en hydroponie, vous n'aurez pas ce genre de préoccupations car il sera plus facile de contrôler la température de votre environnement.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

### **Peu d'espace nécessaire et peu de contraintes**

Vous vivez en appartement, vous n'avez pas de jardin ou bien le jardinage traditionnel ne vous attire pas ? Pas de problème ! La culture hydroponique ne nécessite que peu de place et demande moins de travail que la culture dans le sol.

Avec des systèmes verticaux ou compacts, vous pouvez facilement installer un petit jardin hydroponique sur un balcon, dans une cuisine ou même dans un coin de votre salon.

Transformez n'importe quel espace en un petit potager, où chaque centimètre est optimisé.

## **Moins de maladies et de ravageurs**

Les salades cultivees en hydroponie sont beaucoup moins exposees aux maladies et aux ravageurs que celles cultivees en pleine terre.

Les systemes hydroponiques offrent un environnement controle qui reduit les risques de contamination par des parasites ou des pathogenes qui viennent en grande partie de la terre.

Pas besoin d'utiliser de pesticides, vos salades resteront saines, sans produits chimiques et elles ne seront pas mangees par les limaces avant vous.

A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

A lire aussi Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

## **Un plus grand controle sur les cultures**

Avec la culture hydroponique, vous avez un controle total sur les conditions de croissance de vos salades.

Vous pouvez ajuster les nutriments, le pH et la lumiere de maniere precise pour apporter a vos salades ce dont elles ont besoin.

Ce niveau de controle permet d'avoir une croissance rapide et des recoltes plus abondantes et regulieres par rapport a la culture en terre qui subit les aleas climatiques.

## **Les conditions ideales pour la culture de la salade hydroponique**

La salade n'est pas une plante tres exigeante et les conditions ideales de culture sont facilement atteignables.

### **Temperature**

La salade prefere les temperatures fraiches . Trop de chaleur va rapidement provoquer la montee en graine et la salade deviendra amere.

Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont : Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit

Les temperatures ideales pour la culture de la salade hydroponique sont :

Entre 20 et 24 degres la journee Entre 16 et 18 degres la nuit

### **Lumiere**

La salade se developpe bien sous un eclairage faible ou modere . En general entre 10 et 14 heures de lumiere par jour suffisent.

Trop de lumiere peut ralentir la croissance des feuilles, provoquer la montee en graines ou bruler les extremités des feuilles (tip burn).

Placez donc votre installation hydroponique a un endroit ou elle recevra la quantite adequate de lumiere naturelle. Si vous souhaitez utiliser des lampes de culture, des LED par exemple, choisissez-les de faible intensite et ne les placez pas trop pres des salades.

## **pH**

Le pH ideal pour la salade est compris entre 5,5 et 6,5.

Utilisez un testeur de pH pour verifier regulierement le niveau et ajustez-le si necessaire avec des solutions specifiques de type pH-moins et pH-plus.

## **Nutriments**

Il est possible de garder la meme concentration en nutriments pendant tout le cycle de vie de la salade car seul le stade vegetatif nous interesse (on veut de belles feuilles mais pas de fleurs).

Dans l'ideal, meme si avec les solutions hydroponiques toutes pretes ce n'est pas si simple, un engrais hydroponique avec beaucoup d'azote (N), un peu de phosphore (P) et peu de potassium (K) sera parfait pour cultiver des salades hydroponiques. Avec une telle repartition des minéraux essentiels, vos salades pousseront parfaitement.

La salade va se contenter d'une faible concentration en nutriments : une EC comprise entre 0,8 et 1,2 est suffisante.

## **Substrat**

Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat, cela dependra de vos preferences. Pour vous aider a faire votre choix voici quelques substrats utilisables dans la culture hydroponique de la salade :

La fibre de coco : c'est un substrat naturel et relativement ecologique. Il retient bien l'eau tout en assurant une bonne aeration. La fibre de coco est legere et facile a manipuler, offrant un environnement optimal pour les racines des salades. Son pH est neutre, ce qui permet de mieux

contrôler les conditions nutritives. Les billes d'argile : c'est un substrat léger et réutilisable qui offre une très bonne aération pour les racines. Leur structure permet un bon drainage tout en maintenant l'eau nécessaire, ce qui aide à prévenir la pourriture des racines. Les billes d'argile sont faciles à nettoyer et à stériliser, ce qui les rend idéales pour une utilisation prolongée. La laine de roche : c'est un substrat très populaire en hydroponie (mais pas le plus écologique) en raison de sa capacité à retenir l'eau tout en permettant une excellente aération des racines. Elle offre un environnement stable pour les racines, favorisant une croissance rapide et saine des salades. La laine de roche est inerte, elle n'interfère pas avec les nutriments ajoutés, garantissant ainsi un contrôle précis des conditions de culture.

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

A lire aussi Persil qui jaunit : causes courantes et solutions naturelles

### **Comment faire pousser des salades en hydroponie : 2 méthodes simples**

Je vous présente deux systèmes parmi les plus simples mais d'autres sont bien sûr aussi possibles comme par exemple le système NFT (Nutrient Film Technique) qui utilise un principe de gouttières dans lesquelles circule le liquide nutritif.

#### **La méthode Kratky**

La méthode Kratky est l'une des techniques hydroponiques les plus simples et accessibles, parfaite pour les débutants. Ce système passif ne nécessite ni pompe ni électricité, ce qui en fait une option économique et facile à mettre en place.

Les plants de salade sont suspendus au-dessus d'un réservoir contenant la solution nutritive. Au fur et à mesure que les salades absorbent les nutriments et l'eau, le niveau de la solution diminue, créant un espace rempli d'oxygène qui permet aux racines de respirer. La méthode Kratky est idéale pour les salades, qui ont un cycle de vie court et n'ont pas besoin d'une oxygénation intensive de leurs racines (pas de pompe).

#### **La méthode raft DWC**

La méthode raft DWC (Deep Water Culture) est une autre technique hydroponique simple mais légèrement plus avancée que le système Kratky. Dans ce système, les plantes poussent sur un

radeau flottant a la surface dun reservoir rempli de solution nutritive.

Les racines des plantes sont immergees en permanence dans la solution nutritive, tandis que le radeau maintient les plants a flot au fur et a mesure que le niveau de leau baisse. Une pompe a air est utilisee pour oxygener la solution, ce qui assure une croissance rapide et vigoureuse des legumes.

Salade hydroponique dans un systeme raft

### **Quelles varietes de salades cultiver en hydroponie**

Suivant les varietes, la recolte peut etre continue (il est possible de recolter les feuilles en peripherie de la salade pour les consommer au fur et a mesure, le reste de la salade continuera a pousser et a produire de nouvelles feuilles), ou a maturite (couper toute la salade, qui ne repoussera pas).

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

### **Laitue romaine**

Texture : Feuilles longues et croquantes, avec des cotes epaisses. Gout : Saveur douce, legerement amere. Croissance : Rapide et resistente, ideale pour la culture en hydroponie. Recolte : a maturite Pleine maturite : 55 a 65 jours Utilisation : Parfaite pour les salades Cesar et les sandwichs grace a sa texture ferme.

### **Laitue butterhead**

Texture : Feuilles tendres et delicates, souvent legerement froissees. Gout : Doux, avec une legere amertume. Croissance : Croissance compacte, sadapte bien aux petits espaces de culture hydroponique. Recolte : a maturite Pleine maturite : 45 a 55 jours Utilisation : Ideale pour les salades fraiches ou en accompagnement de plats.

### **Laitue batavia**

Texture : Feuilles epaisses, croquantes, avec une bordure frisee. Gout : Saveur douce et sucee, sans amertume. Croissance : Resistante aux maladies, pousse bien en conditions variables. Recolte : continue Pleine maturite : 50 a 60 jours Utilisation : Convient pour les salades melangees ou comme garniture pour les plats.

## **Laitue feuille de chene**

Texture : Feuilles lobees et tendres, ressemblant a celles du chene. Gout : Doux, avec une legere touche de noisette. Croissance : Pousse rapidement et produit abondamment, meme en espace reduit. Recolte : continue Pleine maturite : 40 a 50 jours Utilisation : Parfaite pour les salades composees, ajoute de la couleur et de la texture.

## **Laitue frisee (chicoree)**

Texture : Feuilles finement decoupees, legerement ameres et croquantes. Gout : Amere avec une legere touche poivree, tres rafraichissante. Croissance : Bien adaptee a la culture hydroponique, resistente a la chaleur. Recolte : continue Pleine maturite : 45 a 60 jours Utilisation : Souvent utilisee pour apporter de la texture et du piquant aux salades melangees.

## **5 problemes courants que vous pourriez rencontrer et les solutions pour les resoudre**

Ce tableau fournit une vue d'ensemble des problemes frequents rencontres en culture hydroponique de la salade et propose des solutions pratiques pour les resoudre.

| Probleme                  | Symptomes  | Cause  | Potentielle   | Solution |
|---------------------------|--|--|---|----------|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |          |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |          |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |          |
| Feuilles flétries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |          |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |          |

| Probleme                  | Symptomes  | Cause  | Potentielle   | Solution |
|---------------------------|--|--|---|----------|
| Feuilles jaunissantes     | Feuilles qui perdent leur couleur verte et deviennent jaunes | pH incorrect ou carence en nutriments                  | Verifier et ajuster le pH (5.5 - 6.5), verifier les niveaux de nutriments et ajuster si necessaire              |          |
| Racines pourrissantes     | Racines brunes, molles, et malodorantes                      | Manque d'oxygenation ou trop d'humidite                | Ameliorer l'aeration, utiliser une pompe a air, reduire l'humidite excessive                                    |          |
| Croissance lente          | Plantes qui peinent a se developper                          | Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate | Augmenter l'exposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments      |          |
| Feuilles flétries         | Feuilles molles et tombantes                                 | Temperature excessive ou faible humidite               | Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter l'humidite autour des plantes                        |          |
| Apparition de moisissures | Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines   | Humidite excessive ou ventilation insuffisante         | Reduire l'humidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique |          |

brunes, molles, et malodorantes Manque doxygenation ou trop dhumidite Ameliorer laeration, utiliser une pompe a air, reduire lhumidite excessive Croissance lente Plantes qui peinent a se developper Eclairage insuffisant ou solution nutritive inadeguate Augmenter lexposition a la lumiere (12-16h par jour), verifier et ajuster la concentration des nutriments Feuilles fletries Feuilles molles et tombantes Temperature excessive ou faible humidite Maintenir une temperature ambiante entre 15-24C, augmenter lhumidite autour des plantes Apparition de moisissures Moisissures blanches ou grises sur les feuilles ou racines Humidite excessive ou ventilation insuffisante Reduire lhumidite, ameliorer la ventilation autour des plantes, nettoyer regulierement le systeme hydroponique

Cultiver de la salade en hydroponie est passionnant et accessible a tous, que vous soyez un jardinier debutant ou experimente. Grace a cette methode, vous pouvez profiter de salades fraiches tout au long de lannee, sans les contraintes du jardinage traditionnel. Que vous optiez pour la simplicite du systeme Kratky ou pour un systeme de type raft, lhydroponie vous offre un controle total sur les conditions de croissance, assurant des recoltes abondantes et de qualite. Lancez-vous des aujourd'hui et decouvrez par vous-meme les nombreux avantages de la culture hydroponique. Votre prochaine salade proviendra de votre propre jardin interieur !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**



## Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser à peu près tout avec cette méthode, des salades, des herbes aromatiques, et bien sûr des fraises. Cette technique de jardinage particulière offre de nombreux avantages par rapport à la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative intéressante pour les jardiniers débutants comme expérimentés qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'année Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines variétés qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'année. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises même quand il commence à faire froid dehors. L'hydroponie permet un contrôle précis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous étiez déçu par les rendements de vos fraisiers plantés en pleine terre, vous pourriez être surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en intérieur dans un environnement contrôlé, sans terre, permet de réduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranychus) sont très rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous. 3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de

jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique. L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une.

4. Une culture accessible à tous L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place . Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer. Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

5. Un plaisir simple et gratifiant Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches. Choisir le bon système hydroponique pour les fraises Les fraisiers ont un système racinaire peu développé, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systèmes hydroponiques. Le choix du système hydroponique se fera donc plutôt en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. A lire aussi L'électro-conductivité (EC) en hydroponie Le système devra aussi permettre une récolte facile des fraises au fur et à mesure qu'elles seront prêtes à être dégustées. Voici 3 systèmes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront à merveille:

1. Le plus simple : le système Kratky Le système Kratky est ce qu'il y a de plus abordable pour débuter. Les plants de fraises sont placés dans des bacs ou des seaux remplis de solution nutritive. Au départ, les racines sont totalement immergées dans l'eau. Au fur et à mesure que la plante consomme l'eau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent bénéficier de l'oxygène fourni par la zone d'air ainsi créée. Système peu coûteux car il est possible d'utiliser des contenants de récupération. Fraisier cultivé grâce à la méthode Kratky
2. Système NFT (Nutrient Film Technique) Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles réguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments nécessaires.
3. Système goutte-à-goutte (Dutch Bucket) Les plants de fraises sont installés dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un réservoir jusqu'à la base de chaque plant grâce à une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusée en goutte-à-goutte. Le surplus d'eau qui

s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le réservoir. La lumière et les conditions de culture La quantité de lumière et la température vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi nécessaire de vérifier que les niveaux de pH et de conductivité électrique sont corrects.

1. Lumière et photopériode La lumière est particulièrement importante pour la phase végétative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des variétés) sont photopériodiques : la floraison est déclenchée par la quantité de lumière. Les variétés non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumière par jour. Elles sont sensibles à la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils bénéficient de plus de 12 h de lumière par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue période (de juin jusqu'aux premières gelées, et plus si vous cultivez en intérieur). Les fraisiers continus sont insensibles à la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED. Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit  
Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

2. La température Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros, une meilleure tenue des fruits, un goût plus prononcé. La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C . Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

3. L'humidité Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% . La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments.

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant

un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement. 4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5. L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm. Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines. C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois). La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants, dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de l'un de vos connaissances. Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés. Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie. Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique. Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas l'utilisation de graines est justifiée.

2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ? Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie : Fraise Gariguette : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante. Fraise Ciflorette : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendements dans des environnements contrôlés. Fraise Mara des Bois : elle peut être cultivée avec succès en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variété connue pour sa résistance aux maladies, rendement élevé en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne à grande, avec une saveur sucrée et une texture juteuse. Il existe d'autres variétés de fraises adaptées pour l'hydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile à se procurer en Europe : Fraise Albion : variété appréciée pour sa saveur sucrée et son rendement

élevée. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptée à la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa résistance aux maladies. Fraise Seascape : variété à production continue. Elle est rustique, a une bonne productivité et un goût prononcé. C'est la variété la plus populaire au Québec. Fraise Evie : l'une des variétés ayant le meilleur goût. Fraise Sweet Charlie : une variété parfaite pour l'hydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile à cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. C'est l'une des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

### 3. Préparation du système hydroponique

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article ! Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat : il sera difficile de le déplacer par la suite, alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises desquelles seront mûres : elles doivent être faciles d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement. À lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

### 4. Transplantation des fraisiers

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau, elle va rapidement pourrir.

### Fraise hydroponique en fleur

### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques :

#### 1. Solution hydroponique

Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps

chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.

**2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.

**3. Taille** Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.

**4. Contrôle des maladies et des parasites** Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et surtout pour vous.

**5. Pollinisation** Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.

**6. Récolte** Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir :

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une

attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez recompense par une recolte abondante de fruits delicieux. Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez despace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrees et delicieuses, cultivees par vos soins, tout au long de l'annee. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du materiel simple et facile a se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment bien demarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement deguster vos premieres fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il ny a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser a peu pres tout avec cette methode, des salades, des herbes aromatiques , et bien sur des fraises. Cette technique de jardinage particuliere offre de nombreux avantages par rapport a la culture traditionnelle en terre, et cest une alternative interessante pour les jardiniers debutants comme experimentes qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'annee Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines varietes qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'annee. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises meme quand il commence a faire froid dehors. L'hydroponie permet un controle precis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous etiez decu par les rendements de vos fraisiers plantes en pleine terre, vous pourriez etre surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en interieur dans un environnement controle, sans terre, permet de reduire les risques de maladies

et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranyques) sont très rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous.

3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique. L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une.

4. Une culture accessible à tous L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place . Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer. Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

5. Un plaisir simple et gratifiant Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches. Choisir le bon système hydroponique pour les fraises Les fraisiers ont un système racinaire peu développé, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systèmes hydroponiques. Le choix du système hydroponique se fera donc plutôt en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. Lire aussi : Conductivité (EC) en hydroponie Le système devra aussi permettre une récolte facile des fraises au fur et à mesure qu'elles seront prêtes à être dégustées. Voici 3 systèmes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront à merveille:

1. Le plus simple : le système Kratky Le système Kratky est ce qu'il y a de plus abordable pour débuter. Les plants de fraises sont placés dans des bacs ou des seaux remplis de solution nutritive. Au départ, les racines sont totalement immergées dans l'eau. Au fur et à mesure que la plante consomme l'eau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent bénéficier de l'oxygène fourni par la zone d'air ainsi créée. Système peu coûteux car il est possible d'utiliser des contenants de récupération. Fraisier cultivé grâce à la méthode Kratky

2. Système NFT (Nutrient Film Technique) Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule



sur les racines des plantes, en continu ou par cycles réguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments nécessaires.

### 3. Système goutte-à-goutte (Dutch Bucket)

Les plants de fraises sont installés dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un réservoir jusqu'à la base de chaque plant grâce à une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusée en goutte-à-goutte. Le surplus d'eau qui s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le réservoir. La lumière et les conditions de culture

La quantité de lumière et la température vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi nécessaire de vérifier que les niveaux de pH et de conductivité électrique sont corrects.

### 1. Lumière et photopériode

La lumière est particulièrement importante pour la phase végétative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des variétés) sont photopériodiques : la floraison est déclenchée par la quantité de lumière. Les variétés non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumière par jour. Elles sont sensibles à la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils bénéficient de plus de 12 h de lumière par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue période (de juin jusqu'aux premières gelées, et plus si vous cultivez en intérieur). Les fraisiers continus sont insensibles à la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED.

Pour résumer :

- Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit
- Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

### 2. La température

Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros, une meilleure tenue des fruits, un goût plus prononcé. La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C. Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

### 3. L'humidité

Maintenir

un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75%. La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments. A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5. L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm. Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire.

La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines. C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois). La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants, dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de l'un de vos connaissances. Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés. Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie. Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique. Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas l'utilisation de graines est justifiée.

2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ? Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie : Fraise Gariguette : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante. Fraise Ciflorette : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendement dans des environnements contrôlés. Fraise Mara des Bois : elle peut être cultivée

avec succes en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variete connue pour sa resistance aux maladies, rendement eleve en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne a grande, avec une saveur sucee et une texture juteuse. Il existe dautres varietes de fraises adaptees pour lhydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile a se procurer en Europe : Fraise Albion : variete appreciee pour sa saveur sucee et son rendement eleve. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptee a la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa resistance aux maladies. Fraise Seascape : variete a production continue. Elle est rustique, a une bonne productivite et un gout prononce. Cest la variete la plus populaire au Quebec. Fraise Evie : lune des varietes ayant le meilleur gout. Fraise Sweet Charlie : une variete parfaite pour lhydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile a cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. Cest lune des rares varietes de fraises quil est possible de semer.

### 3. Preparation du systeme hydroponique

Si a ce stade vous navez pas choisi quel systeme hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, cest plus haut dans cet article ! Installez votre systeme hydroponique dans un endroit adequat: il sera difficile de le deplacer par la suite alors choisissez bien leplacement. Assurez-vous quil sera pratique de recolter les fraises des quelles seront mures: elles doivent etre facile daces et il faut que vous puissiez verifier la maturite. Preparez la solution nutritive en fonction du volume deau contenu dans le reservoir de votre systeme, et des instructions de dosage mentionnees sur les flacons d engrais hydroponique . Verifiez le pH et IEC de la solution nutritive et ajustez-les si necessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre systeme : perlite, billes dargile, melange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup doxygene. Il faut donc que le substrat soit bien aere. Un substrat compose de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les elements electriques : systeme declairage, pompes, et verifiez leur bon fonctionnement. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

### 4. Transplantation des fraisiers

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne a la base des tiges) doit etre au-dessus du

substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau elle va rapidement pourrir. Fraise hydroponique en fleur

### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques:

- 1. Solution hydroponique** Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.
- 2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.
- 3. Taille** Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.
- 4. Contrôle des maladies et des parasites** Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et surtout pour vous.
- 5. Pollinisation** Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.
- 6. Récolte** Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de murir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir:

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et IEC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites des qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux.

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ?

Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année.

La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer.

Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises.

Dans cet article

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser à peu près tout avec cette méthode, des salades, des herbes aromatiques, et bien sûr des fraises. Cette technique de jardinage particulière offre de

nombreux avantages par rapport à la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative intéressante pour les jardiniers débutants comme expérimentés qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'année Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines variétés qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'année. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises même quand il commence à faire froid dehors. L'hydroponie permet un contrôle précis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous étiez déçu par les rendements de vos fraisiers plantés en pleine terre, vous pourriez être surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en intérieur dans un environnement contrôlé, sans terre, permet de réduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranychus) sont très rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous. 3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique. L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une. 4. Une culture accessible à tous L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place . Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer. Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide. 5. Un plaisir simple et gratifiant Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches. Choisir le bon système hydroponique pour les fraises Les fraisiers ont un système racinaire peu développé, ce qui fait qu'ils se plairont dans la

plupart des systemes hydroponiques. Le choix du systeme hydroponique se fera donc plutot en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie Le systeme devra aussi permettre une recolte facile des fraises au fur et a mesure quelles seront pretes a etre degustees. Voici 3 systemes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront a merveille: 1. Le plus simple : le systeme Kratky Le systeme Kratky est ce quil y a de plus abordable pour debuter. Les plants de fraises sont places dans des bocaux ou des seaux remplis de solution nutritive. Au depart, les racines sont totalement immergees dans leau. Au fur et a mesure que la plante consomme leau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent beneficier de loxygene fourni par la zone dair ainsi creee. Systeme peu couteux car il est possible dutiliser des contenants de recuperation. Fraisier cultive grace a la methode Kratky 2. Systeme NFT (Nutrient Film Technique) Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles reguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments necessaires. 3. Systeme goutte-a-goutte (Dutch Bucket) Les plants de fraises sont installes dans des conteneurs remplis de substrat (billes dargile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un reservoir jusqu'a la base de chaque plant grace a une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusee en goutte-a-goutte. Le surplus deau qui saccumule au fond de chaque conteneur retourne vers le reservoir. La lumiere et les conditions de culture La quantite de lumiere et la temperature vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi necessaire de verifier que les niveaux de pH et de conductivite electrique sont corrects. 1. Lumiere et photoperiode La lumiere est particulierement importante pour la phase vegetative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des varietes) sont photoperiodiques : la floraison est declenchee par la quantite de lumiere. Les varietes non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumiere par jour. Elles sont sensibles a la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils beneficent de plus de 12 h de lumiere par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue periode (de juin jusqu'aux premieres gelees, et plus si vous cultivez en interieur). Les fraisiers continus sont insensibles a la longueur du jour, ils font des

fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED. Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit  
Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

2. La température Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros une meilleure tenue des fruits un goût plus prononcé La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C . Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

3. L'humidité Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% . La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments. A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5 . L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm . Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines. C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois). La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants , dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de l'un de vos connaissances. Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés. Utiliser



des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie. Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique. Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas l'utilisation de graines est justifiée.

## 2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ? Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie :

**Fraise Gariguette** : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante.

**Fraise Ciflorette** : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies.

**Fraise Charlotte** : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendement dans des environnements contrôlés.

**Fraise Mara des Bois** : elle peut être cultivée avec succès en hydroponie. Elle est non remontante.

**Fraise Manille** : variété connue pour sa résistance aux maladies, rendement élevé en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne à grande, avec une saveur sucrée et une texture juteuse. Il existe d'autres variétés de fraises adaptées pour l'hydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile à se procurer en Europe :

**Fraise Albion** : variété appréciée pour sa saveur sucrée et son rendement élevé. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptée à la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa résistance aux maladies.

**Fraise Seascape** : variété à production continue. Elle est rustique, a une bonne productivité et un goût prononcé. C'est la variété la plus populaire au Québec.

**Fraise Evie** : l'une des variétés ayant le meilleur goût.

**Fraise Sweet Charlie** : une variété parfaite pour l'hydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie.

**Fraise Delizz** : facile à cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. C'est l'une des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

## 3. Préparation du système hydroponique

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article ! Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat : il sera difficile de le déplacer par la suite alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises dès qu'elles seront mûres : elles doivent être

facile d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisières ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

#### 4. Transplantation des fraisières

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau elle va rapidement pourrir.

#### Fraise hydroponique en fleur

#### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques:

- 1. Solution hydroponique** Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.
- 2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisières ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.
- 3. Taille** Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.
- 4. Contrôle des maladies et des parasites** Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et

surtout pour vous. 5. Pollinisation Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs. 6. Récolte Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir : Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ? Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année. La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer. Ce guide complet vous expliquera comment

bien demarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement deguster vos premieres fraises. Dans cet article Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ? L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre. Il est possible de faire pousser a peu pres tout avec cette methode, des salades, des herbes aromatiques , et bien sur des fraises. Cette technique de jardinage particuliere offre de nombreux avantages par rapport a la culture traditionnelle en terre, et cest une alternative interessante pour les jardiniers debutants comme experimentes qui veulent essayer quelque chose de nouveau. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie 1. Des fraises en abondance toute l'annee Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison. Avec certaines varietes qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'annee. La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises meme quand il commence a faire froid dehors. L'hydroponie permet un controle precis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises. Si vous etiez decu par les rendements de vos fraisiers plantes en pleine terre, vous pourriez etre surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises. 2. Peu de ravageurs et de maladies Cultiver en interieur dans un environnement controle, sans terre, permet de reduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements a base de bouillie bordelaise. Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranyques) sont tres rares en hydroponie. De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guapes ne mangeront plus les fraises avant vous. 3. Un gain de place et d'espace Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises meme si vous n'avez pas de jardin ou de balcon. Le fraisier est une plante compacte qui se prete bien a la culture hydroponique. L'hydroponie est possible meme dans les petits espaces,. Elle offre meme la possibilite de cultiver les fraises verticalement, a l'aide d'une tour hydroponique par exemple. Voici une excellente video des Sourciers qui explique comment en construire une. 4. Une culture accessible a tous L'hydroponie est une technique facile a apprendre et a mettre en place . Il existe differents systemes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples a fabriquer avec du materiel courant facile a

se procurer. Nous en presentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

### 5. Un plaisir simple et gratifiant

Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une experience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de recolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir a partager avec vos proches. Choisir le bon systeme hydroponique pour les fraises

Les fraisiers ont un systeme racinaire peu developpe, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systemes hydroponiques. Le choix du systeme hydroponique se fera donc plutot en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez. A lire aussi

### Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

Le systeme devra aussi permettre une recolte facile des fraises au fur et a mesure qu'elles seront pretes a etre degustees. Voici 3 systemes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront a merveille:

1. Le plus simple : le systeme Kratky

Le systeme Kratky est ce qu'il y a de plus abordable pour debuter. Les plants de fraises sont places dans des bocaux ou des seaux remplis de solution nutritive. Au depart, les racines sont totalement immergees dans leau. Au fur et a mesure que la plante consomme leau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent beneficier de loxygene fourni par la zone dair ainsi creee. Systeme peu couteux car il est possible d'utiliser des contenants de recuperation. Fraisier cultive grace a la methode Kratky

2. Systeme NFT (Nutrient Film Technique)

Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles reguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments necessaires.

3. Systeme goutte-a-goutte (Dutch Bucket)

Les plants de fraises sont installes dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un reservoir jusqu'a la base de chaque plant grace a une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusee en goutte-a-goutte. Le surplus deau qui s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le reservoir. La lumiere et les conditions de culture

La quantite de lumiere et la temperature vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos fraisiers. Il sera aussi necessaire de verifier que les niveaux de pH et de conductivite electrique sont corrects.

1. Lumiere et photoperiode

La lumiere est particulierement importante pour la phase vegetative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des varietes) sont photoperiodiques : la floraison est declenchee par la quantite de lumiere. Les varietes non-remontantes (de jours

courts) se contentent de moins de 12 heures de lumière par jour. Elles sont sensibles à la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros. Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils bénéficient de plus de 12 h de lumière par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue période (de juin jusqu'aux premières gelées, et plus si vous cultivez en intérieur). Les fraisiers continus sont insensibles à la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la température ne baisse pas trop. Les besoins en éclairage dépendront donc directement du type de fraisier que vous choisirez. Si la lumière naturelle est insuffisante, complétez avec un éclairage artificiel, en utilisant des lampes à LED. Pour résumer :

Pour les variétés non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit Pour les variétés remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

2. La température Une température plus fraîche pendant la nuit sera bénéfique pour vos fraisiers. Cela permet : un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros une meilleure tenue des fruits un goût plus prononcé La température idéale est entre 10 et 13 degrés la nuit. La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C . Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits. Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

3. L'humidité Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises. Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits. Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% . La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments. A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

4. Le pH et la conductivité électrique (CE) Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5 . L'EC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm . Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments. Surveillez régulièrement le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. La sélection des plants de fraises et la préparation La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à

production continue, et bien sur du systeme hydroponique. 1. Graines ou plants ? Il est assez difficile de commencer la culture des fraises a partir de graines. Cest possible, mais cest long (la levee des graines peut prendre un mois). La methode la plus simple est de se servir de stolons recoltes sur dautres plants , dans votre jardin si vous en possédez un, ou dans celui de lune de vos connaissances. Il faudra en general attendre lete pour avoir des stolons assez developpes. Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre systeme hydroponique. Certaines varietes de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas lutilisation de graines est justifiee. 2. Quelle variete de fraises choisir pour lhydroponie ? Voici 5 varietes de fraises que lon peut cultiver en hydroponie : Fraise Gariguet : variete francaise sucee et parfume. Elle est bien adaptee a la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante. Fraise Ciflorette : variete non remontante repute pour son gout delicieusement sucre et sa forme conique attrayante. Elle est egalement appreciee en hydroponie pour sa facilite de culture et sa resistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne a grande, caracterises par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendements dans des environnements controles. Fraise Mara des Bois : elle peut etre cultivee avec succes en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variete connue pour sa resistance aux maladies, rendement eleve en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne a grande, avec une saveur sucee et une texture juteuse. Il existe dautres varietes de fraises adaptees pour lhydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile a se procurer en Europe : Fraise Albion : variete appreciee pour sa saveur sucee et son rendement eleve. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptee a la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa resistance aux maladies. Fraise Seascape : variete a production continue. Elle est rustique, a une bonne productivite et un gout prononce. Cest la variete la plus populaire au Quebec. Fraise Evie : lune des varietes ayant le meilleur gout. Fraise Sweet Charlie : une variete parfaite pour lhydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile a cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. Cest lune

des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

### 3. Préparation du système hydroponique

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article ! Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat : il sera difficile de le déplacer par la suite, alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises desquelles seront mûres : elles doivent être faciles d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique. Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement. [A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?](#)

### 4. Transplantation des fraisiers

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau, elle va rapidement pourrir.

### Fraise hydroponique en fleur

### Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques :

- 1. Solution hydroponique** Vérifiez de temps en temps s'il reste assez d'eau dans le réservoir. Par temps chaud, l'évaporation peut être importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baissé, et mesurez le pH et l'EC ensuite.
- 2. Fertilisation** Les fraises ont besoin d'un apport régulier de nutriments pour bien se développer. Utilisez une solution nutritive adaptée et correctement dosée. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.
- 3. Taille** Enlevez les feuilles



mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent être utilisés pour démarrer un nouveau fraisier.

4. Contrôle des maladies et des parasites Surveillez régulièrement les plantes pour détecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problèmes dès qu'ils surviennent. Utilisez des méthodes de lutte biologique si possible. Évitez d'utiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent être néfastes pour les plantes et surtout pour vous.

5. Pollinisation Les fraises ont besoin d'être pollinisées pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce rôle. En culture d'intérieur, ce sera à vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur près de vos plants. Vous pouvez également installer votre système sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.

6. Récolte Les fraises sont prêtes à être récoltées lorsqu'elles sont rouges, fermes et parfumées. Comme c'est un fruit non climactérique, la fraise ne continue pas de mûrir après la cueillette. Autant être bien certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez-les délicatement du plant, avec leur queue. Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous ! Voici quelques points clés à retenir :

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille ! La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux.

Vous raffolez des fraises, mais vous ne pouvez en profiter que quelques mois par an ? Vous aimeriez les cultiver chez vous, mais vous manquez d'espace ou de temps ?

Imaginez pouvoir savourer des fraises sucrées et délicieuses, cultivées par vos soins, tout au long de l'année.

La culture hydroponique permet de faire pousser des fraises sans terre, en utilisant une solution nutritive et du matériel simple et facile à se procurer.

Ce guide complet vous expliquera comment bien démarrer avec l'hydroponie et la culture des fraises hors sol, pour rapidement déguster vos premières fraises.

Dans cet article

**Dans cet article**

## **Pourquoi choisir la culture hydroponique des fraises ?**

L'hydroponie permet de cultiver des plantes hors-sol. Il n'y a pas besoin d'avoir un jardin, pas besoin de terre.

Il est possible de faire pousser à peu près tout avec cette méthode, des salades, des herbes aromatiques, et bien sûr des fraises.

Cette technique de jardinage particulière offre de nombreux avantages par rapport à la culture traditionnelle en terre, et c'est une alternative intéressante pour les jardiniers débutants comme expérimentés qui veulent essayer quelque chose de nouveau.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

### **1. Des fraises en abondance toute l'année**

Les fraises hydroponiques n'ont pas de saison.

Avec certaines variétés qui produisent des fruits en continu, il est possible d'avoir des fraises toute l'année.

La culture hydroponique permet de prolonger la saison de production et d'avoir des fraises même quand il commence à faire froid dehors.

L'hydroponie permet un contrôle précis de l'environnement et des nutriments, ce qui favorise une croissance optimale des fraises.

Si vous étiez déçu par les rendements de vos fraisiers plantés en pleine terre, vous pourriez être surpris par l'abondance de fruits que permet la culture hydroponique des fraises.

## **2. Peu de ravageurs et de maladies**

Cultiver en intérieur dans un environnement contrôlé, sans terre, permet de réduire les risques de maladies et de parasites. Plus besoin d'avoir recours aux pesticides et autres traitements à base de bouillie bordelaise.

Les principaux ravageurs qui s'attaquent habituellement aux fraises (comme les thrips ou les acariens du genre tetranychus) sont très rares en hydroponie.

De plus, avec la culture des fraises en hydroponie, les oiseaux et les guêpes ne mangeront plus les fraises avant vous.

## **3. Un gain de place et d'espace**

Vous pouvez ainsi faire pousser des fraises même si vous n'avez pas de jardin ou de balcon.

Le fraisier est une plante compacte qui se prête bien à la culture hydroponique.

L'hydroponie est possible même dans les petits espaces,. Elle offre même la possibilité de cultiver les fraises verticalement, à l'aide d'une tour hydroponique par exemple.

Voici une excellente vidéo des Sourciers qui explique comment en construire une.

## **4. Une culture accessible à tous**

L'hydroponie est une technique facile à apprendre et à mettre en place .

Il existe différents systèmes hydroponiques , et la plupart d'entre eux sont simples à fabriquer avec du matériel courant facile à se procurer.

Nous en présentons quelques-uns un peu plus loin dans ce guide.

## **5. Un plaisir simple et gratifiant**

Cultiver ses propres fraises en hydroponie est une expérience ludique et enrichissante . Vous aurez la satisfaction de voir vos plants grandir et de récolter des fruits sains et savoureux que vous aurez plaisir à partager avec vos proches.

## **Choisir le bon systeme hydroponique pour les fraises**

Les fraisiers ont un systeme racinaire peu developpe, ce qui fait qu'ils se plairont dans la plupart des systemes hydroponiques.

Le choix du systeme hydroponique se fera donc plutot en fonction de votre budget et de la place dont vous disposez.

A lire aussi [Lelectro-conductivite \(EC\) en hydroponie](#)

A lire aussi [Lelectro-conductivite \(EC\) en hydroponie](#)

Le systeme devra aussi permettre une recolte facile des fraises au fur et a mesure qu'elles seront pretes a etre degustees.

Voici 3 systemes hydroponiques dans lesquels les fraises pousseront a merveille:

### **1. Le plus simple : le systeme Kratky**

Le systeme Kratky est ce qui est le plus abordable pour debuter. Les plants de fraises sont places dans des bocaux ou des seaux remplis de solution nutritive. Au depart, les racines sont totalement immergees dans l'eau. Au fur et a mesure que la plante consomme l'eau et les nutriments, le niveau de la solution nutritive baisse et les racines peuvent beneficier de l'oxygene fourni par la zone d'air ainsi creee. Systeme peu couteux car il est possible d'utiliser des contenants de recuperation.

Fraisier cultive grace a la methode Kratky

### **2. Systeme NFT (Nutrient Film Technique)**

Un mince flux, ou film, de solution nutritive circule sur les racines des plantes, en continu ou par cycles reguliers. Cette solution nutritive apporte aux fraisiers tous les nutriments necessaires.

### **3. Systeme goutte-a-goutte (Dutch Bucket)**

Les plants de fraises sont installes dans des conteneurs remplis de substrat (billes d'argile ou perlite). Des tubes apportent la solution nutritive depuis un reservoir jusqu'a la base de chaque plant grace a une pompe. Cette solution riche en nutriments est diffusee en goutte-a-goutte. Le surplus d'eau qui s'accumule au fond de chaque conteneur retourne vers le reservoir.

## **La lumiere et les conditions de culture**

La quantite de lumiere et la temperature vont avoir un effet direct sur la bonne croissance de vos

fraisiers.

Il sera aussi necessaire de verifier que les niveaux de pH et de conductivite electrique sont corrects.

## **1. Lumiere et photoperiode**

La lumiere est particulierement importante pour la phase vegetative et la production de fleurs. Les fraises (pour la plupart des varietes) sont photoperiodiques : la floraison est declenchee par la quantite de lumiere.

Les varietes non-remontantes (de jours courts) se contentent de moins de 12 heures de lumiere par jour. Elles sont sensibles a la longueur du jour et vont fleurir une seule fois, au printemps. Les fruits sont plus gros.

Les fraisiers remontants (de jours longs) fleuriront s'ils beneficient de plus de 12 h de lumiere par jour. Ils produisent des fruits plus petits en deux fois sur une longue periode (de juin jusqu'aux premieres gèlées, et plus si vous cultivez en interieur).

Les fraisiers continus sont insensibles a la longueur du jour, ils font des fleurs puis des fruits tant que la temperature ne baisse pas trop.

Les besoins en eclairage dependront donc directement du type de fraisier que vous choisirez.

Si la lumiere naturelle est insuffisante, completez avec un eclairage artificiel, en utilisant des lampes a LED.

Pour resumer : Pour les varietes non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit

Pour les varietes remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

Pour resumer :

Pour les varietes non-remontantes : 12-14 heures de jour et 10-12 heures de nuit

Pour les varietes remontantes : 16 heures de jour et 8 heures de nuit

## **2. La temperature**

Une temperature plus fraiche pendant la nuit sera benefique pour vos fraisiers. Cela permet :  
un ralentissement de la maturation, donc des fruits plus gros une meilleure tenue des fruits un gout plus prononce

La temperature ideale est entre 10 et 13 degres la nuit.

La journée, la température idéale pour la culture des fraises en hydroponie se situe entre 18°C et 24°C .

Des températures trop élevées peuvent stresser les plantes et réduire la production de fruits.

Des températures trop basses peuvent ralentir la croissance et retarder la floraison. Les fruits seront plus petits et plus acides.

### **3. L'humidité**

Maintenir un bon niveau d'humidité de l'air est important pour la culture des fraises.

Un faible taux d'humidité affecte l'absorption du calcium, ce qui provoque des brûlures qui affectent la photosynthèse et la qualité des fruits.

Il est conseillé de maintenir un taux d'humidité relative entre 60% et 75% .

La nuit un taux d'humidité correct facilite la circulation des nutriments.

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

Vous pouvez augmenter l'humidité en utilisant un humidificateur ou en brumisant les plantes régulièrement.

### **4. Le pH et la conductivité électrique (CE)**

Le pH de la solution nutritive doit être maintenu entre 5,5 et 6,5 .

LEC de la solution nutritive doit se situer entre 1,0 et 1,2 mS/cm . Au moment de la floraison et de la fructification le fraisier a besoin d'un apport plus important de nutriments.

Surveillez régulièrement le pH et IEC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire.

### **La sélection des plants de fraises et la préparation**

La culture de vos fraisiers va dépendre de la variété que vous choisirez : remontants, non remontants ou à production continue, et bien sûr du système hydroponique.

#### **1. Graines ou plants ?**

Il est assez difficile de commencer la culture des fraises à partir de graines.

C'est possible, mais c'est long (la levée des graines peut prendre un mois).

La méthode la plus simple est de se servir de stolons récoltés sur d'autres plants , dans votre jardin

si vous en possédez un, ou dans celui de l'une de vos connaissances.

Il faudra en général attendre l'été pour avoir des stolons assez développés.

Utiliser des stolons est plus rapide pour commencer la culture de fraises en hydroponie.

Il est aussi possible de prendre directement des plants de fraisiers et de les installer dans votre système hydroponique.

Certaines variétés de fraisiers, comme les fraisiers des bois, ne produisent pas de stolons. Dans ce cas l'utilisation de graines est justifiée.

## **2. Quelle variété de fraises choisir pour l'hydroponie ?**

Voici 5 variétés de fraises que l'on peut cultiver en hydroponie :

Fraise Gariguette : variété française sucrée et parfumée. Elle est bien adaptée à la culture hydroponique en raison de sa croissance compacte et de son bon rendement. Non remontante.

Fraise Ciflorette : variété non remontante réputée pour son goût délicieusement sucré et sa forme conique attrayante. Elle est également appréciée en hydroponie pour sa facilité de culture et sa résistance aux maladies. Fraise Charlotte : produit des fruits de taille moyenne à grande, caractérisés par leur couleur rouge intense et leur saveur douce. Bon rendements dans des environnements contrôlés. Fraise Mara des Bois : elle peut être cultivée avec succès en hydroponie. Elle est non remontante. Fraise Manille : variété connue pour sa résistance aux maladies, rendement élevé en hydroponie. Les fruits sont de taille moyenne à grande, avec une saveur sucrée et une texture juteuse.

Il existe d'autres variétés de fraises adaptées pour l'hydroponie, mais elles sont essentiellement disponibles au Canada, et plus difficile à se procurer en Europe :

Fraise Albion : variété appréciée pour sa saveur sucrée et son rendement élevé. Remontante, elle produit de gros fruits rouges brillants et est adaptée à la culture en hydroponie en raison de sa croissance vigoureuse et de sa résistance aux maladies. Fraise Seascape : variété à production continue. Elle est rustique, a une bonne productivité et un goût prononcé. C'est la variété la plus populaire au Québec. Fraise Evie : l'une des variétés ayant le meilleur goût. Fraise Sweet Charlie : une variété parfaite pour l'hydroponie. Presque aussi bonne que la fraise Evie. Fraise Delizz : facile

a cultiver et robuste, rustique. Elle est remontante. C'est l'une des rares variétés de fraises qu'il est possible de semer.

### **3. Préparation du système hydroponique**

Si à ce stade vous n'avez pas choisi quel système hydroponique vous allez utiliser pour cultiver vos fraises, c'est plus haut dans cet article !

Installez votre système hydroponique dans un endroit adéquat: il sera difficile de le déplacer par la suite alors choisissez bien l'emplacement. Assurez-vous qu'il sera pratique de récolter les fraises des quelles seront mûres: elles doivent être faciles d'accès et il faut que vous puissiez vérifier la maturité. Préparez la solution nutritive en fonction du volume d'eau contenu dans le réservoir de votre système, et des instructions de dosage mentionnées sur les flacons d'engrais hydroponique . Vérifiez le pH et l'EC de la solution nutritive et ajustez-les si nécessaire. Ajoutez le substrat de votre choix, aussi en fonction de votre système : perlite, billes d'argile, mélange de fibres de coco et de perlite. Les racines des fraisiers ont besoin de beaucoup d'oxygène. Il faut donc que le substrat soit bien aéré. Un substrat composé de 50% de fibres de coco et 50% de perlite est un bon choix. Installez les éléments électriques : système d'éclairage, pompes, et vérifiez leur bon fonctionnement.

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

### **4. Transplantation des fraisiers**

Placez les plants de fraises dans le substrat hydroponique. Assurez-vous que les racines sont bien en contact avec la solution nutritive. Attention, la couronne (la partie en forme de couronne à la base des tiges) doit être au-dessus du substrat. Si elle est trop en contact avec l'eau elle va rapidement pourrir.

Fraise hydroponique en fleur

### **Le guide de suivi de votre culture de fraises hydroponiques**

Cultiver des fraises en hydroponie est une expérience gratifiante, mais elle demande un certain investissement en temps et en attention. Voici un guide des soins quotidiens à apporter à vos plants de fraises hydroponiques:



## **1. Solution hydroponique**

Verifiez de temps en temps sil reste assez deau dans le reservoir. Par temps chaud, levaporation peut etre importante. Rajoutez de la solution hydroponique si le niveau a trop baisse, et mesurez le pH et IEC ensuite.

## **2. Fertilisation**

Les fraises ont besoin dun apport regulier de nutriments pour bien se developper. Utilisez une solution nutritive adaptee et correctement dosee. Les fraisiers ont besoin des nutriments essentiels en moins forte concentration par rapport aux plantes qui poussent en hauteur (tomates, concombres), parce que ce sont des plantes qui produisent moins de feuilles et qui ont des fruits de plus faible gabarit.

## **3. Taille**

Enlevez les feuilles mortes ou jaunies. Coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Ceux-ci peuvent etre utilises pour demarrer un nouveau fraisier.

## **4. Controle des maladies et des parasites**

Surveillez regulierement les plantes pour detecter les signes de maladies ou de parasites. Agissez rapidement pour traiter les problemes des quils surviennent. Utilisez des methodes de lutte biologique si possible. Evitez dutiliser des pesticides chimiques, car ils peuvent etre nefastes pour les plantes et surtout pour vous.

## **5. Pollinisation**

Les fraises ont besoin detre pollinisees pour produire des fruits. Dans la nature, ce sont les insectes comme les abeilles ou les papillons qui jouent ce role. En culture dinterieur, ce sera a vous de faire cette action. Vous pouvez polliniser les fleurs manuellement en utilisant un pinceau ou un coton-tige ou en plaçant un ventilateur pres de vos plants. Vous pouvez egalement installer votre systeme sur une terrasse ou un balcon et laisser faire les insectes pollinisateurs.

## **6. Recolte**

Les fraises sont pretes a etre recoltees lorsquelles sont rouges, fermes et parfumees. Comme cest un fruit non climacterique, la fraise ne continue pas de murir apres la cueillette . Autant etre bien

certain que le fruit n'est pas rouge sur le dessus et blanc dessous. Il est conseillé de récolter les fraises le matin. C'est le moment de la journée où elles seront le plus sucrées. Détachez les délicatement du plant, avec leur queue.

Maintenant vous savez tout sur la culture des fraises en hydroponie alors lancez-vous !

Voici quelques points clés à retenir :

Choisissez un système hydroponique adapté à vos besoins et à votre budget. Préparez une solution nutritive correctement dosée et surveillez le pH et l'EC. Enlevez les feuilles mortes et coupez les stolons pour favoriser la croissance des fruits. Contrôlez les maladies et les parasites dès qu'ils surviennent. Pollinisez les fleurs manuellement si besoin. Récoltez les fraises lorsqu'elles sont bien mûres. Profitez de votre récolte et régalez votre famille !

La clé du succès est la patience et une attention quotidienne pour vos plantes. En prenant soin de vos fraises hydroponiques, vous serez récompensé par une récolte abondante de fruits délicieux.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous

livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

2 reflexions au sujet de Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter Merci beaucoup David.

Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore  
Repondre Article tres interessant et complet. Merci Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

2 reflexions au sujet de Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter Merci beaucoup David.

Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore  
Repondre Article tres interessant et complet. Merci Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

## **2 reflexions au sujet de Fraise en hydroponie: guide complet pour debuter**

Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore  
Repondre Article tres interessant et complet. Merci Repondre

Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore  
Repondre

Merci beaucoup David. Je voudrais me lancer dans l'hydroponie (et laquaponie) J'ai ici, avec toi, de tres bons conseils. Je vais mequiper en petits materiels et je vais commencer incessamment. Merci beaucoup. Encore

Article tres interessant et complet. Merci Repondre

Article tres interessant et complet. Merci

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

Sommaire Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une methode de culture simple et productive. Grace a ce systeme, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivees en pleine terre. Avec ce guide complet, decouvrez les differentes etapes pour faire pousser de la coriandre en interieur , de la germination des graines a la recolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste a faire pousser des plantes dans un milieu compose deau et de nutriments essentiels. Ce systeme offre plusieurs avantages par rapport a la culture en terre : Un controle precis des elements nutritifs apportees aux plantes : elles beneficent exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se developper Une croissance plus rapide grace a un environnement de culture optimal Une reduction significative des maladies causees par les insectes et les champignons La possibilite de cultiver dans des espaces restreints ou non propices a la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie Les etapes pour reussir la culture de coriandre en hydroponie Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre 1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualite Il ny a pas de graines special hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardineriees conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais la encore, aucune obligation. Pretez attention a la date indiquee sur le sachet afin detre sur que les graines auront un bon taux de germination. 2. Faites pregermer les graines Cette etape nest pas indispensable mais elle permet daccelerer la germination des graines, et aussi de detecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles dessuie-tout humides puis placer le tout dans une boite transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum . 3. Placez les graines dans le substrat Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par letape 2 de pregermination. Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser : De la fibre de coco associee a de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche Placez une graine dans chaque cube ou pastille apres les avoir

rehydrates comme indique sur le produit. A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre systeme hydroponique, cest toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

4. Verifiez que lenvironnement est optimal pour bien faire germer les graines

**Humidite** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas detrempe . Sil y a trop deau, il y a un risque dapparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement leau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus dhumidite. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, nhesitez pas a vaporiser de leau ou a placer le substrat dans un recipient contenant un fond deau. Pour reduire levaporation et eviter un dessechement trop rapide, surtout en ete, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Temperature** Les graines de coriandre germent sil fait plus de 15 degres. Cependant, pour acclereler la germination, placez vos semis a une temperature comprise entre 21 et 24 degres .

**Lumiere** Les graines nont pas besoin de lumiere pour germer puisquelles le font naturellement dans le sol. En revanche, des que les graines ont germe, le fait de les placer a la lumiere va aider la toute jeune plante a se developper. Exposez vos semis a une lumiere douce ou indirecte , ou bien utilisez un eclaireage a LED.

**Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre systeme hydroponique** Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et quelles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre systeme hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorite des systemes hydroponiques , comme par exemple le systeme raft . Cest une plante qui ne necessite pas beaucoup dinterventions. Les seuls points vraiment importants a verifier sont lespaceement des plants et la temperature.

**L'espaceement** La coriandre va en effet se developper rapidement et aura besoin de place. Lideal est de laisser a la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. Cest lespaceement optimal, mais si vous avez un systeme hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre a dautres comme des salades ou du basilic , vous pouvez les serrer un peu plus.

**La temperature** Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines . Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention a la temperature.

C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été. La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés. L'éclairage La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour. À lire aussi Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système hydroponique à la lumière naturelle. Choisissez un endroit où il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au début du printemps ou en automne). Niveaux de pH et d'EC Le pH idéal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne l'électro-conductivité (EC), c'est-à-dire la concentration en nutriments, elle doit être comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit être plus faible au début du cycle de croissance pour ne pas brûler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement. pH idéal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5 EC : entre 1,2 et 2,0 Testeur de pH, EC/TDS et température - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'électro-conductivité/TDS et la température de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour vérifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Etape 3 : Récolter la coriandre 40 à 50 jours plus tard, la coriandre est prête à être récoltée. À lire aussi Potager intérieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'année Vous pouvez faire une récolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 à partir du haut. Utilisez un sécateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante. Cette façon de procéder devrait permettre au plant de coriandre de se soigner grâce aux pousses latérales qui vont se développer sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il

serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines . Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer . Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée Conserver la coriandre fraîche Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur. Enveloppez-la dans de l'éponge-tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes. Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours. Congeler la coriandre Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé. La coriandre ainsi congelée peut être utilisée pendant deux mois. Sécher la coriandre Le séchage de la coriandre n'est pas la méthode idéale pour conserver votre récolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de séchage. Utilisez plutôt des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de même faire sécher de la coriandre fraîche, utilisez un déshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four à faible température pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre à l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien sèches, elles peuvent être réduites en poudre. Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines , même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

Choisir la bonne période La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur. 2. Taillez la coriandre Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devrez lui permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Récoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la



base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devrait pas faire de fleurs avant un moment.

4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt* ) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines . Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Sommaire Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre. Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L'hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste à faire pousser des plantes dans un milieu composé d'eau et de nutriments essentiels. Ce système offre plusieurs avantages par rapport à la culture en terre : Un contrôle précis des éléments nutritifs apportés aux plantes : elles bénéficient exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se développer Une croissance plus rapide grâce à un environnement de culture optimal Une réduction significative des maladies causées par les insectes et les champignons La possibilité de cultiver dans des espaces restreints ou non propices à la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Les étapes pour réussir la culture de coriandre en hydroponie

Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre

1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualité Il n'y a pas de graines

special hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardinerie conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais la encore, aucune obligation. Prenez attention a la date indiquee sur le sachet afin d'etre sur que les graines auront un bon taux de germination.

2. Faites pregermer les graines Cette etape nest pas indispensable mais elle permet d'accelerer la germination des graines, et aussi de detecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles de papier humides puis placer le tout dans une boite transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum .

3. Placez les graines dans le substrat Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par l'etape 2 de pregermination. Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser : De la fibre de coco associee a de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche Placez une graine dans chaque cube ou pastille apres les avoir rehydrates comme indique sur le produit. A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre systeme hydroponique, cest toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

4. Verifiez que l'environnement est optimal pour bien faire germer les graines

**Humidite** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas detrempe . Si y a trop d'eau, il y a un risque d'apparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement l'eau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus d'humidite. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, n'hésitez pas a vaporiser de l'eau ou a placer le substrat dans un recipient contenant un fond d'eau. Pour reduire l'evaporation et eviter un dessechement trop rapide, surtout en ete, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Temperature** Les graines de coriandre germent si fait plus de 15 degres. Cependant, pour accelerer la germination, placez vos semis a une temperature comprise entre 21 et 24 degres .

**Lumiere** Les graines n'ont pas besoin de lumiere pour germer puisqu'elles le font naturellement dans le sol. En revanche, des que les graines ont germe, le fait de les placer a la lumiere va aider la toute jeune plante a se developper. Exposez vos semis a une lumiere douce ou indirecte , ou bien utilisez

un éclairage à LED. Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre système hydroponique Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre système hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorité des systèmes hydroponiques, comme par exemple le système raft. C'est une plante qui ne nécessite pas beaucoup d'interventions. Les seuls points vraiment importants à vérifier sont l'espacement des plants et la température.

**L'espacement** La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place. L'idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

**La température** Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graine. Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention à la température. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été. La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

**L'éclairage** La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour. À lire aussi [Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique](#) Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système hydroponique à la lumière naturelle. Choisissez un endroit où il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au début du printemps ou en automne).

**Niveaux de pH et d'EC** Le pH idéal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne l'électro-conductivité (EC), c'est-à-dire la concentration en nutriments, elle doit être comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit être plus faible au début du cycle de croissance pour ne pas brûler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement.

**pH idéal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5**  
**EC : entre 1,2 et 2,0**  
**Testeur de pH,**

EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

### Etape 3 : Recolter la coriandre

40 a 50 jours plus tard, la coriandre est prete a etre recoltee. A lire aussi Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee Vous pouvez faire une recolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 a partir du haut. Utilisez un secateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante. Cette facon de proceder devrait permettre au plant de coriandre de se soiffer grace aux pousses laterales qui vont se developper sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi recolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi tres parfumee et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de recolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montee en graines . Attendez tout de meme deux semaines entre deux recoltes afin que la plante puisse recuperer .

### Comment conserver la coriandre que vous avez recoltee

#### Conserver la coriandre fraiche

Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraiche est dans le refrigerateur. Enveloppez-la dans de l'essuie-tout legerement humide et placez-la dans le bac a legumes. Vous pouvez la conserver de cette facon jusqu'a 10 jours.

#### Congeler la coriandre

Mettez les feuilles de coriandre hachees, ou les feuilles plus les tiges, selon votre preference, dans un sac congelation bien ferme. La coriandre ainsi congelee peut etre utilisee pendant deux mois.

#### Secher la coriandre

Le sechage de la coriandre n'est pas la methode ideale pour conserver votre recolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de sechage. Utilisez plutot des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de meme faire secher de la coriandre fraiche, utilisez un deshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four a faible temperature pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre a l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien seches, elles peuvent etre reduites en poudre.

Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines, même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

Choisir la bonne période La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur. 2. Taillez la coriandre Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devra lui permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Récoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devraient pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt*) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines. Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre.

Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte.

**Sommaire** Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre. Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L'hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste à faire pousser des plantes dans un milieu composé d'eau et de nutriments essentiels. Ce système offre plusieurs avantages par rapport à la culture en terre : Un contrôle précis des éléments nutritifs apportés aux plantes : elles bénéficient exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se développer Une croissance plus rapide grâce à un environnement de culture optimal Une réduction significative des maladies causées par les insectes et les champignons La possibilité de cultiver dans des espaces restreints ou non propices à la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Les étapes pour réussir la culture de coriandre en hydroponie

**Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre**

1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualité Il n'y a pas de graines spécial hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardinerie conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais là encore, aucune obligation. Prenez attention à la date indiquée sur le sachet afin d'être sûr que les graines auront un bon taux de germination.
2. Faites prégermer les graines Cette étape n'est pas indispensable mais elle permet d'accélérer la germination des graines, et aussi de détecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles de tissu tout humides puis placer le tout dans une boîte transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum .
3. Placez les graines dans le substrat Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par l'étape 2 de prégermination. Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat. Toutes conviendront très bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez

utiliser : De la fibre de coco associée à de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche Placez une graine dans chaque cube ou pastille après les avoir rehydratés comme indiqué sur le produit. A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre système hydroponique, c'est toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

4. Vérifiez que l'environnement est optimal pour bien faire germer les graines

**Humidité** Le substrat doit rester en permanence humide mais pas détrempé. S'il y a trop d'eau, il y a un risque d'apparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un très bon substrat mais qui retient énormément d'eau, pensez à y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus d'humidité. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, n'hésitez pas à vaporiser de l'eau ou à placer le substrat dans un récipient contenant un fond d'eau. Pour réduire l'évaporation et éviter un dessèchement trop rapide, surtout en été, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

**Température** Les graines de coriandre germent s'il fait plus de 15 degrés. Cependant, pour accélérer la germination, placez vos semis à une température comprise entre 21 et 24 degrés.

**Lumière** Les graines n'ont pas besoin de lumière pour germer puisqu'elles le font naturellement dans le sol. En revanche, dès que les graines ont germé, le fait de les placer à la lumière va aider la toute jeune plante à se développer. Exposez vos semis à une lumière douce ou indirecte, ou bien utilisez un éclairage à LED.

**Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre système hydroponique** Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre système hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorité des systèmes hydroponiques, comme par exemple le système raft. C'est une plante qui ne nécessite pas beaucoup d'interventions. Les seuls points vraiment importants à vérifier sont l'espacement des plants et la température.

**L'espacement** La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place. L'idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

**La température** Un plant de coriandre qui a trop

chaud va rapidement monter en graines . Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention a la temperature. Cest dailleurs pour cette raison quil est preferable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutot quen ete. La temperature adequate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degres. La temperature ideale est 18 degres .

### Leclairage

La coriandre a besoin dau moins 12 heures de lumiere par jour. A lire aussi [Cultiver sans terre : Un guide pour demarrer votre potager hydroponique](#) Vous pouvez aller jusqu'a 14 voire 18 heures dexposition a la lumiere pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un eclairage a LED, peu gourmand en energie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours a une source de lumiere artificielle, placez votre systeme hydroponique a la lumiere naturelle. Choisissez un endroit ou il pourra profiter de suffisamment densoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au debut du printemps ou en automne).

### Niveaux de pH et dEC

Le pH ideal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. Cest dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne lelectro-conductivite (EC), cest-a-dire la concentration en nutriments, elle doit etre comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit etre plus faible au debut du cycle de croissance pour ne pas bruler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement.

pH ideal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5  
EC : entre 1,2 et 2,0

### Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1

Mesurez en quelques secondes le pH, lelectro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

### Etape 3 : Recolter la coriandre

40 a 50 jours plus tard, la coriandre est prete a etre recoltee. A lire aussi [Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee](#) Vous pouvez faire une recolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 a partir du haut. Utilisez un secateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui nabimera pas la plante. Cette facon de proceder devrait permettre au plant de coriandre de setoffer grace aux pousses laterales qui vont se developper sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de



coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines. Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer. Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée ?

**Conserver la coriandre fraîche** Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur. Enveloppez-la dans de l'éponge tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes. Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours.

**Congeler la coriandre** Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé. La coriandre ainsi congelée peut être utilisée pendant deux mois.

**Secher la coriandre** Le séchage de la coriandre n'est pas la méthode idéale pour conserver votre récolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de séchage. Utilisez plutôt des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de même faire sécher de la coriandre fraîche, utilisez un déshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four à faible température pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre à l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien sèches, elles peuvent être réduites en poudre.

Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines, même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

**Choisir la bonne période** La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur.

2. **Taillez la coriandre** Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devrez lui

permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Recoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devraient pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt* ) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines . Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Sommaire Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et productive. Grâce à ce système, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivées en pleine terre. Avec ce guide complet, découvrez les différentes étapes pour faire pousser de la coriandre en intérieur , de la germination des graines à la récolte. Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ? L'hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste à faire pousser des plantes dans un milieu composé d'eau et de nutriments essentiels. Ce système offre plusieurs avantages par rapport à la culture en terre : Un contrôle précis des éléments nutritifs apportés aux plantes : elles bénéficient exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se développer Une croissance plus rapide grâce à un environnement de culture optimal Une réduction significative des maladies causées par les insectes et les champignons La possibilité de cultiver dans des espaces restreints ou non propices à la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre... Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Les

etapes pour réussir la culture de coriandre en hydroponie

**Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre**

1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualité. Il n'y a pas de graines spéciales pour l'hydroponie, toutes les graines vendues dans les jardinerie conviendront parfaitement. Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais là encore, aucune obligation. Prenez attention à la date indiquée sur le sachet afin d'être sûr que les graines auront un bon taux de germination.
2. Faites prégermer les graines. Cette étape n'est pas indispensable mais elle permet d'accélérer la germination des graines, et aussi de détecter celles qui ne germeront pas. Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles de papier humides puis placer le tout dans une boîte transparente. Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum.
3. Placez les graines dans le substrat. Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat, sans passer par l'étape 2 de prégermination. Il existe plusieurs possibilités quant au choix du substrat. Toutes conviendront très bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser :
  - De la fibre de coco associée à de la perlite
  - Des cubes de germination
  - Des pastilles de coco
  - Des cubes de laine de rochePlacez une graine dans chaque cube ou pastille après les avoir rehydratés comme indiqué sur le produit. A lire aussi : Tableaux pH et EC en hydroponie. Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots ou paniers avec. Ensuite vous les installerez directement dans votre système hydroponique, c'est toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.
4. Vérifiez que l'environnement est optimal pour bien faire germer les graines.
  - Humidité** : Le substrat doit rester en permanence humide mais pas détrempé. S'il y a trop d'eau, il y a un risque d'apparition de moisissures. Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un très bon substrat mais qui retient énormément d'eau, pensez à y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus d'humidité. Si vous constatez que le substrat devient trop sec, n'hésitez pas à vaporiser de l'eau ou à placer le substrat dans un récipient contenant un fond d'eau. Pour réduire l'évaporation et éviter un dessèchement trop rapide, surtout en été, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.
  - Température** : Les graines de coriandre germent si fait plus de 15 degrés. Cependant, pour accélérer la germination, placez vos semis à une température comprise entre 21 et 24 degrés.
  - Lumière** : Les graines n'ont pas besoin de lumière pour germer puisqu'elles le font naturellement dans

le sol. En revanche, dès que les graines ont germé, le fait de les placer à la lumière va aider la toute jeune plante à se développer. Exposez vos semis à une lumière douce ou indirecte, ou bien utilisez un éclairage à LED.

### Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre système hydroponique

Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre système hydroponique. La coriandre pousse bien dans la majorité des systèmes hydroponiques, comme par exemple le système raft. C'est une plante qui ne nécessite pas beaucoup d'interventions. Les seuls points vraiment importants à vérifier sont l'espacement des plants et la température.

#### L'espacement

La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place. L'idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes. C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

#### La température

Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines. Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention à la température. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été. La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

#### L'éclairage

La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour. À lire aussi [Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique](#). Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide. Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie. Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système hydroponique à la lumière naturelle. Choisissez un endroit où il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au début du printemps ou en automne).

#### Niveaux de pH et d'EC

Le pH idéal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5. C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique. En ce qui concerne l'électro-conductivité (EC), c'est-à-dire la concentration en nutriments, elle doit être comprise entre 1,2 et 2. La concentration doit être plus faible au début du

cycle de croissance pour ne pas brûler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement. pH idéal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5 EC : entre 1,2 et 2,0 Testeur de pH, EC/TDS et température - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'électro-conductivité/TDS et la température de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour vérifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

### Etape 3 : Récolter la coriandre

40 à 50 jours plus tard, la coriandre est prête à être récoltée. À lire aussi Potager intérieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'année Vous pouvez faire une récolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser. Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 à partir du haut. Utilisez un sécateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante. Cette façon de procéder devrait permettre au plant de coriandre de se soigner grâce aux pousses latérales qui vont se développer sur les tiges. Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut. Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats. Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines. Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer. Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée

#### Conserver la coriandre fraîche

Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur. Enveloppez-la dans de l'éponge tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes. Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours.

#### Congeler la coriandre

Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé. La coriandre ainsi congelée peut être utilisée pendant deux mois.

#### Secher la coriandre

Le séchage de la coriandre n'est pas la méthode idéale pour conserver votre récolte. Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de séchage. Utilisez plutôt des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson. Si vous souhaitez tout de même faire sécher de la coriandre fraîche, utilisez un déshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four à faible température

pendant 30 minutes. Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre à l'envers dans un endroit sec et sombre. Une fois que les feuilles sont bien sèches, elles peuvent être réduites en poudre. Comment éviter que la coriandre ne monte en graines ? La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement à fleurir puis produire des graines. Quand cela commence, il est déjà trop tard pour la récolter. Il est cependant possible de retarder la montée en graines, même si celle-ci est inévitable. Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas à fleurir trop rapidement : 1.

Choisir la bonne période La coriandre craint la chaleur et préfère des températures plus douces (18 degrés est la température idéale). Privilégiez donc le printemps et l'automne plutôt que l'été pour cultiver de la coriandre. Si vous souhaitez tout de même le faire l'été, évitez d'exposer la coriandre à la lumière directe du soleil et préservez-la au maximum de la chaleur. 2. Taillez la coriandre Coupez à la base les tiges qui commencent à monter en graines. Comme la plante qui se met à produire des fleurs canalise une grande partie de son énergie pour ça, le fait de la tailler devra lui permettre de retrouver de l'énergie pour produire de nouvelles feuilles. 3. Récoltez au fur et à mesure Coupez quelques touffes de coriandre en coupant à quelques centimètres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins. Les tiges ainsi coupées vont repousser et ne devraient pas faire de fleurs avant un moment. 4. Choisir une variété à floraison lente Il existe des variétés de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelées *slow bolt*) comme la Calypso ou encore la Standby. Que faire avec la coriandre en fleurs ? Quand votre plant de coriandre commence à fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles. Les dernières feuilles qui vont pousser seront plus petites et amères. Ce n'est pourtant pas la fin pour votre coriandre ! Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines. Une fois que celles-ci auront changé de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les récolter pour assaisonner vos plats. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser d'autres plants de coriandre.

Sommaire

Sommaire

Sommaire

Faire pousser de la coriandre en hydroponie chez vous est une méthode de culture simple et

productive. Grace a ce systeme, les plantes poussent plus rapidement et sont plus saines que celles cultivees en pleine terre.

Avec ce guide complet, decouvrez les differentes etapes pour faire pousser de la coriandre en interieur , de la germination des graines a la recolte.

## **Pourquoi cultiver la coriandre en hydroponie ?**

L hydroponie est une technique de culture hors-sol qui consiste a faire pousser des plantes dans un milieu compose deau et de nutriments essentiels. Ce systeme offre plusieurs avantages par rapport a la culture en terre :

Un controle precis des elements nutritifs apportees aux plantes : elles beneficent exactement de ce dont elles ont besoin pour bien se developper Une croissance plus rapide grace a un environnement de culture optimal Une reduction significative des maladies causees par les insectes et les champignons La possibilite de cultiver dans des espaces restreints ou non propices a la culture traditionnelle : une terrasse, un balcon, une petite serre...

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

## **Les etapes pour reussir la culture de coriandre en hydroponie**

### **Etape 1 : Faire germer les graines de coriandre**

#### **1. Procurez-vous des graines de coriandre de bonne qualite**

Il ny a pas de graines special hydroponie , toutes les graines vendues dans les jardineriees conviendront parfaitement.

Vous pouvez choisir des graines bio si vous le souhaitez, mais la encore, aucune obligation.

Pretez attention a la date indiquee sur le sachet afin detre sur que les graines auront un bon taux de germination.

## **2. Faites pregermer les graines**

Cette etape nest pas indispensable mais elle permet daccelerer la germination des graines, et aussi de detecter celles qui ne germeront pas.

Vous pouvez placer les graines entre deux feuilles dessuie-tout humides puis placer le tout dans une boite transparente.

Les graines de coriandre vont germer en une semaine, 10 jours maximum .

## **3. Placez les graines dans le substrat**

Vous pouvez installer directement les graines dans le substrat , sans passer par letape 2 de pregermination.

Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre. Vous pouvez utiliser : De la fibre de coco associee a de la perlite

Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche

Il existe plusieurs possibilites quant au choix du substrat. Toutes conviendront tres bien pour faire germer les graines de coriandre.

Vous pouvez utiliser :

De la fibre de coco associee a de la perlite Des cubes de germination Des pastilles de coco Des cubes de laine de roche

Placez une graine dans chaque cube ou pastille apres les avoir rehydrates comme indique sur le produit.

A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie

A lire aussi Tableaux pH et EC en hydroponie

Si vous utilisez de la fibre de coco, vous pouvez remplir directement des pots paniers avec.

Ensuite vous les installerez directement dans votre systeme hydroponique, cest toujours moins de manipulations des jeunes pousses fragiles.

## **4. Verifiez que lenvironnement est optimal pour bien faire germer les graines**



## Humidite

Le substrat doit rester en permanence humide mais pas detrempe .

Sil y a trop deau, il y a un risque dapparition de moisissures.

Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement leau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus dhumidite.

Si vous utilisez de la fibre de coco, qui est un tres bon substrat mais qui retient enormement leau, pensez a y incorporer de la perlite afin de drainer le surplus dhumidite.

Si vous constatez que le substrat devient trop sec, nhesitez pas a vaporiser de leau ou a placer le substrat dans un recipient contenant un fond deau.

Pour reduire levaporation et eviter un dessechement trop rapide, surtout en ete, utilisez un couvercle transparent pour recouvrir vos semis.

## Temperature

Les graines de coriandre germent sil fait plus de 15 degres.

Cependant, pour acclereler la germination, placez vos semis a une temperature comprise entre 21 et 24 degres .

## Lumiere

Les graines nont pas besoin de lumiere pour germer puisquelles le font naturellement dans le sol.

En revanche, des que les graines ont germe, le fait de les placer a la lumiere va aider la toute jeune plante a se developper.

Exposez vos semis a une lumiere douce ou indirecte , ou bien utilisez un eclaireage a LED.

## **Etape 2 : Transplanter la coriandre dans votre systeme hydroponique**

Une fois que les pousses mesurent au minimum 5 cm et qu'elles ont plusieurs paires de feuilles, il est temps de les installer dans votre systeme hydroponique.

La coriandre pousse bien dans la majorite des systemes hydroponiques , comme par exemple le systeme raft .

C'est une plante qui ne necessite pas beaucoup d'interventions.

Les seuls points vraiment importants a verifier sont l'espacement des plants et la temperature.

## **Lespacement**

La coriandre va en effet se développer rapidement et aura besoin de place.

Idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes.

Idéal est de laisser à la coriandre un espace compris entre 25 et 30 cm par rapport aux autres plantes.

C'est l'espacement optimal, mais si vous avez un système hydroponique plus petit, ou si vous souhaitez associer vos plants de coriandre à d'autres comme des salades ou du basilic, vous pouvez les serrer un peu plus.

## **La température**

Un plant de coriandre qui a trop chaud va rapidement monter en graines.

Si vous souhaitez prolonger au maximum le cycle de vie de la coriandre, et donc la production de feuilles, il est important de faire attention à la température.

C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de cultiver la coriandre au printemps ou en automne plutôt qu'en été.

La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

La température adéquate pour cultiver de la coriandre se situe entre 10 et 27 degrés. La température idéale est 18 degrés.

## **Leclaireage**

La coriandre a besoin d'au moins 12 heures de lumière par jour.

A lire aussi Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique

A lire aussi Cultiver sans terre : Un guide pour démarrer votre potager hydroponique

Vous pouvez aller jusqu'à 14 voire 18 heures d'exposition à la lumière pour une croissance plus rapide.

Utilisez dans ce cas un éclairage à LED, peu gourmand en énergie.

Si vous ne souhaitez pas avoir recours à une source de lumière artificielle, placez votre système

hydroponique a la lumiere naturelle.

Choisissez un endroit ou il pourra profiter de suffisamment d'ensoleillement, au moins pendant 12 heures par jour (ce qui est plus difficile au debut du printemps ou en automne).

### **Niveaux de pH et d'EC**

Le pH ideal pour la coriandre se situe entre 5,5 et 6,5.

C'est dans cette plage que la coriandre pourra le mieux absorber les nutriments de la solution hydroponique.

En ce qui concerne l'electro-conductivite (EC), c'est-a-dire la concentration en nutriments, elle doit etre comprise entre 1,2 et 2.

La concentration doit etre plus faible au debut du cycle de croissance pour ne pas bruler les jeunes plants avec trop de nutriments, et augmenter progressivement.

pH ideal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5 EC : entre 1,2 et 2,0

pH ideal pour la coriandre : entre 5,5 et 6,5

EC : entre 1,2 et 2,0

Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon

Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales. Acheter sur Amazon

Testeur de pH, EC/TDS et temperature - 4 appareils en 1 Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales.

Mesurez en quelques secondes le pH, l'electro-conductivite/TDS et la temperature de votre solution hydroponique. Un appareil 4 en 1 pour verifier que vos plantes vont pousser dans des conditions optimales.

Acheter sur Amazon

### **Etape 3 : Recolter la coriandre**

40 a 50 jours plus tard, la coriandre est prete a etre recoltee.

A lire aussi Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee

A lire aussi Potager interieur : le guide des meilleurs kits pour cultiver toute l'annee

Vous pouvez faire une recolte partielle afin de laisser la plante continuer de pousser.

Rassemblez un bouquet de tiges et coupez-en 1/3 a partir du haut.

Utilisez un sécateur ou des ciseaux bien coupants afin de faire une coupe nette qui n'abîmera pas la plante.

Cette façon de procéder devrait permettre au plant de coriandre de se soigner grâce aux pousses latérales qui vont se développer sur les tiges.

Si vous avez besoin de quelques feuilles de coriandre pour les utiliser dans une recette, vous pouvez aussi récolter juste ce qu'il vous faut.

Ne prenez pas seulement les feuilles mais aussi une partie de la tige, qui est aussi très parfumée et qu'il serait dommage de ne pas utiliser dans vos plats.

Le fait de récolter souvent la coriandre lui permettra de refaire des feuilles et ralentira la montée en graines .

Attendez tout de même deux semaines entre deux récoltes afin que la plante puisse récupérer .

### **Comment conserver la coriandre que vous avez récoltée**

#### **Conserver la coriandre fraîche**

Le meilleur endroit pour conserver la coriandre fraîche est dans le réfrigérateur.

Enveloppez-la dans de l'éponge-tout légèrement humide et placez-la dans le bac à légumes.

Vous pouvez la conserver de cette façon jusqu'à 10 jours.

#### **Congeler la coriandre**

Mettez les feuilles de coriandre hachées, ou les feuilles plus les tiges, selon votre préférence, dans un sac congélation bien fermé.

La coriandre ainsi congelee peut etre utilisee pendant deux mois.

## **Secher la coriandre**

Le sechage de la coriandre nest pas la methode ideale pour conserver votre recolte.

Elle va perdre beaucoup de sa saveur au cours du processus de sechage.

Utilisez plutot des graines de coriandre moulues, qui donneront une saveur similaire lors de la cuisson.

Si vous souhaitez tout de meme faire secher de la coriandre fraiche, utilisez un deshydrateur ou bien mettez-la au four sur du papier cuisson et chauffez le four a faible temperature pendant 30 minutes.

Pour un gros bouquet, vous pouvez le suspendre a l'envers dans un endroit sec et sombre.

Une fois que les feuilles sont bien seches, elles peuvent etre reduites en poudre.

## **Comment eviter que la coriandre ne monte en graines ?**

La coriandre a un cycle de vie assez court et se met rapidement a fleurir puis produire des graines.

Quand cela commence, il est deja trop tard pour la recolter.

Il est cependant possible de retarder la montee en graines , meme si celle-ci est inevitable.

Voici 4 astuces pour que votre coriandre ne commence pas a fleurir trop rapidement :

### **1. Choisir la bonne periode**

La coriandre craint la chaleur et prefere des temperatures plus douces (18 degres est la temperature ideale).

Privilegiez donc le printemps et l'automne plutot que l'ete pour cultiver de la coriandre.

Si vous souhaitez tout de meme le faire l'ete, evitez d'exposer la coriandre a la lumiere directe du soleil et preservez-la au maximum de la chaleur.

### **2. Taillez la coriandre**

Coupez a la base les tiges qui commencent a monter en graines.

Comme la plante qui se met a produire des fleurs canalise une grande partie de son energie pour ca, le fait de la tailler devriez lui permettre de retrouver de l'energie pour produire de nouvelles feuilles.

### **3. Recoltez au fur et a mesure**

Coupez quelques touffes de coriandre en coupant a quelques centimetres au-dessus de la base, en fonction de vos besoins.

Les tiges ainsi coupees vont repousser et ne devrait pas faire de fleurs avant un moment.

### **4. Choisir une variete a floraison lente**

Il existe des varietes de coriandre qui fleurissent moins rapidement (elles sont appelees slow bolt ) comme la Calypso ou encore la Standby.

### **Que faire avec la coriandre en fleurs ?**

Quand votre plant de coriandre commence a fleurir, il va progressivement cesser de faire des feuilles.

Les dernieres feuilles qui vont pousser seront plus petites et ameres.

Ce nest pourtant pas la fin pour votre coriandre !

Laissez les fleurs de votre coriandre se transformer en graines .

Une fois que celles-ci auront change de couleur pour passer du vert au brun clair, vous pouvez les recolter pour assaisonner vos plats.

Vous pouvez aussi vous en servir pour faire pousser dautres plants de coriandre.

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous

livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période de sécheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin.
- 4 L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau.
- 5 Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un



environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines variétés de basilic prospèrent mieux en hydroponie en raison de leurs caractéristiques de croissance et de leurs besoins spécifiques. Voici le top 4 des variétés de basilic qui se prêtent bien à la culture hydroponique :

1. Le basilic Genovese C'est un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prépare le pesto. Aussi appelé Grand Vert, ce basilic présente de larges feuilles recourbées. Il est très parfumé, avec une saveur douce et légèrement poivrée. Le basilic Genovese se développe bien en hydroponie, il pousse vite et est très facile à cultiver en intérieur. Cette variété est généralement appréciée pour son goût authentique et sa capacité à donner un goût unique aux plats de pâtes, aux salades et autres recettes méditerranéennes. Du basilic hydroponique en pleine croissance
2. Le basilic thai Le basilic thai, également connu sous le nom de basilic sacré ou basilic asiatique, est une variété très prisée dans la cuisine thaïlandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert foncé ont une saveur très épicée proche de celle de l'estragon et de l'anis. Le basilic thai est bien adapté à la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacité à tolérer des conditions de lumière variable. Il apportera une touche exotique et parfumée à vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thai hydroponique
3. Le basilic pourpre Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails. Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique.
4. Le basilic citron Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une délicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles. Le basilic citron est très apprécié pour ses propriétés aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraîchissant aux boissons, aux desserts et aux

salades. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Il pousse bien en hydroponie, et ses arômes citronnés en font un choix original pour votre système hydroponique. Les basilics à éviter en hydroponie En général, la plupart des variétés de basilics poussent bien en hydroponie, car cette méthode de culture fournit un environnement contrôlé avec un apport régulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines variétés peuvent être plus délicates ou présenter des défis spécifiques en hydroponie. Par exemple :

1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle.
2. Le basilic nain Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes. Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese.
3. Le basilic à feuilles de laitue Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

Bien préparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

1. Lumière naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, et la lumière naturelle est idéale. Privilégiez un endroit où votre système hydroponique recevra au moins 6 heures de lumière par jour. Une fenêtre orientée au sud ou à l'est peut tout à fait convenir pour placer votre plant de basilic. S'il n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumière naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance à LED (une puissance de 5 à 10 W suffit).
2. Température ambiante Le basilic aime la chaleur modérée. Une température entre 18 et 25 °C est parfaite pour lui. Évitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche. En dessous de 15 °C, les feuilles du basilic vont commencer à brunir.

tres rapidement. Assurez-vous également que la temperature ne depasse pas 30, car cela peut entrainer un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas sen remettre.

### 3. Ventilation

Une bonne circulation de lair est essentielle pour eviter les problemes lies a lhumidite, comme le developpement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que leplacement choisi offre une aeration suffisante pour maintenir un niveau dhumidite correct (entre 50 et 70%).

### 4. Facilite d'accès

Optez pour un emplacement facilement accessible, pour quil soit pratique de verifier le bon developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

### Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

#### Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC)

Cest lun des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que dautres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie.

Dans le systeme DWC , les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene.

Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

- Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera laffaire.
- Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de leau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis dun substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.
- Solution nutritive :** Cest le melange deau et de nutriments essentiels au bon developpement des plantes.
- Pompe a air :** Elle permet dinjecter de lair et donc de loxygene dans la solution nutritive.
- Bulleur :** Il disperse les bulles dair dans leau et assure un bon apport doxygene aux racines.

Le systeme DWC necessite donc un peu dinvestissement pour ce qui concerne le materiel necessaire mais ce sont des elements faciles a se procurer. Pour le reservoir, vous pouvez tout a fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie dun couvercle. Choisissez-en une qui soit de preference opaque afin deviter la proliferation des algues dans votre systeme hydroponique. Une

fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien. Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

#### La méthode Kratky

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette méthode repose sur l'utilisation d'un réservoir contenant l'eau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de l'eau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et à mesure que la plante absorbe l'eau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systèmes hydroponiques, l'absence d'apport en oxygène ne pose pas de problème car l'air contenu dans le récipient crée un environnement suffisamment oxygéné pour les racines. La méthode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer à cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du matériel.

**Vous aurez seulement besoin de :**

- Un réservoir :** Vous pouvez utiliser un récipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique :** Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat :** Billes d'argiles ou mélange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide à diffuser les nutriments au début de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine à la floraison.
- Des nutriments :** On trouve dans le commerce toute une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles à utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnés sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

#### Du basilic thaï cultivé grâce à la méthode Kratky

#### Les étapes de la culture du basilic en hydroponie

##### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour démarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant.

- 1. Germination des graines de basilic**

Le semis du basilic n'est pas réputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les résultats sont en

general bien meilleurs si vous suivez bien les differentes etapes. Faire germer des graines de basilic

1. Choix des graines Il ny a pas de graines specialement adaptees a lhydroponie. Choisissez les varietes qui vous plaisent, en faisant attention a ce que la date indiquee sur le sachet ne soit pas depassee pour etre sur que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, lavantage etant quavec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer a partir de vos propres graines.

2. Pregermination Cette etape nest pas obligatoire mais elle peut ameliorer le taux de germination. La procedure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille dessuie-tout a laide dun vaporisateur Placez vos graines sur la moitie de la feuille dessuie-tout en les espacant dau moins 2 cm Repliez lessuie-tout, la moitie sans graine etant au-dessus Glissez lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congelation par exemple) Cette methode devrait permettre de garder les graines humides le temps quelles germent. Des que les cotyledons apparaissent, vos graines sont pretes a etre plantees.

3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les legerement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, inserez simplement une graine dans le trou perce dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent a une temperature de 18 a 20 . Le substrat doit toujours rester humide, sans exces deau. Vaporisez-le sil a tendance a se dessecher. Il peut etre utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour creer un effet de serre qui aidera a maintenir un bon taux dhumidite. Vous pouvez aussi tout a fait utiliser du terreau speciale semis. Il faudra cependant vous assurer quil ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le systeme hydroponique.

4. Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se developper et les premieres vraies feuilles vont apparaitre. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre systeme hydroponique .

2. Bouturage des plants de basilic Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette methode vous fera gagner du temps par rapport a lutilisation de graines.

Bouturer un plant de basilic

1. Selectionnez la tige Reperez une tige saine sur la plante

mere. Elle doit etre vigoureuse, sans trace de maladie ou de decoloration. Sur les photos ci-dessous il sagit de basilic thai mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les varietes de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, lorigan... 2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus dun nud a laide dun secateur. Coupez ensuite plus haut sous le nud suivant a un angle de 45. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3). A lire aussi Glossaire de l'hydroponie 3. Mettez dans leau Mettez votre bouture immediatement dans un verre deau pour eviter loxydation. Vous pouvez mettre la date sur une etiquette, comme je lai fait, pour savoir ou vous en etes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaitre les premieres racines au niveau du nud. Pensez a surveiller le niveau de leau et a en rajouter sil baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre systeme hydroponique. Preparation du systeme hydroponique Quand vos graines auront germe et que le moment de transplanter les pousses nest plus quune question dheures, vous allez pouvoir mettre en place le systeme hydroponique. A ce stade vous devriez avoir choisi quel systeme vous souhaitez utiliser ! Verifiez aussi que vous avez bien tout le materiel necessaire, le bon nombre de reservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le systeme a son emplacement definitif car il sera ensuite plus difficile et risque de le deplacer quand il sera rempli deau. 1 Preparation de la solution nutritive Remplissez le reservoir avec de leau du robinet, en quantite suffisante pour quelle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour verifier que leau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans leau, en verifiant le dosage recommande sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en general tres concentrees. Si letiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 a 5 ml par litre deau, choisissez plutot la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, cest beaucoup plus pratique et precis que les graduations quil peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien lordre, et melangez bien leau afin que la repartition soit bien homogene et quil ny ait pas de precipitations au fond du reservoir. 2 Verification du pH Vous pouvez verifier que votre

solution nutritive nest pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulees de telle sorte quen utilisant de leau de robinet, le pH devrait etre compris dans la plage ideale des 5,5 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-metre pour verifier que le pH est correct . Si ce nest pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

### 3 Transplantation des jeunes plants dans le systeme hydroponique

Vos jeunes pousses sont pretes a etre installees dans votre systeme hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre systeme des que les racines mesurent deux ou trois centimetres. La maniere de proceder va ensuite dependre de la facon dont vous avez fait germer vos graines. Si vous avez utilise des paniers hydroponiques Dans ce cas il ny a pas grand-chose a faire. La jeune pousse est deja bien installee dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans lun des trous du systeme hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention a ne pas abimer les racines en mettant en place le panier hydroponique. Si vous avez utilise un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumiere qui pourrait passer par les trous situes en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposee a la lumiere = developpement d'algues vertes). Si vous avez utilise un plateau de germination, des godets ou autre contenant Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Completez avec le meme substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles. Placez ensuite les paniers dans les trous du systeme hydroponique. Si vous avez utilise du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout residu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines a leau claire et installez la pousse dans du substrat.

### 4 Taille et recolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre detre encore plus productif et vigoureux. Attendez quil soit suffisamment grand avant de sortir votre secateur. Il faut au moins quil ait deux nuds , donc deux paires de feuilles. On pourrait etre tente de recolter les feuilles une a une, au fur et a mesure de ses besoins, mais ce nest pas une bonne facon de proceder. Ca ne va pas aider la plante a se developper. Coupez plutot le basilic au-dessus dun nud , pas le plus bas sur la

tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles de donner en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors à vos sécateurs ! Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période



de secheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin. 4 L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau. 5 Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines variétés de basilic prospèrent mieux en hydroponie en raison de leurs caractéristiques de croissance et de leurs besoins spécifiques. Voici le top 4 des variétés de basilic qui se prêtent bien à la culture hydroponique : 1. Le basilic Genovese C'est un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prépare le pesto. Aussi appelé Grand Vert, ce basilic présente de larges feuilles recourbées. Il est très parfumé, avec une saveur douce et légèrement poivrée . Le basilic Genovese se développe bien en hydroponie, il pousse vite et est très facile à cultiver en intérieur. Cette variété est généralement appréciée pour son goût authentique et sa capacité à donner un goût unique aux plats de pâtes, aux salades et autres recettes méditerranéennes. Du basilic hydroponique en pleine croissance 2. Le basilic thaï Le basilic thaï, également connu sous le nom de basilic sacré ou basilic asiatique, est une variété très prisée dans la cuisine thaïlandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert foncé ont une saveur très épicée proche de celle de l'estragon et de l'anis. Le basilic thaï est bien adapté à la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacité à tolérer des conditions de lumière variable. Il apportera une touche exotique et parfumée à vos plats, tels que

les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thai hydroponique

3. Le basilic pourpre Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails. Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique.

4. Le basilic citron Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une délicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles. Le basilic citron est très apprécié pour ses propriétés aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraîchissant aux boissons, aux desserts et aux salades. À lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur Il pousse bien en hydroponie, et ses arômes citronnés en font un choix original pour votre système hydroponique.

Les basilics à éviter en hydroponie En général, la plupart des variétés de basilics poussent bien en hydroponie, car cette méthode de culture fournit un environnement contrôlé avec un apport régulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines variétés peuvent être plus délicates ou présenter des défis spécifiques en hydroponie. Par exemple :

1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle.

2. Le basilic nain Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes. Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese.

3. Le basilic à feuilles de laitue Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

Bien préparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les

meilleures conditions : 1. Lumiere naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumiere pour bien pousser, et la lumiere naturelle est l'ideal. Privilegiez un endroit ou votre systeme hydroponique recevra au moins 6 heures de lumiere par jour . Une fenetre orientee au sud ou a l'est peut tout a fait convenir pour placer votre plant de basilic. Si il n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumiere naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance a LED (une puissance de 5 a 10 W suffit).

2. Temperature ambiante Le basilic aime la chaleur moderee. Une temperature entre 18 et 25 est parfaite pour lui. Evitez les emplacements ou la temperature est trop fluctuante, et ou elle risque de devenir trop fraiche. En dessous de 15, les feuilles du basilic vont commencer a brunir tres rapidement. Assurez-vous egalement que la temperature ne depasse pas 30, car cela peut entrainer un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.

3. Ventilation Une bonne circulation de l'air est essentielle pour eviter les problemes lies a l'humidite, comme le developpement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aeration suffisante pour maintenir un niveau d'humidite correct (entre 50 et 70%).

4. Facilite d'accès Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de verifier le bon developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC) C'est l'un des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie. Dans le systeme DWC , les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene.

Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

Reservoir : Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera l'affaire.

Paniers de culture : Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de l'eau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont

remplis d'un substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.

**Solution nutritive :** C'est le mélange d'eau et de nutriments essentiels au bon développement des plantes.

**Pompe à air :** Elle permet d'injecter de l'air et donc de l'oxygène dans la solution nutritive.

**Bulleur :** Il disperse les bulles d'air dans l'eau et assure un bon apport d'oxygène aux racines.

Le système DWC nécessite donc un peu d'investissement pour ce qui concerne le matériel nécessaire mais ce sont des éléments faciles à se procurer. Pour le réservoir, vous pouvez tout à fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie d'un couvercle. Choisissez-en une qui soit de préférence opaque afin d'éviter la prolifération des algues dans votre système hydroponique. Une fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien. Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

**À lire aussi : 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur**

**La méthode Kratky**

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette méthode repose sur l'utilisation d'un réservoir contenant l'eau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de l'eau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et à mesure que la plante absorbe l'eau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systèmes hydroponiques, l'absence d'apport en oxygène ne pose pas de problème car l'air contenu dans le récipient crée un environnement suffisamment oxygéné pour les racines. La méthode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer à cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du matériel.

**Vous aurez seulement besoin de :**

- Un réservoir :** Vous pouvez utiliser un récipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique :** Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat :** Billes d'argiles ou mélange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide à diffuser les nutriments au début de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine à la floraison.
- Des nutriments :** On

trouve dans le commerce tout une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles à utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnés sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci. Du basilic thaï cultivé grâce à la méthode Kratky

### Les étapes de la culture du basilic en hydroponie

#### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour démarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant .

#### 1. Germination des graines de basilic

Le semis du basilic n'est pas réputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les résultats sont en général bien meilleurs si vous suivez bien les différentes étapes. Faire germer des graines de basilic

#### 1. Choix des graines

Il n'y a pas de graines spécialement adaptées à l'hydroponie. Choisissez les variétés qui vous plaisent, en faisant attention à ce que la date indiquée sur le sachet ne soit pas dépassée pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer à partir de vos propres graines.

#### 2. Pregermination

Cette étape n'est pas obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination. La procédure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille de linge tout à l'aide d'un vaporisateur Placez vos graines sur la moitié de la feuille de linge en les espaçant d'au moins 2 cm Repliez le linge, la moitié sans graine étant au-dessus Glissez le linge dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple) Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent. Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

#### 3. Plantation

Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C . Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher. Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de

serre qui aidera a maintenir un bon taux d'humidite. Vous pouvez aussi tout a fait utiliser du terreau speciale semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le systeme hydroponique.

#### 4. Germination

En quelques jours, vos plants de basilic vont se developper et les premieres vraies feuilles vont apparaitre. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre systeme hydroponique.

#### 2. Bouturage des plants de basilic

Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette methode vous fera gagner du temps par rapport a l'utilisation de graines.

#### Bouturer un plant de basilic

##### 1. Selectionnez la tige

Reperez une tige saine sur la plante mere. Elle doit etre vigoureuse, sans trace de maladie ou de decoloration. Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thai mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les varietes de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan...

##### 2. Prelevez la tige

Coupez la tige au-dessus d'un nœud a l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant a un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3).

A lire aussi [Glossaire de l'hydroponie](#)

##### 3. Mettez dans l'eau

Mettez votre bouture immediatement dans un verre d'eau pour eviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une etiquette, comme je l'ai fait, pour savoir ou vous en etes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaitre les premieres racines au niveau du nœud. Pensez a surveiller le niveau de l'eau et a en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre systeme hydroponique.

#### Preparation du systeme hydroponique

Quand vos graines auront germe et que le moment de transplanter les pousses n'est plus qu'une question d'heures, vous allez pouvoir mettre en place le systeme hydroponique. A ce stade vous devriez avoir choisi quel systeme vous souhaitez utiliser ! Verifiez aussi que vous avez bien tout le materiel necessaire, le bon nombre de reservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le systeme a son emplacement definitif car il sera ensuite plus difficile et risqué de le deplacer quand il sera rempli d'eau.

#### 1 Preparation de la solution nutritive

Remplissez le reservoir avec de l'eau du robinet, en quantite suffisante pour qu'elle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour verifier que

leau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans leau, en verifiant le dosage recommande sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en general tres concentrees. Si letiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 a 5 ml par litre deau, choisissez plutot la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, cest beaucoup plus pratique et precis que les graduations quil peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien lordre, et melangez bien leau afin que la repartition soit bien homogene et quil ny ait pas de precipitations au fond du reservoir.

2 Verification du pH Vous pouvez verifier que votre solution nutritive nest pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulees de telle sorte quen utilisant de leau de robinet, le pH devrait etre compris dans la plage ideale des 5,5 a 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-metre pour verifier que le pH est correct . Si ce nest pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

3 Transplantation des jeunes plants dans le systeme hydroponique Vos jeunes pousses sont pretes a etre installees dans votre systeme hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre systeme des que les racines mesurent deux ou trois centimetres. La maniere de proceder va ensuite dependre de la facon dont vous avez fait germer vos graines. Si vous avez utilise des paniers hydroponiques Dans ce cas il ny a pas grand-chose a faire. La jeune pousse est deja bien installee dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans lun des trous du systeme hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention a ne pas abimer les racines en mettant en place le panier hydroponique. Si vous avez utilise un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumiere qui pourrait passer par les trous situes en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposee a la lumiere = developpement d'algues vertes). Si vous avez utilise un plateau de germination, des godets ou autre contenant Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Completez avec le meme substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles.

Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique. Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

#### 4 Taille et récolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux. Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nœuds, donc deux paires de feuilles. On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une, au fur et à mesure de ses besoins, mais ce n'est pas une bonne façon de procéder. Ça ne va pas aider la plante à se développer. Coupez plutôt le basilic au-dessus d'un nœud, pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles de développer en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors à vos sécateurs !

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines.

Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum.

Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture.

Dans cet article

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs



conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période de sécheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin.
- 4 L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau.
- 5 Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines

varietes de basilic prosperent mieux en hydroponie en raison de leurs caracteristiques de croissance et de leurs besoins specifiques. Voici le top 4 des varietes de basilic qui se pretent bien a la culture hydroponique :

1. Le basilic Genovese Cest un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prepare le pesto. Aussi appele Grand Vert, ce basilic presente de larges feuilles recourbees. Il est tres parfume, avec une saveur douce et legerement poivree . Le basilic Genovese se developpe bien en hydroponie, il pousse vite et est tres facile a cultiver en interieur. Cette variete est generalement appreciee pour son gout authentique et sa capacite a donner un gout unique aux plats de pates, aux salades et autres recettes mediterraneennes. Du basilic hydroponique en plein croissance
2. Le basilic thai Le basilic thai, egalement connu sous le nom de basilic sacre ou basilic asiatique, est une variete tres prisee dans la cuisine thailandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert fonce ont une saveur tres epicee proche de celle de lestragon et de lanis. Le basilic thai est bien adapte a la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacite a tolerer des conditions de lumiere variable. Il apportera une touche exotique et parfumee a vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thai hydroponique
3. Le basilic pourpre Cette variete de basilic se distingue par ses feuilles pourpre fonce et dentelees, offrant un interet supplementaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect colore en fait un excellent choix pour la decoration de plats et de cocktails. Il se developpe bien en hydroponie et ajoute une touche doriginalite dans votre systeme hydroponique.
4. Le basilic citron Comme son nom lindique, cette variete de basilic degage une delicieuse odeur de citron lorsquon froisse ses feuilles. Le basilic citron est tres apprecie pour ses proprietes aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraichissant aux boissons, aux desserts et aux salades.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager dinterieur Il pousse bien en hydroponie, et ses aromes citronnes en font un choix original pour votre systeme hydroponique.

Les basilics a eviter en hydroponie En general, la plupart des varietes de basilics poussent bien en hydroponie, car cette methode de culture fournit un environnement controle avec un apport regulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines varietes peuvent etre plus delicates ou presenter des defis specifiques en hydroponie. Par exemple

: 1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle. 2. Le basilic nain Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes. Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese. 3. Le basilic à feuilles de laitue Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

Bien préparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

1. Lumière naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, et la lumière naturelle est idéale. Privilégiez un endroit où votre système hydroponique recevra au moins 6 heures de lumière par jour. Une fenêtre orientée au sud ou à l'est peut tout à fait convenir pour placer votre plant de basilic. Si ce n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumière naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance à LED (une puissance de 5 à 10 W suffit).
2. Température ambiante Le basilic aime la chaleur modérée. Une température entre 18 et 25 °C est parfaite pour lui. Évitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche. En dessous de 15 °C, les feuilles du basilic vont commencer à brunir très rapidement. Assurez-vous également que la température ne dépasse pas 30 °C, car cela peut entraîner un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.
3. Ventilation Une bonne circulation de l'air est essentielle pour éviter les problèmes liés à l'humidité, comme le développement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aération suffisante pour maintenir un niveau d'humidité correct (entre 50 et 70%).
4. Facilitez l'accès Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de vérifier le bon

developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes. Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

### Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC)

C'est lun des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que dautres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie. Dans le systeme DWC , les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene. Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

- Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera laffaire.
- Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de leau. Ils sont ajoues pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis dun substrat comme de la fibre de coco ou des billes dargile pour soutenir la plante.
- Solution nutritive :** Cest le melange deau et de nutriments essentiels au bon developpement des plantes.
- Pompe a air :** Elle permet dinjecter de lair et donc de loxygene dans la solution nutritive.
- Bulleur :** Il disperse les bulles dair dans leau et assure un bon apport doxygene aux racines.

Le systeme DWC necessite donc un peu dinvestissement pour ce qui concerne le materiel necessaire mais ce sont des elements faciles a se procurer. Pour le reservoir, vous pouvez tout a fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie dun couvercle. Choisissez-en une qui soit de preference opaque afin deviter la proliferation des algues dans votre systeme hydroponique. Une fois votre systeme DWC en place, il necessite peu dintervention et dentretien. Surveillez tout de meme de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-metre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic dabsorber correctement les nutriments.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de creer son jardin interieur

#### La methode Kratky

La methode Kratky est une variante simplifiee de lhydroponie qui ne necessite pas lutilisation dune pompe ni delectricite, contrairement au systeme DWC. Elle fonctionne tres bien pour cultiver les

plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette methode repose sur l'utilisation d'un reservoir contenant leau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de leau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et a mesure que la plante absorbe leau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systemes hydroponiques, labsence d'apport en oxygene ne pose pas de probleme car l'air contenu dans le recipient cree un environnement suffisamment oxygene pour les racines. La methode Kratky est ce quil y a de plus simple pour commencer a cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du materiel. Vous aurez seulement besoin de :

- Un reservoir : Vous pouvez utiliser un recipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique : Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat : Billes d'argiles ou melange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide a diffuser les nutriments au debut de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine a la floraison.
- Des nutriments : On trouve dans le commerce toute une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles a utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnes sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

Du basilic thai cultive grace a la methode Kratky

### Les etapes de la culture du basilic en hydroponie

#### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour demarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant .

#### 1. Germination des graines de basilic

Le semis du basilic nest pas reputé pour etre le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ca ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les resultats sont en general bien meilleurs si vous suivez bien les differentes etapes.

#### Faire germer des graines de basilic

##### 1. Choix des graines

Il ny a pas de graines specialement adaptees a l'hydroponie. Choisissez les varietes qui vous plaisent, en faisant attention a ce que la date indiquee sur le sachet ne soit pas depassee pour etre sur que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, lavantage etant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer a partir de vos propres graines.

##### 2. Pregermination

Cette etape nest pas

obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination. La procédure de prégermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille lessuie-tout à l'aide d'un vaporisateur. Placez vos graines sur la moitié de la feuille lessuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm. Repliez la feuille lessuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus. Glissez la feuille lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple). Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent. Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C. Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher. Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de serre qui aidera à maintenir un bon taux d'humidité. Vous pouvez aussi tout à fait utiliser du terreau spécial semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

4. Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles, il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

2. Bouturage des plants de basilic Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette méthode vous fera gagner du temps par rapport à l'utilisation de graines.

Bouturer un plant de basilic

1. Sélectionnez la tige Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration. Sur les photos ci-dessous, il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan...

2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus d'un nœud à l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant à un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3).

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

3. Mettez dans l'eau Mettez

vos boutures immédiatement dans un verre d'eau pour éviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une étiquette, comme je l'ai fait, pour savoir où vous en êtes. Au bout de quelques temps, vous verrez apparaître les premières racines au niveau du nœud. Pensez à surveiller le niveau d'eau et à en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre système hydroponique.

### Préparation du système hydroponique

Quand vos graines auront germé et que le moment de transplanter les pousses n'est plus qu'une question d'heures, vous allez pouvoir mettre en place le système hydroponique. À ce stade, vous devriez avoir choisi quel système vous souhaitez utiliser ! Vérifiez aussi que vous avez bien tout le matériel nécessaire, le bon nombre de réservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le système à son emplacement définitif car il sera ensuite plus difficile et risqué de le déplacer quand il sera rempli d'eau.

#### 1 Préparation de la solution nutritive

Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet, en quantité suffisante pour qu'elle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour vérifier que l'eau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans l'eau, en vérifiant le dosage recommandé sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en général très concentrées. Si l'étiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 à 5 ml par litre d'eau, choisissez plutôt la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, c'est beaucoup plus pratique et précis que les graduations qu'il peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

#### 2 Vérification du pH

Vous pouvez vérifier que votre solution nutritive n'est pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulées de telle sorte qu'en utilisant de l'eau de robinet, le pH devrait être compris dans la plage idéale des 5,5 à 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-mètre pour vérifier que le pH est correct. Si ce n'est pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

#### 3 Transplantation des jeunes plants dans le système hydroponique

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait

une bouture, vous pouvez la mettre dans votre système dès que les racines mesurent deux ou trois centimètres. La manière de procéder va ensuite dépendre de la façon dont vous avez fait germer vos graines. Si vous avez utilisé des paniers hydroponiques Dans ce cas il n'y a pas grand-chose à faire. La jeune pousse est déjà bien installée dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans l'un des trous du système hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention à ne pas abîmer les racines en mettant en place le panier hydroponique. Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes). Si vous avez utilisé un plateau de germination, des godets ou autre contenant Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Complétez avec le même substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles. Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique. Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

#### 4 Taille et récolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux. Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nœuds, donc deux paires de feuilles. On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une, au fur et à mesure de ses besoins, mais ce n'est pas une bonne façon de procéder. Ça ne va pas aider la plante à se développer. Coupez plutôt le basilic au-dessus d'un nœud, pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles de devenir en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors à vos sécateurs !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis



l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Le basilic, avec son arôme délicieux et ses propriétés médicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines. Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation réduite d'eau et d'espace, possibilité de le récolter toute l'année, préservation du goût et du parfum. Cet article présente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les étapes essentielles et les meilleurs conseils pour réussir cette culture. Dans cet article Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ? La culture du basilic en hydroponie présente de nombreux avantages en comparaison à une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon. Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

- 1 Ca pousse plus vite En hydroponie les plants de basilic bénéficient d'un apport constant en nutriments . Ils ont à tout moment ce dont ils ont besoin pour se développer. De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport à ceux cultivés en terre, et vous pourrez faire votre première récolte plus rapidement.
- 2 Le rendement est plus élevé Dans un système hydroponique, l'utilisation de l'espace est optimisée . Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitée. Ce n'est sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants même quand on dispose de peu de place.
- 3 On utilise moins d'eau L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre. Grâce à l'utilisation d'un réservoir pour la solution nutritive et d'une circulation de l'eau en circuit fermé, cette méthode de culture est économe en eau . C'est particulièrement intéressant en période de sécheresse et de restrictions d'eau quand il devient compliqué d'arroser son jardin.
- 4 L'environnement est sous contrôle En hydroponie il est possible de contrôler précisément l'environnement de culture . Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, température et éclairage, tous ces paramètres peuvent être ajustés et surveillés pour permettre un développement optimal du basilic. Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais être saturée en eau. Et au contraire, le basilic craint énormément la sécheresse. Avec

l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau. 5 Moins de maladies et de ravageurs Le fait de ne pas utiliser de sol réduit les risques de maladies . Un système hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les dégâts potentiels sur vos plants de basilic. Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie Quelle variété de basilic choisir ? Les basilics à privilégier en hydroponie Lorsque vous décidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des variétés adaptées est essentiel pour garantir une croissance saine et une récolte réussie. Certaines variétés de basilic prospèrent mieux en hydroponie en raison de leurs caractéristiques de croissance et de leurs besoins spécifiques. Voici le top 4 des variétés de basilic qui se prêtent bien à la culture hydroponique : 1. Le basilic Genovese C'est un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prépare le pesto. Aussi appelé Grand Vert, ce basilic présente de larges feuilles recourbées. Il est très parfumé, avec une saveur douce et légèrement poivrée . Le basilic Genovese se développe bien en hydroponie, il pousse vite et est très facile à cultiver en intérieur. Cette variété est généralement appréciée pour son goût authentique et sa capacité à donner un goût unique aux plats de pâtes, aux salades et autres recettes méditerranéennes. Du basilic hydroponique en pleine croissance 2. Le basilic thaï Le basilic thaï, également connu sous le nom de basilic sacré ou basilic asiatique, est une variété très prisée dans la cuisine thaïlandaise et vietnamienne. Ses feuilles vert foncé ont une saveur très épicée proche de celle de l'estragon et de l'anis. Le basilic thaï est bien adapté à la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacité à tolérer des conditions de lumière variable. Il apportera une touche exotique et parfumée à vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les soupes. Du basilic thaï hydroponique 3. Le basilic pourpre Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique. Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails. Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique. 4. Le basilic citron Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une

delicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles. Le basilic citron est tres apprecie pour ses proprietes aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraichissant aux boissons, aux desserts et aux salades. A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des recoltes abondantes dans votre potager dinterieur Il pousse bien en hydroponie, et ses aromes citronnes en font un choix original pour votre systeme hydroponique. Les basilics a eviter en hydroponie En general, la plupart des varietes de basilics poussent bien en hydroponie, car cette methode de culture fournit un environnement controle avec un apport regulier en eau et en nutriments. Cependant, certaines varietes peuvent etre plus delicates ou presenter des defis specifiques en hydroponie. Par exemple :

1. Le basilic cannelle Bien que le basilic cannelle soit apprecie pour sa saveur epicee, il est moins adapte a la culture hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments. Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le systeme hydroponique, ceci peut affecter la sante et la croissance du basilic cannelle.
2. Le basilic nain Cette variete de basilic a un port tres compact et des feuilles plus petites. Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut etre moins productive en termes de rendement par rapport a d'autres varietes plus grandes. Si vous cherchez a obtenir une recolte abondante de basilic, choisissez plutot une variete a grandes feuilles comme le basilic Genovese.
3. Le basilic a feuilles de laitue Cette variete de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire a celle des feuilles de laitue. Bien qu'elle puisse etre cultivee en hydroponie, son port plus etale peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de controle de la taille.

Bien preparer l'environnement de culture Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie Voici quelques elements a prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

1. Lumiere naturelle Le basilic a besoin de beaucoup de lumiere pour bien pousser, et la lumiere naturelle est ideale. Privilegiez un endroit ou votre systeme hydroponique recevra au moins 6 heures de lumiere par jour . Une fenetre orientee au sud ou a l'est peut tout a fait convenir pour placer votre plant de basilic. Si ce n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumiere naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance a LED (une puissance de 5 a 10 W suffit).
2. Temperature ambiante Le basilic aime la chaleur moderee. Une temperature entre 18 et

25 et parfaite pour lui. Evitez les emplacements ou la temperature est trop fluctuante, et ou elle risque de devenir trop fraiche. En dessous de 15, les feuilles du basilic vont commencer a brunir tres rapidement. Assurez-vous egalement que la temperature ne depasse pas 30, car cela peut entrainer un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas sen remettre.

### 3. Ventilation

Une bonne circulation de lair est essentielle pour eviter les problemes lies a l'humidite, comme le developpement de moisissures et autres champignons. Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aeration suffisante pour maintenir un niveau d'humidite correct (entre 50 et 70%).

### 4. Facilite d'accès

Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de verifier le bon developpement de vos plants de basilic. Cela facilitera aussi les recoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

### Les systemes hydroponiques adaptes au basilic

#### Le systeme de culture en eau profonde (Deep Water Culture - DWC)

C'est l'un des systemes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et legumes a feuilles. Il se distingue par sa simplicite et son efficacite, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les debutants en hydroponie. Dans le systeme DWC, les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygene.

Voici les principaux elements qui constituent un systeme DWC :

- Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut etre en plastique, en verre ou en tout autre materiau etanche a votre disposition. La taille du reservoir depend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 a 30 litres fera l'affaire.
- Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de l'eau. Ils sont ajoures pour permettre aux racines de se developper librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis d'un substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.
- Solution nutritive :** C'est le melange d'eau et de nutriments essentiels au bon developpement des plantes.
- Pompe a air :** Elle permet d'injecter de l'air et donc de l'oxygene dans la solution nutritive.
- Bulleur :** Il disperse les bulles d'air dans l'eau et assure un bon apport d'oxygene aux racines.

Le systeme DWC necessite donc un peu d'investissement pour ce qui concerne le materiel necessaire mais ce sont des elements faciles a se procurer. Pour le reservoir, vous pouvez tout a fait vous

procurer une caisse de rangement en plastique munie d'un couvercle. Choisissez-en une qui soit de préférence opaque afin d'éviter la prolifération des algues dans votre système hydroponique. Une fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien. Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre. Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

### A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

#### La méthode Kratky

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic. Cette méthode repose sur l'utilisation d'un réservoir contenant l'eau et les nutriments et d'un panier de culture suspendu au-dessus du niveau de l'eau. Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et à mesure que la plante absorbe l'eau et les nutriments, le niveau du liquide diminue. Contrairement aux autres systèmes hydroponiques, l'absence d'apport en oxygène ne pose pas de problème car l'air contenu dans le récipient crée un environnement suffisamment oxygéné pour les racines.

#### La méthode Kratky est ce qu'il y a de plus simple pour commencer à cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du matériel.

Vous aurez seulement besoin de :

- Un réservoir : Vous pouvez utiliser un récipient tel qu'un gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique.
- Un panier hydroponique : Il va servir de support au plant de basilic.
- Du substrat : Billes d'argiles ou mélange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide à diffuser les nutriments au début de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible d'utiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine à la floraison.
- Des nutriments : On trouve dans le commerce toute une gamme d'engrais hydroponiques universels et faciles à utiliser qui contiennent tous les minéraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnés sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

#### Du basilic thaï cultivé grâce à la méthode Kratky

#### Les étapes de la culture du basilic en hydroponie

##### Germination des graines ou bouturage des plants

Vous avez deux options pour démarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des graines ou bouturer un plant existant.

1. Germination des graines de basilic

Le

semis du basilic n'est pas réputé pour être le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ça ne marche pas toujours du premier coup. Pourtant en hydroponie les résultats sont en général bien meilleurs si vous suivez bien les différentes étapes. Faire germer des graines de basilic

1. Choix des graines Il n'y a pas de graines spécialement adaptées à l'hydroponie. Choisissez les variétés qui vous plaisent, en faisant attention à ce que la date indiquée sur le sachet ne soit pas dépassée pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer à partir de vos propres graines.

2. Pregermination Cette étape n'est pas obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination. La procédure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille de papier essuie-tout à l'aide d'un vaporisateur. Placez vos graines sur la moitié de la feuille de papier essuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm. Repliez le papier essuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus. Glissez le papier essuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple). Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent. Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C. Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher. Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de serre qui aidera à maintenir un bon taux d'humidité. Vous pouvez aussi tout à fait utiliser du terreau spécial semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

4. Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

2. Bouturage des plants de basilic Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre

jardin, chez votre voisin, cette methode vous fera gagner du temps par rapport a l'utilisation de graines. Bouturer un plant de basilic

1. Selectionnez la tige Reperez une tige saine sur la plante mere. Elle doit etre vigoureuse, sans trace de maladie ou de decoloration. Sur les photos ci-dessous il sagit de basilic thai mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les varietes de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, lorigan...
2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus dun nud a laide dun secateur. Coupez ensuite plus haut sous le nud suivant a un angle de 45. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3). A lire aussi Glossaire de l'hydroponie
3. Mettez dans leau Mettez votre bouture immediatement dans un verre deau pour eviter loxydation. Vous pouvez mettre la date sur une etiquette, comme je lai fait, pour savoir ou vous en etes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaitre les premieres racines au niveau du nud. Pensez a surveiller le niveau de leau et a en rajouter sil baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre systeme hydroponique.

Preparation du systeme hydroponique

Quand vos graines auront germe et que le moment de transplanter les pousses nest plus quune question dheures, vous allez pouvoir mettre en place le systeme hydroponique. A ce stade vous devriez avoir choisi quel systeme vous souhaitez utiliser ! Verifiez aussi que vous avez bien tout le materiel necessaire, le bon nombre de reservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver. Installez le systeme a son emplacement definitif car il sera ensuite plus difficile et risque de le deplacer quand il sera rempli deau.

- 1 Preparation de la solution nutritive Remplissez le reservoir avec de leau du robinet, en quantite suffisante pour quelle atteigne le bas des paniers hydroponiques. Vous pouvez utiliser un panier vide pour verifier que leau monte au bon niveau. Ajoutez ensuite la solution nutritive dans leau, en verifiant le dosage recommande sur le flacon. Les solutions hydroponiques du commerce sont en general tres concentrees. Si letiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 a 5 ml par litre deau, choisissez plutot la valeur basse (1,5 ml dans ce cas). Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, cest beaucoup plus pratique et precis que les graduations quil peut y avoir sur le flacon (quand il y en a). Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons,

respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

## 2 Vérification du pH

Vous pouvez vérifier que votre solution nutritive n'est pas trop acide ou basique. Les solutions hydroponiques sont formulées de telle sorte qu'en utilisant de l'eau de robinet, le pH devrait être compris dans la plage idéale des 5,5 à 6,5. Vous pouvez cependant utiliser un pH-mètre pour vérifier que le pH est correct. Si ce n'est pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

## 3 Transplantation des jeunes plants dans le système hydroponique

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles. Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre système dès que les racines mesurent deux ou trois centimètres. La manière de procéder va ensuite dépendre de la façon dont vous avez fait germer vos graines.

Si vous avez utilisé des paniers hydroponiques : Dans ce cas, il n'y a pas grand-chose à faire. La jeune pousse est déjà bien installée dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier hydroponique. Installez simplement le panier dans l'un des trous du système hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier. Faites bien attention à ne pas abîmer les racines en mettant en place le panier hydroponique.

Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes).

Si vous avez utilisé un plateau de germination, des godets ou autre contenant : Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible. Complétez avec le même substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles. Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique.

Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse. Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

## 4 Taille et récolte du basilic

Quand et comment tailler le basilic ? Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux. Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nœuds, donc deux paires de feuilles. On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une,



au fur et a mesure de ses besoins, mais ce nest pas une bonne facon de proceder. Ca ne va pas aider la plante a se developper. Coupez plutot le basilic au-dessus dun nud , pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus. Cela va permettre aux feuilles devoluer en deux nouvelles tetes et ainsi votre plant de basilic va se dedoubler. Et si on ne taille pas le basilic ? Ce serait bien dommage, et pour deux raisons : Vous vous privez dun basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se dedoubler comme cest le cas apres une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille. Alors a vos secateurs !

Le basilic, avec son arome delicieux et ses proprietes medicinales reconnues, est une herbe aromatique populaire dans de nombreuses cuisines.

Cultiver du basilic en hydroponie offre de nombreux avantages : croissance rapide des plantes, utilisation reduite deau et despaces, possibilite de le recolter toute lannee, preservation du gout et du parfum.

Cet article presente un guide pratique pour cultiver du basilic en hydroponie, en mettant l'accent sur les etapes essentielles et les meilleurs conseils pour reussir cette culture.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Pourquoi cultiver le basilic en hydroponie ?**

La culture du basilic en hydroponie presente de nombreux avantages en comparaison a une culture en pleine terre, dans un jardin ou dans des pots sur un balcon.

Voici 5 raisons de cultiver du basilic en hydroponie :

#### **1 Ca pousse plus vite**

En hydroponie les plants de basilic beneficent dun apport constant en nutriments .

Ils ont a tout moment ce dont ils ont besoin pour se developper.

De ce fait ils vont pousser plus vite par rapport a ceux cultives en terre, et vous pourrez faire votre premiere recolte plus rapidement.

#### **2 Le rendement est plus eleve**

Dans un systeme hydroponique, utilisation de l'espace est optimisee .

Vous pouvez cultiver plus de plants de basilic sur une surface limitee.

Ce nest sans doute pas votre but de vous lancer dans une culture extensive du basilic, mais avec l'hydroponie il est possible de faire pousser de nombreux plants meme quand on dispose de peu de place.

### **3 On utilise moins d'eau**

L'hydroponie utilise moins d'eau que l'arrosage des cultures en terre.

Grace a l'utilisation d'un reservoir pour la solution nutritive et d'une circulation d'eau en circuit ferme, cette methode de culture est economique en eau .

C'est particulierement interessant en periode de secheresse et de restrictions d'eau quand il devient complique d'arroser son jardin.

### **4 L'environnement est sous controle**

En hydroponie il est possible de controler precisement l'environnement de culture .

Concentration de la solution nutritive, niveau de pH de celle-ci, temperature et eclairage, tous ces parametres peuvent etre ajustes et surveilles pour permettre un developpement optimal du basilic.

Quand on cultive le basilic en pot, la terre doit rester humide sans jamais etre saturee en eau. Et au contraire, le basilic craint enormement la secheresse.

Avec l'hydroponie, fini les soucis d'apport en eau.

### **5 Moins de maladies et de ravageurs**

Le fait de ne pas utiliser de sol reduit les risques de maladies .

Un systeme hydroponique bien entretenu offre un environnement moins propice aux ravageurs, limitant ainsi les attaques et les degats potentiels sur vos plants de basilic.

Dites adieu aux aleurodes, pucerons, thrips et aux champignons comme le botrytis qui risquent de ruiner tous vos efforts en s'attaquant aux feuilles du basilic.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

## **Quelle variete de basilic choisir ?**

### **Les basilics a privilegier en hydroponie**

Lorsque vous decidez de cultiver du basilic en hydroponie, le choix des varietes adaptees est essentiel pour garantir une croissance saine et une recolte reussie.

Certaines varietes de basilic prosperent mieux en hydroponie en raison de leurs caracteristiques de croissance et de leurs besoins specifiques.

Voici le top 4 des varietes de basilic qui se pretent bien a la culture hydroponique :

#### **1. Le basilic Genovese**

Cest un grand classique de la cuisine italienne, celui avec lequel on prepare le pesto.

Aussi appele Grand Vert, ce basilic presente de larges feuilles recourbees.

Il est tres parfume, avec une saveur douce et legerement poivree .

Le basilic Genovese se developpe bien en hydroponie, il pousse vite et est tres facile a cultiver en interieur.

Cette variete est generalement appreciee pour son gout authentique et sa capacite a donner un gout unique aux plats de pates, aux salades et autres recettes mediterraneennes.

Du basilic hydroponique en plein croissance

#### **2. Le basilic thai**

Le basilic thai, egalement connu sous le nom de basilic sacre ou basilic asiatique, est une variete tres prisee dans la cuisine thailandaise et vietnamienne.

Ses feuilles vert fonce ont une saveur tres epicee proche de celle de lestragon et de lanis.

Le basilic thai est bien adapte a la culture hydroponique en raison de sa croissance rapide et de sa capacite a tolerer des conditions de lumiere variable.

Il apportera une touche exotique et parfumee a vos plats, tels que les currys, les woks ou encore les

soupes.

Du basilic thai hydroponique

### **3. Le basilic pourpre**

Cette variété de basilic se distingue par ses feuilles pourpre foncé et dentelées, offrant un intérêt supplémentaire pour votre jardin hydroponique.

Le basilic pourpre a une saveur similaire au basilic commun, mais son aspect coloré en fait un excellent choix pour la décoration de plats et de cocktails.

Il se développe bien en hydroponie et ajoute une touche d'originalité dans votre système hydroponique.

### **4. Le basilic citron**

Comme son nom l'indique, cette variété de basilic dégage une délicieuse odeur de citron lorsqu'on froisse ses feuilles.

Le basilic citron est très apprécié pour ses propriétés aromatiques, ce qui en fait un ajout rafraîchissant aux boissons, aux desserts et aux salades.

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

A lire aussi Pollinisation manuelle : le secret pour des récoltes abondantes dans votre potager d'intérieur

Il pousse bien en hydroponie, et ses arômes citronnés en font un choix original pour votre système hydroponique.

### **Les basilics à éviter en hydroponie**

En général, la plupart des variétés de basilics poussent bien en hydroponie, car cette méthode de culture fournit un environnement contrôlé avec un apport régulier en eau et en nutriments.

Cependant, certaines variétés peuvent être plus délicates ou présenter des défis spécifiques en hydroponie. Par exemple :

#### **1. Le basilic cannelle**

Bien que le basilic cannelle soit apprécié pour sa saveur épicée, il est moins adapté à la culture

hydroponique car il est plus sensible aux fluctuations du pH et de la concentration en nutriments.

Si des conditions stables ne sont pas maintenues dans le système hydroponique, ceci peut affecter la santé et la croissance du basilic cannelle.

## **2. Le basilic nain**

Cette variété de basilic a un port très compact et des feuilles plus petites.

Bien qu'elle puisse pousser en hydroponie, elle peut être moins productive en termes de rendement par rapport à d'autres variétés plus grandes.

Si vous cherchez à obtenir une récolte abondante de basilic, choisissez plutôt une variété à grandes feuilles comme le basilic Genovese.

## **3. Le basilic à feuilles de laitue**

Cette variété de basilic a des feuilles plus larges et plus douces, ce qui lui donne une texture similaire à celle des feuilles de laitue.

Bien qu'elle puisse être cultivée en hydroponie, son port plus étalé peut rendre la gestion des plants plus complexe, notamment en termes d'espacement et de contrôle de la taille.

## **Bien préparer l'environnement de culture**

### **Choisir le bon emplacement pour cultiver le basilic en hydroponie**

Voici quelques éléments à prendre en compte pour que votre basilic pousse dans les meilleures conditions :

#### **1. Lumière naturelle**

Le basilic a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, et la lumière naturelle est idéale.

Privilégiez un endroit où votre système hydroponique recevra au moins 6 heures de lumière par jour.

.

Une fenêtre orientée au sud ou à l'est peut tout à fait convenir pour placer votre plant de basilic.

Si ce n'est pas possible de disposer de suffisamment de lumière naturelle, vous pouvez installer une lampe de croissance à LED (une puissance de 5 à 10 W suffit).

#### **2. Température ambiante**

Le basilic aime la chaleur modérée.

Une température entre 18 et 25 est parfaite pour lui.

Évitez les emplacements où la température est trop fluctuante, et où elle risque de devenir trop fraîche.

En dessous de 15, les feuilles du basilic vont commencer à brunir très rapidement.

Assurez-vous également que la température ne dépasse pas 30, car cela peut entraîner un stress thermique et votre basilic risquerait de ne pas s'en remettre.

### **3. Ventilation**

Une bonne circulation de l'air est essentielle pour éviter les problèmes liés à l'humidité, comme le développement de moisissures et autres champignons.

Assurez-vous que l'emplacement choisi offre une aération suffisante pour maintenir un niveau d'humidité correct (entre 50 et 70%).

### **4. Facilite l'accès**

Optez pour un emplacement facilement accessible, pour qu'il soit pratique de vérifier le bon développement de vos plants de basilic.

Cela facilitera aussi les récoltes, et vous profiterez davantage du parfum de vos plantes.

## **Les systèmes hydroponiques adaptés au basilic**

### **Le système de culture en eau profonde (Deep Water Culture DWC)**

C'est l'un des systèmes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et légumes à feuilles. Il se distingue par sa simplicité et son efficacité, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les débutants en hydroponie.

C'est l'un des systèmes hydroponiques les plus populaires pour cultiver du basilic, ainsi que d'autres herbes et légumes à feuilles.

Il se distingue par sa simplicité et son efficacité, ce qui en fait un excellent choix, en particulier pour les débutants en hydroponie.

Dans le système DWC, les plants de basilic sont suspendus dans des paniers, de sorte que leurs

racines plongent directement dans une solution riche en nutriments et en oxygène.

Voici les principaux éléments qui constituent un système DWC :

**Reservoir :** Il contient la solution nutritive. Il peut être en plastique, en verre ou en tout autre matériau étanche à votre disposition. La taille du réservoir dépend du nombre de plants que vous souhaitez cultiver. Un seau de 5 litres suffit pour un plant de basilic. Pour 6 plants, une caisse de 20 à 30 litres fera l'affaire.

**Paniers de culture :** Ce sont eux qui soutiennent les plants de basilic au-dessus de l'eau. Ils sont ajourés pour permettre aux racines de se développer librement dans la solution nutritive. Ils sont remplis d'un substrat comme de la fibre de coco ou des billes d'argile pour soutenir la plante.

**Solution nutritive :** C'est le mélange d'eau et de nutriments essentiels au bon développement des plantes.

**Pompe à air :** Elle permet d'injecter de l'air et donc de l'oxygène dans la solution nutritive.

**Bulleur :** Il disperse les bulles d'air dans l'eau et assure un bon apport d'oxygène aux racines.

Le système DWC nécessite donc un peu d'investissement pour ce qui concerne le matériel nécessaire mais ce sont des éléments faciles à se procurer.

Pour le réservoir, vous pouvez tout à fait vous procurer une caisse de rangement en plastique munie d'un couvercle.

Choisissez-en une qui soit de préférence opaque afin d'éviter la prolifération des algues dans votre système hydroponique.

Une fois votre système DWC en place, il nécessite peu d'intervention et d'entretien.

Surveillez tout de même de temps en temps le niveau de pH de la solution en utilisant un pH-mètre.

Une solution nutritive trop acide ou trop basique ne permettra pas aux plants de basilic d'absorber correctement les nutriments.

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

A lire aussi 4 bonnes raisons de créer son jardin intérieur

### **La méthode Kratky**

La méthode Kratky est une variante simplifiée de l'hydroponie qui ne nécessite pas l'utilisation d'une pompe ni d'électricité, contrairement au système DWC. Elle fonctionne très bien pour cultiver les

plantes qui poussent vite comme le basilic.

La methode Kratky est une variante simplifiee de lhydroponie qui ne necessite pas lutilisation dune pompe ni delectricite, contrairement au systeme DWC.

Elle fonctionne tres bien pour cultiver les plantes qui poussent vite comme le basilic.

Cette methode repose sur lutilisation dun reservoir contenant leau et les nutriments et dun panier de culture suspendu au-dessus du niveau de leau.

Les racines du basilic plongent dans la solution nutritive, et au fur et a mesure que la plante absorbe leau et les nutriments, le niveau du liquide diminue.

Contrairement aux autres systemes hydroponiques, labsence dapport en oxygene ne pose pas de probleme car lair contenu dans le recipient cree un environnement suffisamment oxygene pour les racines.

La methode Kratky est ce quil y a de plus simple pour commencer a cultiver du basilic en hydroponie quand on ne veut pas investir dans du materiel.

Vous aurez seulement besoin de :

Un reservoir : Vous pouvez utiliser un recipient tel quon gros bocal, un seau avec couvercle, une caisse en plastique. Un panier hydroponique : Il va servir de support au plant de basilic. Du substrat : Billes dargiles ou melange de fibre de coco et de perlite. Le substrat aide a diffuser les nutriments au debut de la croissance de la plante puis la maintient tout au long de sa croissance. Il est aussi possible dutiliser des cubes de germination qui supporteront le plant de basilic de la graine a la floraison. Des nutriments : On trouve dans le commerce tout une gamme dengrais hydroponiques universels et faciles a utiliser qui contiennent tous les mineraux dont la plante a besoin. Il suffit de bien respecter les dosages mentionnes sur les produits et il ne devrait pas y avoir de souci.

Du basilic thai cultive grace a la methode Kratky

## **Les etapes de la culture du basilic en hydroponie**

### **Germination des graines ou bouturage des plants**

Vous avez deux options pour demarrer votre culture du basilic en hydroponie : commencer par des



graines ou bouturer un plan existant .

## **1. Germination des graines de basilic**

Le semis du basilic nest pas repute pour etre le plus facile. Graines qui ne germent pas, fonte des semis, ca ne marche pas toujours du premier coup.

Pourtant en hydroponie les resultats sont en general bien meilleurs si vous suivez bien les differentes etapes.

Faire germer des graines de basilic

1. Choix des graines Il ny a pas de graines specialement adaptees a lhydroponie. Choisissez les varietes qui vous plaisent, en faisant attention a ce que la date indiquee sur le sachet ne soit pas depassee pour etre sur que les graines auront un bon taux de germination. Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, lavantage etant quavec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer a partir de vos propres graines.
2. Pregermination Cette etape nest pas obligatoire mais elle peut ameliorer le taux de germination. La procedure de pregermination des graines de basilic est simple : Humidifiez une feuille dessuie-tout a laide dun vaporisateur Placez vos graines sur la moitie de la feuille dessuie-tout en les espacant dau moins 2 cm Repliez lessuie-tout, la moitie sans graine etant au-dessus Glissez lessuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congelation par exemple) Cette methode devrait permettre de garder les graines humides le temps quelles germent. Des que les cotyledons apparaissent, vos graines sont pretes a etre plantees.
3. Plantation Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40. Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les legerement. Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, inserez simplement une graine dans le trou perce dans le cube. Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent a une temperature de 18 a 20 . Le substrat doit toujours rester humide, sans exces deau. Vaporisez-le sil a tendance a se dessecher. Il peut etre utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour creer un effet de serre qui aidera a maintenir un bon taux dhumidite. Vous pouvez aussi tout a fait utiliser du terreau speciale semis. Il faudra cependant vous assurer quil ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le systeme hydroponique.
- 4.

Germination En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître. Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique .

Faire germer des graines de basilic

Il n'y a pas de graines spécialement adaptées à l'hydroponie.

Choisissez les variétés qui vous plaisent, en faisant attention à ce que la date indiquée sur le sachet ne soit pas dépassée pour être sûr que les graines auront un bon taux de germination.

Vous pouvez choisir des graines de basilic bio ou non, l'avantage étant qu'avec du bio vos plants seront reproductibles si vous souhaitez ressemer à partir de vos propres graines.

Cette étape n'est pas obligatoire mais elle peut améliorer le taux de germination.

La procédure de prégermination des graines de basilic est simple :

Humidifiez une feuille essuie-tout à l'aide d'un vaporisateur Placez vos graines sur la moitié de la feuille essuie-tout en les espaçant d'au moins 2 cm Repliez l'essuie-tout, la moitié sans graine étant au-dessus Glissez l'essuie-tout dans un sac plastique transparent (un sac de congélation par exemple)

Cette méthode devrait permettre de garder les graines humides le temps qu'elles germent.

Dès que les cotylédons apparaissent, vos graines sont prêtes à être plantées.

Remplissez un plateau de germination ou directement des paniers hydroponiques avec du substrat : fibre de coco et perlite par exemple, en proportions 60/40.

Placez vos graines sur le substrat et recouvrez-les légèrement.

Vous pouvez aussi utiliser des cubes de germination. Dans ce cas, insérez simplement une graine dans le trou percé dans le cube.

Placez le tout dans un endroit chaud, les graines de basilic germent à une température de 18 à 20 °C .

Le substrat doit toujours rester humide, sans excès d'eau. Vaporisez-le s'il a tendance à se dessécher.

Il peut être utile de placer un plastique transparent sur vos semis pour créer un effet de serre qui aidera à maintenir un bon taux d'humidité.

Vous pouvez aussi tout à fait utiliser du terreau spéciale semis. Il faudra cependant vous assurer qu'il ne reste plus de tout de terre quand vous transplanterez les pousses dans le système hydroponique.

En quelques jours, vos plants de basilic vont se développer et les premières vraies feuilles vont apparaître.

Quand un plant aura deux feuilles il sera temps de le transplanter dans votre système hydroponique.

## **2. Bouturage des plants de basilic**

Si vous avez des plants de basilic sur lesquels faire des boutures, dans votre jardin, chez votre voisin, cette méthode vous fera gagner du temps par rapport à l'utilisation de graines.

Bouturer un plant de basilic 1. Sélectionnez la tige Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration. Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, l'origan... 2. Prelevez la tige Coupez la tige au-dessus d'un nœud à l'aide d'un sécateur. Coupez ensuite plus haut sous le nœud suivant à un angle de 45°. Enlevez les feuilles qui poussent sur le nœud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3). À lire aussi Glossaire de l'hydroponie 3. Mettez dans l'eau Mettez votre bouture immédiatement dans un verre d'eau pour éviter l'oxydation. Vous pouvez mettre la date sur une étiquette, comme je l'ai fait, pour savoir où vous en êtes. Au bout de quelques temps vous verrez apparaître les premières racines au niveau du nœud. Pensez à surveiller le niveau de l'eau et à en rajouter s'il baisse trop. Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre système hydroponique.

Bouturer un plant de basilic

Repérez une tige saine sur la plante mère. Elle doit être vigoureuse, sans trace de maladie ou de décoloration.

Sur les photos ci-dessous il s'agit de basilic thaï mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les variétés de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la

menthe, lorigan...

Sur les photos ci-dessous il sagit de basilic thai mais cette technique de bouturage fonctionne bien sur pour toutes les varietes de basilics, ainsi que pour les autres herbes aromatiques comme la menthe, lorigan...

Coupez la tige au-dessus dun nud a laide dun secateur.

Coupez ensuite plus haut sous le nud suivant a un angle de 45.

Enlevez les feuilles qui poussent sur le nud, ainsi que la plupart des autres feuilles (laissez-en 2 ou 3).

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

Mettez votre bouture immediatement dans un verre deau pour eviter loxydation.

Vous pouvez mettre la date sur une etiquette, comme je lai fait, pour savoir ou vous en etes.

Au bout de quelques temps vous verrez apparaitre les premieres racines au niveau du nud.

Pensez a surveiller le niveau de leau et a en rajouter sil baisse trop.

Quand les racines atteignent 2 ou 3 cm, vous pouvez transplanter la bouture dans votre systeme hydroponique.

## **Preparation du systeme hydroponique**

Quand vos graines auront germe et que le moment de transplanter les pousses nest plus quune question dheures, vous allez pouvoir mettre en place le systeme hydroponique.

A ce stade vous devriez avoir choisi quel systeme vous souhaitez utiliser !

Verifiez aussi que vous avez bien tout le materiel necessaire, le bon nombre de reservoirs, de paniers hydroponiques, en fonction du nombre de plants de basilic que vous souhaitez cultiver.

Installez le systeme a son emplacement definitif car il sera ensuite plus difficile et risque de le deplacer quand il sera rempli deau.

### **1 Preparation de la solution nutritive**

Remplissez le reservoir avec de leau du robinet, en quantite suffisante pour quelle atteigne le bas des paniers hydroponiques.

Vous pouvez utiliser un panier vide pour vérifier que l'eau monte au bon niveau.

Ajoutez ensuite la solution nutritive dans l'eau, en vérifiant le dosage recommandé sur le flacon.

Les solutions hydroponiques du commerce sont en général très concentrées. Si l'étiquette indique une plage de valeurs, par exemple 1,5 à 5 ml par litre d'eau, choisissez plutôt la valeur basse (1,5 ml dans ce cas).

Vous pouvez utiliser une seringue pour doser la solution hydroponique, c'est beaucoup plus pratique et précis que les graduations qu'il peut y avoir sur le flacon (quand il y en a).

Si votre solution hydroponique se compose de plusieurs flacons, respectez bien l'ordre, et mélangez bien l'eau afin que la répartition soit bien homogène et qu'il n'y ait pas de précipitations au fond du réservoir.

## **2 Vérification du pH**

Vous pouvez vérifier que votre solution nutritive n'est pas trop acide ou basique.

Les solutions hydroponiques sont formulées de telle sorte qu'en utilisant de l'eau de robinet, le pH devrait être compris dans la plage idéale des 5,5 à 6,5.

Vous pouvez cependant utiliser un pH-mètre pour vérifier que le pH est correct.

Si ce n'est pas le cas, utilisez un correcteur de pH pour rendre la solution plus ou moins acide.

## **3 Transplantation des jeunes plants dans le système hydroponique**

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles.

Vos jeunes pousses sont prêtes à être installées dans votre système hydroponique quand elles ont au moins deux vraies feuilles.

Si vous avez fait une bouture, vous pouvez la mettre dans votre système dès que les racines mesurent deux ou trois centimètres.

La manière de procéder va ensuite dépendre de la façon dont vous avez fait germer vos graines.

### **Si vous avez utilisé des paniers hydroponiques**

Dans ce cas il n'y a pas grand-chose à faire.

La jeune pousse est déjà bien installée dans son substrat, les racines sortent par les trous du panier

hydroponique.

Installez simplement le panier dans l'un des trous du système hydroponique en vous assurant que la solution nutritive atteigne bien le bas du panier.

Faites bien attention à ne pas abîmer les racines en mettant en place le panier hydroponique.

Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige. Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes).

Si vous avez utilisé un substrat comme de la fibre de coco, vous pouvez ajouter quelques billes d'argile par-dessus, autour de la tige.

Cela permettra de bien maintenir la plante et de masquer la lumière qui pourrait passer par les trous situés en haut du panier hydroponique (solution nutritive exposée à la lumière = développement d'algues vertes).

#### **Si vous avez utilisé un plateau de germination, des godets ou autre contenant**

Transplantez les jeunes pousses dans des paniers hydroponiques, en prenant aussi le plus de substrat possible.

Complétez avec le même substrat si besoin, ou avec des billes d'argiles.

Placez ensuite les paniers dans les trous du système hydroponique.

Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse.

Si vous avez utilisé du terreau pour faire germer vos graines, il faut enlever tout résidu de terre avant de transplanter la pousse.

Rincez les racines à l'eau claire et installez la pousse dans du substrat.

## **4 Taille et récolte du basilic**

### **Quand et comment tailler le basilic ?**

Tailler le basilic va lui permettre d'être encore plus productif et vigoureux.

Attendez qu'il soit suffisamment grand avant de sortir votre sécateur. Il faut au moins qu'il ait deux nuds, donc deux paires de feuilles.

On pourrait être tenté de récolter les feuilles une à une, au fur et à mesure de ses besoins, mais ce n'est pas une bonne façon de procéder.

Ca ne va pas aider la plante à se développer.

Coupez plutôt le basilic au-dessus d'un nud, pas le plus bas sur la tige mais celui juste au-dessus.

Cela va permettre aux feuilles de développer en deux nouvelles têtes et ainsi votre plant de basilic va se doubler.

### **Et si on ne taille pas le basilic ?**

Ce serait bien dommage, et pour deux raisons :

Vous vous privez d'un basilic vigoureux car celui-ci ne va pas se doubler comme c'est le cas après une taille correcte. Il va pousser en hauteur et finir par fleurir puis faire des graines beaucoup plus vite que quand on le taille.

Alors à vos sécateurs !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature

depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

1 réflexion au sujet de Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre Laisser un commentaire Annuler la réponse

1 réflexion au sujet de Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre Laisser un commentaire Annuler la réponse

### **1 réflexion au sujet de Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique**

Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre

Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci Répondre

Bonjour Votre site est très intéressant, nous apprenons beaucoup de choses. Merci

Laisser un commentaire Annuler la réponse

**Laisser un commentaire Annuler la réponse**



## Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine : 1. Le basilic Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés. Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture

en hydroponie. Le basilic thai peut aussi être un choix original et intéressant. En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps. 2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé. À lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de goût que le persil frisé. 3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie. Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour agrémenter vos salades et autres plats. 4. La menthe La menthe est une herbe rafraîchissante et parfumée utilisée dans les boissons, les desserts et les plats salés. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance à être un peu envahissante. Vous pouvez démarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien à partir de bouture pour aller plus vite. 5. La coriandre La coriandre est une herbe couramment utilisée dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut être cultivée en hydroponie, mais comme la coriandre a une durée de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Dès que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop à les consommer.

**Le matériel nécessaire** Il faut assez peu de matériel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un récipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

Le récipient Choisissez un récipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'idéal est qu'il soit opaque afin d'éviter que l'eau ne soit exposée à la lumière et que des algues ne se développent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylène adapté au contact alimentaire). Je me suis aussi procuré en supermarché des bocaux de 3 litres Le Parfait équipés de couvercle en plastique coloré. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le découper facilement pour insérer le panier hydroponique,

comme nous le verront dans les étapes en images. Ils sont aussi plus décoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les protéger de la lumière, sans quoi leau va devenir verte rapidement. Le substrat Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie : La fibre de coco (associée à la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type Root Riot La laine de roche, pourtant très utilisée en hydroponie, par son procédé de fabrication, n'est pas une matière très écologique. J'ai une nette préférence pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot .

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriquées à partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement à votre jardin, apportant une touche d'élégance organique à vos plantations Améliorez la Croissance de vos Plantes: Grâce à leur capacité exceptionnelle à retenir l'eau et à aérer le sol, nos granules de coco améliorent considérablement la santé de vos plantes obtenir des résultats supérieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou même en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Ces derniers peuvent être utilisés pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il n'y a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui évite d'abîmer les racines. Le panier hydroponique Il sera rempli de substrat et va servir de support à la plante. Équipé d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se développer dans la solution nutritive. Choisissez

des paniers dun diametre de 5 ou 7 cm. ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de legumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantite). Il

existe de nombreuses marques d'engrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous différentes formes. Ils peuvent se présenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles à mélanger, ou en poudre à diluer dans l'eau. Ils contiennent tous les mêmes minéraux en quantités diverses et leur composition est en général optimisée pour être facile à utiliser avec de l'eau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer, soit utiliser des boutures que vous aurez prélevées dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencé à pousser dans la terre (achetées en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout résidu de terre en rinçant les racines sous l'eau. Les étapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grâce à la méthode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thaï Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutôt une préférence personnelle. Pour les trois premières j'utilise de grands bacs de 3 litres. Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients À l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de l'eau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et l'eau commence à devenir verte. Ajouter l'eau Utilisez de l'eau du robinet, pas de l'eau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de l'eau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec l'eau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie . (Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS

**RESULTATS** - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. **UTILISATION UNIVERSELLE**- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres, herbes aromatiques... **RENDEMENT** - Augmente le poids et la quantite des recoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur gout. **QUALITE**- Accelere la croissance des plantes. Il favorise la qualite du sol et augmente la quantite des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. **ECONOMIQUE** Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires La separation des nutriments en deux contenants permet deviter que les mineraux ne precipitent. La composition est tres concentree, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre deau). Je me sers dune seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter a leau une dose du flacon A puis la meme dose du flacon B puis bien melanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci evite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en verifiant que le substrat soit en contact avec leau sur quelques millimetres. Et voila ! Votre systeme hydroponique est pret. Installez-le dans un endroit bien eclaire comme une veranda, un rebord de fenetre, ou meme dehors si les temperatures le permettent (pas en dessous de 20 degres). Faites attention qu'il ne soit pas trop expose a la chaleur, sans quoi la solution nutritive va etre trop chaude. L'idéal c'est que leau reste aux alentours de 20-25 degres, mais c'est difficile en ete. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de temperatures. Vos plantes vont maintenant pousser a leur rythme, probablement plus vite que si elles etaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se developpent vraiment tres vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres

comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des

herbes aromatiques les plus couramment cultivees en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

1. Le basilic Le basilic est une herbe tres populaire dans la cuisine, appreciee pour son parfum et son gout prononces. Il existe de nombreuses varietes de basilics , mais les varietes compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulierement bien a la culture en hydroponie. Le basilic thai peut aussi etre un choix original et interessant. En taillant regulierement votre basilic , vous pouvez etre sur den profiter longtemps.
2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisee dans de nombreux plats pour sa saveur fraiche et ses bienfaits pour la sante. A lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est a privilegier en hydroponie, car il sadapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de gout que le persil frise.
3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un gout subtil proche de celui de loignon doux. Elle pousse rapidement et est facile a cultiver en hydroponie. Vous pouvez recolter les plus belles tiges au fur et a mesure de vos besoins et les ciseler pour agrementer vos salades et autres plats.
4. La menthe La menthe est une herbe rafraichissante et parfumees utilisee dans les boissons, les desserts et les plats sales. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance a etre un peu envahissante. Vous pouvez demarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien a partir de bouture pour aller plus vite.
5. La coriandre La coriandre est une herbe couramment utilisee dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut etre cultivee en hydroponie, mais comme la coriandre a une duree de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Des que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop a les consommer.

Le materiel necessaire Il faut assez peu de materiel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un recipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Le recipient Choisissez un recipient dune contenance comprise entre 2 et 5 litres. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie Lideal est quil soit opaque afin deviter que leau ne soit



exposee a la lumiere et que des algues ne se developpent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylene adapte au contact alimentaire). Je me suis aussi procure en supermarche des bocaux de 3 litres Le Parfait equipes de couvercle en plastique colore. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le decouper facilement pour inserer le panier hydroponique, comme nous le verront dans les etapes en images. Ils sont aussi plus decoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les proteger de la lumiere, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement. Le substrat Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie : La fibre de coco (associee a la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type Root Riot La laine de roche, pourtant tres utilisee en hydroponie, par son procede de fabrication, n'est pas une matiere tres ecologique. J'ai une nette preference pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot . OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Interieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Demarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerier le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le

bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il n'y a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui évite d'abîmer les racines. Le panier hydroponique sera rempli de substrat et va servir de support à la plante. Équipé d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se développer dans la solution nutritive. Choisissez des paniers d'un diamètre de 5 ou 7 cm.

**ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de légumes Matériau durable et non toxique:**

plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines. Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement.

complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments, indispensables à son développement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantité). Il existe de nombreuses marques d'engrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous différentes formes. Ils peuvent se présenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles à mélanger, ou en poudre à diluer dans leau. Ils contiennent tous les mêmes minéraux en quantités diverses et leur composition est en général optimisée pour être facile à utiliser avec de leau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer, soit utiliser des boutures que vous aurez prélevées dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencées à pousser dans la terre (achetées en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout résidu de terre en rinçant les racines sous leau. Les étapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grâce à la méthode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutôt une préférence personnelle. Pour les trois premières j'utilise de grands bocal de 3 litres. Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients À l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de leau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et leau commence à devenir verte. Ajouter leau Utilisez de leau du robinet, pas de leau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de leau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que leau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec leau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie.

(Contrairement a ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais minéral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires La séparation des nutriments en deux contenants permet éviter que les minéraux ne précipitent. La composition est très concentrée, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre d'eau). Je me sers d'une seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter à l'eau une dose du flacon A puis la même dose du flacon B puis bien mélanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci évite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en vérifiant que le substrat soit en contact avec l'eau sur quelques millimètres. Et voilà ! Votre système hydroponique est prêt. Installez-le dans un endroit bien éclairé comme une véranda, un rebord de fenêtre, ou même dehors si les températures le permettent (pas en dessous de 20 degrés). Faites attention qu'il ne soit pas trop exposé à la chaleur, sans quoi la solution nutritive va être trop chaude. L'idéal c'est que

l'eau reste aux alentours de 20-25 degrés, mais c'est difficile en été. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de températures. Vos plantes vont maintenant pousser à leur rythme, probablement plus vite que si elles étaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se développent vraiment très vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil.

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire.

Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes.

Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie.

Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine.

Dans cet article

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence

de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

1. Le basilic Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés. Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture en hydroponie. Le basilic thaï peut aussi être un choix original et intéressant. En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps.
2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé. À lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de goût que le persil frisé.
3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie. Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour agrémenter vos salades et autres plats.
4. La menthe La menthe est une herbe rafraîchissante et parfumée utilisée dans les boissons, les desserts et les plats salés. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance à être un peu envahissante. Vous pouvez démarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien à partir de bouture pour aller plus vite.
5. La coriandre La coriandre est une herbe

couramment utilisée dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut être cultivée en hydroponie, mais comme la coriandre a une durée de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Dès que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop à les consommer.

**Le matériel nécessaire** Il faut assez peu de matériel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de :

- Un récipient par plante
- Un panier hydroponique par plante
- Du substrat
- Des nutriments hydroponiques
- Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API

**Amazon Partenaires** Le récipient Choisissez un récipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'idéal est qu'il soit opaque afin d'éviter que l'eau ne soit exposée à la lumière et que des algues ne se développent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylène adapté au contact alimentaire). Je me suis aussi procuré en supermarché des bocal de 3 litres Le Parfait équipés de couvercle en plastique coloré. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le découper facilement pour insérer le panier hydroponique, comme nous le verrons dans les étapes en images. Ils sont aussi plus décoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les protéger de la lumière, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement.

**Le substrat** Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie :

- La fibre de coco (associée à la perlite)
- La laine de roche
- Les billes d'argile
- Les bouchons de type Root Riot

La laine de roche, pourtant très utilisée en hydroponie, par son procédé de fabrication, n'est pas une matière très écologique. J'ai une nette préférence pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot.

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de

pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes

**Materiau Naturel et Durable:** Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations

**Ameliorer la Croissance de vos Plantes:** Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco ameliorent considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs

**Deal pour Tous Types de Jardinage:** Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR

Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon

**Partenaires** Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi **Convertisseurs EC et TDS-PPM** Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il ny a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui evite d'abimer les racines. Le panier hydroponique Il sera rempli de substrat et va servir de support a la plante. Equipee d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se developper dans la solution nutritive. Choisissez des paniers dun diametre de 5 ou 7 cm.

**ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de legumes Materiau durable et non toxique:** plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines

Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a



arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantité). Il existe de nombreuses marques dengrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous différentes formes. Ils peuvent se presenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles a melanger, ou en poudre a diluer dans leau. Ils contiennent tous les memes minéraux en quantités diverses et leur composition est en general optimisee pour etre facile a utiliser avec de leau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prelevees dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencees a pousser dans la terre (achetees en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout residu de terre en rincant les racines sous leau. Les etapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grace a la methode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce nest pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutot une preference personnelle. Pour les trois premieres j'utilise de grands bocal de 3 litres.

Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients

A l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de l'eau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et l'eau commence à devenir verte. Ajouter l'eau Utilisez de l'eau du robinet, pas de l'eau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de l'eau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec l'eau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie . (Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais minéral utilisé en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires La séparation des nutriments en deux contenants permet d'éviter que les minéraux ne précipitent. La composition est très concentrée, il ne faut que quelques

millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre d'eau). Je me sers d'une seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter à l'eau une dose du flacon A puis la même dose du flacon B puis bien mélanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse. Ceci évite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en vérifiant que le substrat soit en contact avec l'eau sur quelques millimètres. Et voilà ! Votre système hydroponique est prêt. Installez-le dans un endroit bien éclairé comme une véranda, un rebord de fenêtre, ou même dehors si les températures le permettent (pas en dessous de 20 degrés). Faites attention qu'il ne soit pas trop exposé à la chaleur, sans quoi la solution nutritive va être trop chaude. L'idéal c'est que l'eau reste aux alentours de 20-25 degrés, mais c'est difficile en été. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de températures. Vos plantes vont maintenant pousser à leur rythme, probablement plus vite que si elles étaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se développent vraiment très vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. D'autres comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil. Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Avoir des herbes aromatiques fraîches à portée de main peut transformer votre cuisine en un véritable paradis culinaire. Leur saveur délicate et leurs arômes enivrants peuvent sublimer n'importe quel plat, apportant une touche de fraîcheur et d'authenticité à vos recettes. Si vous ne possédez pas de jardin ni d'espace extérieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution idéale est l'hydroponie. Méthode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine. Dans cet article Comment ça marche L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution

nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel. Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine. En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine. Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques. C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation d'eau dans le système. C'est la plus simple qui soit. Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance. La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin. Quelles plantes faire pousser Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie. Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments. Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier. Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

1. Le basilic Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés. Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture en hydroponie. Le basilic thaï peut aussi être un choix original et intéressant. En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps.
2. Le persil Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé. À lire aussi Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol. Il a aussi plus de goût que le persil frisé.
3. La ciboulette La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux. Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie. Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour agrémenter vos salades et

autres plats. 4. La menthe La menthe est une herbe rafraichissante et parfumee utilisee dans les boissons, les desserts et les plats sales. Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance a etre un peu envahissante. Vous pouvez demarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien a partir de bouture pour aller plus vite. 5. La coriandre La coriandre est une herbe couramment utilisee dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique. Elle peut etre cultivee en hydroponie, mais comme la coriandre a une duree de vie assez courte, elle monte rapidement en graines. Des que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop a les consommer. Le materiel necessaire Il faut assez peu de materiel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie. Vous aurez besoin de : Un recipient par plante Un panier hydroponique par plante Du substrat Des nutriments hydroponiques Des graines ou des boutures LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Le recipient Choisissez un recipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie L'ideal est qu'il soit opaque afin d'eviter que l'eau ne soit exposee a la lumiere et que des algues ne se developpent. On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylene adapte au contact alimentaire). Je me suis aussi procure en supermarche des bocaux de 3 litres Le Parfait equipes de couvercle en plastique colore. Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le decouper facilement pour inserer le panier hydroponique, comme nous le verront dans les etapes en images. Ils sont aussi plus decoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les proteger de la lumiere, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement. Le substrat Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie : La fibre de coco (associee a la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type Root Riot La laine de roche, pourtant tres utilisee en hydroponie, par son procede de fabrication, n'est pas une matiere tres ecologique. J'ai une nette preference pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot . OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Interieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Demarrage de Plantes avec

Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans. A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM Vous pouvez aussi y mettre des boutures. Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique. Il ny a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui evite d'abimer les racines. Le panier hydroponique Il sera rempli de substrat et va servir de support a la plante. Equipee d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se developper dans la solution nutritive. Choisissez des paniers d'un diametre de 5 ou 7 cm. ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de legumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux

trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires Les nutriments Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante. Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de minéraux en faible quantite). Il existe de nombreuses marques dengrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous differentes formes. Ils peuvent se presenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles a melanger, ou en poudre a diluer dans leau. Ils contiennent tous les memes minéraux en quantites diverses et leur composition est en general optimisee pour etre facile a utiliser avec de leau du robinet. Les graines ou les boutures Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prelevees dans votre jardin ou celui de votre entourage. Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencees a pousser dans la terre (achetees en jardinerie par exemple). Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout residu de terre

en rinçant les racines sous l'eau. Les étapes en images J'ai choisi de cultiver quatre plantes différentes grâce à la méthode Kratky : De la coriandre Du persil plat Du basilic thaï Du basilic Genovese Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutôt une préférence personnelle. Pour les trois premières j'utilise de grands bocal de 3 litres. Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc. Préparer les récipients À l'aide d'une scie-cloche, ou éventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diamètre du panier hydroponique. Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grâce à ses rebords. Si vous utilisez un récipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre. L'essentiel est de limiter l'exposition de l'eau à la lumière sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et l'eau commence à devenir verte. Ajouter l'eau Utilisez de l'eau du robinet, pas de l'eau de pluie. La majorité des engrais hydroponiques du commerce sont formulés pour être utilisés avec de l'eau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnésium. Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne le bas du panier hydroponique. Celui-ci doit entrer en contact avec l'eau sur un centimètre au maximum. Ajouter les nutriments Utilisez des nutriments de la marque Bio Technologie . (Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux). Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale. Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais minéral utilisé en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE



Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon Dernière mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires La separation des nutriments en deux contenants permet deviter que les mineraux ne precipitent. La composition est tres concentree, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre deau). Je me sers dune seringue pour doser correctement les nutriments. Il faut ajouter a leau une dose du flacon A puis la meme dose du flacon B puis bien melanger. Mettre en place la plante Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes dargiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci. Comme jutilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes dargile pour bien maintenir la pousse. Ceci evite de trop manipuler la plantule et de l'endommager. Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en verifiant que le substrat soit en contact avec leau sur quelques millimetres. Et voila ! Votre systeme hydroponique est pret. Installez-le dans un endroit bien eclaire comme une veranda, un rebord de fenetre, ou meme dehors si les temperatures le permettent (pas en dessous de 20 degres). Faites attention quil ne soit pas trop expose a la chaleur, sans quoi la solution nutritive va etre trop chaude. Lideal cest que leau reste aux alentours de 20-25 degres, mais cest difficile en ete. Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de temperatures. Vos plantes vont maintenant pousser a leur rythme, probablement plus vite que si elles etaient en pleine terre. Certaines comme la coriandre se developpent vraiment tres vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles. Dautres comme le persil prennent plus leur temps. Une chose est sure : vous allez vous dire que ca pousse a vue dil.

Avoir des herbes aromatiques fraiches a portee de main peut transformer votre cuisine en un veritable paradis culinaire.

Leur saveur delicate et leurs aromes enivrants peuvent sublimer nimporte quel plat, apportant une touche de fraicheur et d'authenticite a vos recettes.

Si vous ne possedez pas de jardin ni d'espace exterieur comme un balcon pour faire pousser des herbes aromatiques, la solution ideale est l'hydroponie .

Methode de culture sans sol, elle offre une solution pratique et efficace pour faire pousser des fines herbes directement dans votre cuisine.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Comment ca marche**

L'hydroponie est une technique de culture qui utilise une solution nutritive spécialement formulée au lieu du sol traditionnel.

Les plantes sont placées dans des récipients où leurs racines sont directement exposées à cette solution, qui contient tous les éléments nécessaires à leur croissance saine.

En éliminant le besoin de terre, l'hydroponie offre une croissance plus rapide, un meilleur contrôle de l'environnement (température, lumière) et l'absence de parasites, ce qui est un avantage de taille dans la cuisine.

Les contenants utilisés peuvent être de divers types, bouteilles en plastique ou gros bocaux, ce que vous pouvez récupérer.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

C'est la méthode Kratky que nous utilisons pour faire pousser simplement des herbes aromatiques.

C'est une méthode passive qui ne nécessite pas d'électricité, ni de pompe, ni de circulation de l'eau dans le système.

C'est la plus simple qui soit.

Les racines puisent directement dans l'eau les nutriments dont elles se nourrissent pendant tout leur cycle de croissance.

La poche d'air qui se forme au fur et à mesure que le niveau d'eau baisse apporte aux racines l'oxygène dont elles ont besoin.

## **Quelles plantes faire pousser**

Il est important de bien choisir les plantes que vous souhaitez cultiver en hydroponie.

Certaines se prêtent mieux à cette méthode de culture, en raison de leurs besoins en lumière et en nutriments.

Les plantes qui poussent vite et prennent peu de place sont à privilégier.

Voici quelques-unes des herbes aromatiques les plus couramment cultivées en hydroponie et qui trouveront leur place dans votre cuisine :

### **1. Le basilic**

Le basilic est une herbe très populaire dans la cuisine, appréciée pour son parfum et son goût prononcés.

Il existe de nombreuses variétés de basilics, mais les variétés compactes comme le basilic nain ou le basilic pourpre conviennent particulièrement bien à la culture en hydroponie.

Le basilic thaï peut aussi être un choix original et intéressant.

En taillant régulièrement votre basilic, vous pouvez en profiter longtemps.

### **2. Le persil**

Le persil est une herbe polyvalente utilisée dans de nombreux plats pour sa saveur fraîche et ses bienfaits pour la santé.

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

A lire aussi [Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie](#)

Le persil plat est à privilégier en hydroponie, car il s'adapte mieux aux conditions de culture sans sol.

Il a aussi plus de goût que le persil frisé.

### **3. La ciboulette**

La ciboulette est une herbe qui a un goût subtil proche de celui de l'oignon doux.

Elle pousse rapidement et est facile à cultiver en hydroponie.

Vous pouvez récolter les plus belles tiges au fur et à mesure de vos besoins et les ciseler pour

agrementer vos salades et autres plats.

#### **4. La menthe**

La menthe est une herbe rafraichissante et parfumee utilisee dans les boissons, les desserts et les plats sales.

Elle pousse bien en hydroponie mais a tendance a etre un peu envahissante.

Vous pouvez demarrer la culture de la menthe en faisant germer des graines ou bien a partir de bouture pour aller plus vite.

#### **5. La coriandre**

La coriandre est une herbe couramment utilisee dans la cuisine asiatique et mexicaine pour sa saveur unique.

Elle peut etre cultivee en hydroponie, mais comme la coriandre a une duree de vie assez courte, elle monte rapidement en graines.

Des que votre plan de coriandre a assez de feuilles, ne tardez pas trop a les consommer.

#### **Le materiel necessaire**

Il faut assez peu de materiel pour faire pousser des herbes aromatiques en hydroponie.

Vous aurez besoin de :

Un recipient par plante Un panier hydroponique par plante Du substrat Des nutriments hydroponiques Des graines ou des boutures

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en... Acheter sur Amazon

LG Luxury & Grace Pack 5 Cubes Alimentaires en...

Acheter sur Amazon

Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon

Promo ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth... 14,14 EUR Acheter sur Amazon

ROOT RIOT - Plateau de 24 cubes - Growth...

14,14 EUR Acheter sur Amazon

14,14 EUR

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel... Acheter sur Amazon

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel...

Acheter sur Amazon

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

## **Le recipient**

Choisissez un recipient d'une contenance comprise entre 2 et 5 litres.

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

Idéal est qu'il soit opaque afin d'éviter que l'eau ne soit exposée à la lumière et que des algues ne se développent.

On trouve des petits seaux en plastique blanc (polypropylène adapté au contact alimentaire).

Je me suis aussi procuré en supermarché des bacs de 3 litres Le Parfait équipés d'un couvercle en plastique coloré.

Le fait qu'ils aient un couvercle en plastique permet de le découper facilement pour insérer le panier hydroponique, comme nous le verrons dans les étapes en images.

Ils sont aussi plus décoratifs mais il va falloir que je les entoure de quelques choses pour les protéger de la lumière, sans quoi l'eau va devenir verte rapidement.

## **Le substrat**

Il existe de nombreuses sortes de substrats qu'il est possible d'utiliser en hydroponie :

La fibre de coco (associée à la perlite) La laine de roche Les billes d'argile Les bouchons de type

## Root Riot

La laine de roche, pourtant très utilisée en hydroponie, par son procédé de fabrication, n'est pas une matière très écologique.

J'ai une nette préférence pour la fibre de coco et les bouchons Root Riot .

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriquées à partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement à votre jardin, apportant une touche d'élégance organique à vos plantations Améliorez la Croissance de vos Plantes: Grâce à leur capacité exceptionnelle à retenir l'eau et à aérer le sol, nos granules de coco améliorent considérablement la santé de vos plantes obtenir des résultats supérieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou même en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Intérieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Démarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une rétention d'eau et un développement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variété de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriquées à partir de fibres naturelles, ces granules sont

durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre 20,99 EUR Acheter sur Amazon

OwnGrown Coco Coir Seed Compost Pellets - 125 Boules de Coco pour Plantes d'Interieur - Compost sans Tourbe pour Semis - Boulettes de Demarrage de Plantes avec Compost de Graines sans Tourbe Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre

Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont

durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre

Ensemble Pastilles Cocos: Transformez votre jardinage avec nos pastilles coco semi-fibres naturelles, offrant une solution efficace pour la croissance de vos plantes; Leur texture favorise une retention d'eau et un developpement racinaire vigoureux Dimensions pour Une Utilisation Polyvalente: Nos pastilles mesurent 16,5 x 12,5 x 9 cm, parfaites pour une variete de pots et de bacs de jardin; vous permet de maximiser l'espace tout en offrant un environnement sain pour vos plantes Matériau Naturel et Durable: Fabriques a partir de fibres naturelles, ces granules sont durables; La couleur naturelle se marie parfaitement a votre jardin, apportant une touche d'elegance organique a vos plantations Ameliorer la Croissance de vos Plantes: Grace a leur capacite exceptionnelle a retenir l'eau et a aerer le sol, nos granules de coco amelioreront considerablement la sante de vos plantes obtenir des resultats superieurs Deal pour Tous Types de Jardinage: Que vous soyez un jardinier amateur ou professionnel, ces granules de coco sont indispensables pour faire pousser des plantes en pots, en conteneurs ou meme en serre

20,99 EUR Acheter sur Amazon

20,99 EUR

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

Ces derniers peuvent etre utilises pour faire germer les graines, que vous placez dedans.

A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM

A lire aussi Convertisseurs EC et TDS-PPM

Vous pouvez aussi y mettre des boutures.

Le bouchon se place ensuite directement dans un panier hydroponique.

Il ny a donc pas besoin de manipuler les plantules, ce qui evite d'abimer les racines.



## Le panier hydroponique

Il sera rempli de substrat et va servir de support à la plante.

Equipe d'ouvertures sur tout son pourtour et en dessous, il permet aux racines de sortir facilement pour se développer dans la solution nutritive.

Choisissez des paniers d'un diamètre de 5 ou 7 cm.

ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de légumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots,

retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posées, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon

ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie Plantation de légumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posées, pas de soucis. 12,35 EUR Acheter sur Amazon

ORIMERC 30 Pcs Paniers Hydroponiques Plastique Pot Plantation Hydroponique Pots hydroponie

Reutilisable Panier Plante Aquatique pour Culture hydroponique aeroponique, hydroponie  
Plantation de legumes Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm, diamètre extérieur supérieur: 8.3cm; diamètre inférieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent également avec de nombreux types de substrats à base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles à saisir, à soulever et à transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de mèche capillaire à arrosage automatique et 30 étiquettes de plantes. Avec la mèche à arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs à arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir à système d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique à évacuation automatique; Étiquettes de plantes réutilisables pour marquer quoi et où, idéales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Système de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes reçoivent suffisamment d'eau grâce à la corde d'arrosage automatique à mèche capillaire. Vous pouvez faire un système d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'intérieur, système de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, système de culture de gouttière de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'êtes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posées, pas de soucis.

Matériau durable et non toxique: plastique PP de haute qualité, robuste et durable, difficilement déformable et résistant à la corrosion, sans odeur, sûr et non toxique et résistant aux UV. Ces pots hydroélectriques durables sont résistants à la corrosion et peuvent supporter des années d'utilisation fréquente. Peut être réutilisé sans s'effriter. Taille: diamètre intérieur supérieur: 7.4cm,

diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30 pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis.

Materiau durable et non toxique: plastique PP de haute qualite, robuste et durable, difficilement deformable et resistant a la corrosion, sans odeur, sur et non toxique et resistant aux UV. Ces pots hydroelectriques durables sont resistants a la corrosion et peuvent supporter des annees d'utilisation frequente. Peut etre reutilise sans s'effriter. Taille: diametre interieur superieur: 7.4cm, diametre exterieur superieur: 8.3cm; diametre inferieur: 5.6cm; hauteur: 6.6cm. Les coupelles en filet Orimerc s'adaptent bien aux trous de 7cm pour les cultivateurs DWC et fonctionnent egalement avec de nombreux types de substrats a base de terre et hydroponiques. La levre de taille confortable le long du dessus rend les tasses hydroponiques faciles a saisir, a soulever et a transporter. Les fentes permettent des racines plus grosses et plus saines Le forfait comprend: 30

pots en filet, 9m de cordon de meche capillaire a arrosage automatique et 30 etiquettes de plantes. Avec la meche a arrosage automatique Orimerc pour fabriquer un pot de fleurs a arrosage automatique automatique DIY, un abreuvoir a systeme d'arrosage automatique de vacances pour plantes en pot, un dispositif hydroponique a evacuation automatique; Etiquettes de plantes reutilisables pour marquer quoi et ou, ideales pour identifier les semis ou les plantes en pot. Systeme de dispositif d'arrosage automatique parfait: les plantes recoivent suffisamment d'eau grace a la corde d'arrosage automatique a meche capillaire. Vous pouvez faire un systeme d'arrosage automatique. Fonctionne parfaitement pour le jardin aquaponique d'interieur, systeme de flotteur de jardinage hydroponique de tube de tuyau en PVC d'arrosage automatique, systeme de culture de gouttiere de pluie, kit hydroponique de radeaux de culture en eau profonde NFC DWC. Garantie de remboursement de la satisfaction du client: Si vous n'etes pas satisfait des pots, retournez-les simplement dans les 30 jours pour un remboursement complet. Pas de questions posees, pas de soucis.

12,35 EUR Acheter sur Amazon

12,35 EUR

Derniere mise a jour le 2025-10-07 / Liens affilies / Images de l'API Amazon Partenaires

## **Les nutriments**

Leau seule ne va pas nourrir longtemps votre plante.

Il faut aussi lui apporter des nutriments , indispensables a son developpement (les fameux NPK, ainsi que tout un ensemble de mineraux en faible quantite).

Il existe de nombreuses marques dengrais hydroponiques dans le commerce, vendu sous differentes formes.

Ils peuvent se presenter sous forme liquide, en un, deux voire trois bouteilles a melanger, ou en poudre a diluer dans leau.

Ils contiennent tous les memes mineraux en quantites diverses et leur composition est en general optimisee pour etre facile a utiliser avec de leau du robinet.

## **Les graines ou les boutures**

Vous pouvez soit partir de graines que vous ferez germer , soit utiliser des boutures que vous aurez prelevees dans votre jardin ou celui de votre entourage.

Pour gagner du temps, il est aussi possible d'utiliser de jeunes pousses qui ont commencees a pousser dans la terre (achetees en jardinerie par exemple).

Dans ce cas, prenez soin de bien enlever tout residu de terre en rincant les racines sous leau.

### **Les etapes en images**

J'ai choisi de cultiver quatre plantes differentes grace a la methode Kratky :

De la coriandre Du persil plat Du basilic thai Du basilic Genovese

Les graines sont bio mais ce n'est pas du tout une obligation d'utiliser des graines bio, plutot une preference personnelle.

Pour les trois premieres j'utilise de grands bocaux de 3 litres.

Pour le basilic Genovese je me sers d'un seau de 5 litres de plastique blanc.

### **Preparer les recipients**

A l'aide d'une scie-cloche, ou eventuellement avec un cutter ou un couteau, percez le centre du couvercle au diametre du panier hydroponique.

Celui-ci doit parfaitement s'insérer et être maintenu grace a ses rebords.

Si vous utilisez un recipient qui n'est pas opaque, vous pouvez le peindre en noir ou le recouvrir de papier ou autre.

L'essentiel est de limiter l'exposition de leau a la lumiere sans quoi les algues font leur apparition au bout de deux ou trois semaines et leau commence a devenir verte.

### **Ajouter leau**

Utilisez de leau du robinet, pas de leau de pluie.

La majorite des engrais hydroponiques du commerce sont formules pour être utilises avec de leau du robinet, qui contient déjà un peu de calcium et de magnesium.

Remplissez le reservoir jusqu'a ce que leau atteigne le bas du panier hydroponique.

Celui-ci doit entrer en contact avec leau sur un centimetre au maximum.

### **Ajouter les nutriments**

J'utilise des nutriments de la marque Bio Technologie .

(Contrairement à ce que le nom pourrait faire penser, ce ne sont pas des nutriments biologiques mais minéraux).

Ils se composent de deux flacons Grow A et Grow B qu'il faut mélanger en quantité égale.

Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technologie est un engrais minéral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE-compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence ! Acheter sur Amazon

Bio Technologie | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacité pour Tous Types de Culture | Améliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technologie est un engrais minéral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient à la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE-compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture légumières, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. QUALITE- Accélère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un,

garantie sans carence ! Acheter sur Amazon

Bio Technology | Engrais de Croissance Universel Mineral | Fertilisant de Croissance | Haute efficacite pour Tous Types de Culture | Ameliore Les Performances | Grow A+B - 1 L MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantite des recoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur gout. QUALITE- Accelere la croissance des plantes. Il favorise la qualite du sol et augmente la quantite des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence !

MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres, herbes aromatiques... RENDEMENT - Augmente le poids et la quantite des recoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur gout. QUALITE- Accelere la croissance des plantes. Il favorise la qualite du sol et augmente la quantite des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. ECONOMIQUE Economique avec un rendement tres eleve sur les plants ! Dosage 1,5ml/L a 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence !

MEILLEURS RESULTATS - Grow A+B de Bio Technology est un engrais mineral utiliser en croissance. Favorise une croissance luxuriante et convient a la plupart des sols. UTILISATION UNIVERSELLE- compatible avec toutes les marques d'engrais et additifs, convient pour tous types de cultures, hydroponiques, terres, aeroponiques, fibres de coco... Jardins, culture legumieres,



herbes aromatiques... **RENDEMENT** - Augmente le poids et la quantité des récoltes, lutte contre les carences, les maladies et le stress et ainsi assure une fructification optimale et un meilleur goût. **QUALITE**- Accelère la croissance des plantes. Il favorise la qualité du sol et augmente la quantité des nutriments, garantissant des cultures de meilleure couleur, saveur et odeur. **ECONOMIQUE** Economique avec un rendement très élevé sur les plants ! Dosage 1,5ml/L à 5ml/L - Tout en un, garantie sans carence !

Acheter sur Amazon

Dernière mise à jour le 2025-10-07 / Liens affiliés / Images de l'API Amazon Partenaires

La séparation des nutriments en deux contenants permet d'éviter que les minéraux ne précipitent.

La composition est très concentrée, il ne faut que quelques millilitres de chaque flacon (1,5 ml par litre d'eau).

Je me sers d'une seringue pour doser correctement les nutriments.

Il faut ajouter à l'eau une dose du flacon A puis la même dose du flacon B puis bien mélanger.

### **Mettre en place la plante**

Remplissez le panier hydroponique avec du substrat : billes d'argiles, fibre de coco, etc, et installez la jeune pousse dans celui-ci.

Comme j'utilise des bouchons pour faire germer les graines, je place ceux-ci directement dans le panier hydroponique, avec quelques billes d'argile pour bien maintenir la pousse.

Ceci évite de trop manipuler la plantule et de l'endommager.

Placez ensuite la plante dans le trou du couvercle, en vérifiant que le substrat soit en contact avec l'eau sur quelques millimètres.

### **Et voilà !**

Votre système hydroponique est prêt.

Installez-le dans un endroit bien éclairé comme une véranda, un rebord de fenêtre, ou même dehors si les températures le permettent (pas en dessous de 20 degrés).

Faites attention qu'il ne soit pas trop exposé à la chaleur, sans quoi la solution nutritive va être trop chaude.

L'ideal c'est que l'eau reste aux alentours de 20-25 degrés, mais c'est difficile en été.

Il faut en tout cas essayer de limiter les trop fortes variations de températures.

Vos plantes vont maintenant pousser à leur rythme, probablement plus vite que si elles étaient en pleine terre.

Certaines comme la coriandre se développent vraiment très vite et font rapidement beaucoup de racines et de feuilles.

D'autres comme le persil prennent plus leur temps.

Une chose est sûre : vous allez vous dire que ça pousse à vue d'œil.

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux

horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

1 reflexion au sujet de Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

1 reflexion au sujet de Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

### **1 reflexion au sujet de Faire pousser des herbes aromatiques dans sa cuisine**

Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre

Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre. Repondre

Merci votre demonstration est vraiment claire et simple et rend la chose attrayante Allez je my mets des que je rentre.

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre the ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel. Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison. Dans cet article

**Le basilic** Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, déguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic séché perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic prêt à consommer à portée de main. Recevez le guide gratuit [Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie](#)

**En hydroponie** le basilic ne nécessite pas d'entretien particulier. Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte très bien d'être serré parmi ses congénères. Vous pouvez cultiver plusieurs plants côte à côte (chacun dans son pot-panier quand même). Il est possible de démarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou à partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine. Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple :

- Système de culture en eau profonde (DWC)
- Culture sur film nutritif (NFT)
- Système Kratky

**Conditions de culture du basilic en hydroponie**

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Temperature de germination     | 18 - 24°C      |
| Temperature de l'environnement | 21 - 27°C      |
| EC                             | 1,6 - 2,2      |
| pH                             | 5,5 - 6        |
| Lumière                        | 10 - 12 heures |
| Humidité                       | 40 - 60%       |

Pour en savoir plus [Cultiver du basilic en hydroponie](#), le guide pratique

**A lire aussi** [Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous](#)

**Lorigan** Lorigan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants. Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de lorigan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures. Les graines de lorigan germent en général entre une et deux

semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants : Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky Conditions de culture de l'origan en hydroponie

| Paramètre                      | Valeur    |
|--------------------------------|-----------|
| Température de germination     | 20°C      |
| Température de l'environnement | 12 - 20°C |
| EC                             | 1,5 - 2,0 |
| pH                             | 6 - 8     |
| Lumière                        | 14 heures |

Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire (des lampes à LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter d'un ensoleillement suffisant.

**La coriandre** La coriandre a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se prête bien à la culture hydroponique. Prenez soin de bien couper les fleurs dès les premiers signes d'apparition. La coriandre a tendance à monter rapidement en graines. La coriandre préfère les températures un peu fraîches.

Conditions de culture de la coriandre en hydroponie

| Paramètre                      | Valeur    |
|--------------------------------|-----------|
| Température de l'environnement | 4 - 24°C  |
| EC                             | 1,6 - 1,8 |
| pH                             | 6,5 - 6,7 |
| Lumière                        | 12 heures |

Pour en savoir plus Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

**Le persil** Le persil est aussi une herbe facile à faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frisé, mais le persil frisé a une saveur plus prononcée. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de même au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent à germer. Il faudra parfois jusqu'à 4 semaines. À lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez à une température de 20-21 degrés. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre système hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance d'au moins 20 cm entre les plants afin qu'ils aient la place nécessaire pour bien se développer. Le persil préfère la lumière naturelle mais vous pouvez tout à fait avoir recours à un éclairage à LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver.

Conditions de culture du persil en hydroponie

| Paramètre                      | Valeur    |
|--------------------------------|-----------|
| Température de germination     | 20 - 21°C |
| Température de l'environnement | 15 - 24°C |
| EC                             | 0,8 - 1,8 |
| pH                             | 5,5 - 6   |

**La ciboulette** Cousine de l'ail, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un goût plus délicat, la ciboulette pousse aussi très bien dans un système hydroponique. Vous pouvez

commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres. Pour accelerer les choses, vous avez aussi la possibilite d utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez dailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures.

Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ? Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte. Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent etre denses, ne bouchent pas les tubes.

Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Temperature de lenvironnement | 23 - 26C       |
| EC                            | 1,8 - 2,2      |
| pH                            | 6,1 - 6,8      |
| Lumiere                       | 12 - 14 heures |

Comment recolter la ciboulette hydroponique ? Si vous avez demarre la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant quelle soit prete a etre recoltee, cest-a-dire quand les feuilles feront au moins 15 a 20 cm. A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie

Si vous avez installe des plants dans votre systeme hydroponique, attendez au moins une semaine afin detre certain quil se sont bien adaptes. Recoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm a la base. Les feuilles vont repousser , et vous pourrez a nouveau les recolter quelques semaines plus tard.

La menthe

La menthe est facile a cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut etre utilisee de nombreuses facons : pour apporter une touche mediterraneenne a vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus medicinales .

Quelle menthe cultiver en hydroponie ? Les varietes de menthes sont innombrables : menthe poivree , menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent etre cultivees en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivree ou menthe verte.

Demarrer la culture hydroponique de la menthe

Plusieurs methodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe : A partir de graines : les graines de menthe germent en 10 a 15 jours. Une temperature comprise entre 21 et 24 degres

sera ideale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau special semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en general tres bien). Par bouturage : si vous (ou quelqu'un de votre entourage) avez deja de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture. Par transplantation : c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre systeme hydroponique. Le procede est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rincant sous leau et placez le plant dans votre systeme hydroponique. Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pre-humidifies. Ils sont prêts a l'emploi des leur sortie du sac. Ils sont livres prêts a l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliates Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe nest pas tres exigeante : elle se plaira dans la plupart des systemes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-a-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses la ou ce n'etait pas prevu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe. Conditions de culture de la menthe en hydroponie Temperature de germination 21 24C Temperature de l'environnement 12 21C EC 2,2 2,6 pH 6 7 Lumiere 12 16 heures Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre the ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'annee , directement dans votre cuisine ! Fini les herbes sechees qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques , cultivees hors-sol pour une fraicheur incomparable et un gout exceptionnel . Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un systeme hydroponique simple et efficace , alimentees par une solution nutritive riche en mineraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Decouvrez les plantes aromatiques ideales pour la culture hydroponique et savourez la

fraicheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison. Dans cet article Le basilic Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, deguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic seche perd une grande partie de ses qualites gustatives. Cest pourquoi lhydroponie est la solution pour avoir du basilic pret a consommer a portee de main. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En hydroponie le basilic ne necessite pas dentretien particulier. Il na pas besoin de beaucoup de place et supporte tres bien detre serre parmi ses congeneres. Vous pouvez cultiver plusieurs plants cote a cote (chacun dans son pot-panier quand meme). Il est possible de demarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou a partir de boutures. Les racines se forment au bout dune semaine. Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes dargile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systemes hydroponiques, comme par exemple : Systeme de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Systeme Kratky Conditions de culture du basilic en hydroponie Temperature de germination 18 24C Temperature de lenvironnement 21 27C EC 1,6 2,2 pH 5,5 6 Lumiere 10 12 heures Humidite 40 60% Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique A lire aussi Culture hydroponique : lessentiel a savoir pour debuter facilement chez vous Lorigan Lorigan est une herbe facile a cultiver en hydroponie pour les debutants. Elle ne demande pas beaucoup dattention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de lorigan a partir de graines que vous ferez germer ou a partir de boutures. Les graines dorigan germent en general entre une et deux semaines, en fonction de la lumiere, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacite de retention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser lun des systemes hydroponiques suivants : Systeme de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilegiez-en un de petite taille) Systeme Kratky Conditions de culture de lorigan en hydroponie Temperature de germination 20C Temperature de lenvironnement 12 20C EC 1,5 2,0 pH 6 8 Lumiere 14 heures Vous aurez sans doute besoin dun eclaireage supplementaire (des lampes a LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter dun ensoleillement suffisant. La coriandre La coriandre a besoin de beaucoup de lumiere pour bien



pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se prête bien à la culture hydroponique. Prenez soin de bien couper les fleurs dès les premiers signes d'apparition. La coriandre a tendance à monter rapidement en graines. La coriandre préfère les températures un peu fraîches. Conditions de culture de la coriandre en hydroponie  
Température de l'environnement 4-24°C EC 1,6-1,8 pH 6,5-6,7 Lumière 12 heures  
Pour en savoir plus Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet

Le persil Le persil est aussi une herbe facile à faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frisé, mais le persil frisé a une saveur plus prononcée. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de même au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent à germer. Il faudra parfois jusqu'à 4 semaines. À lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez à une température de 20-21 degrés. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre système hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance d'au moins 20 cm entre les plants afin qu'ils aient la place nécessaire pour bien se développer. Le persil préfère la lumière naturelle mais vous pouvez tout à fait avoir recours à un éclairage à LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver. Conditions de culture du persil en hydroponie  
Température de germination 20-21°C Température de l'environnement 15-24°C EC 0,8-1,8 pH 5,5-6

La ciboulette Cousine de l'oignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un goût plus délicat, la ciboulette pousse aussi très bien dans un système hydroponique. Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette à partir de graines. Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre système hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la récolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, à une température comprise entre 16 et 21 degrés. Pour accélérer les choses, vous avez aussi la possibilité d'utiliser un plant existant que vous diviserez. Séparez les bulbes et transplantez-les séparément. Vous pourrez d'ailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multipliés dans votre système hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures. Quel système hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette? Vous pouvez utiliser un système raft, un système Ebb & Flow

ou encore un système goutte-à-goutte. Un système NFT peut aussi convenir, mais attention à ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent être denses, ne bouchent pas les tubes.

**Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie**

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Température de l'environnement | 23 - 26°C      |
| EC                             | 1,8 - 2,2      |
| pH                             | 6,1 - 6,8      |
| Lumière                        | 12 - 14 heures |

**Comment récolter la ciboulette hydroponique ?** Si vous avez démarré la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prête à être récoltée, c'est-à-dire quand les feuilles feront au moins 15 à 20 cm. À lire aussi : **Lelectro-conductivité (EC) en hydroponie**

Si vous avez installé des plants dans votre système hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'être certain qu'ils se sont bien adaptés. Récoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm à la base. Les feuilles vont repousser, et vous pourrez à nouveau les récolter quelques semaines plus tard.

**La menthe** La menthe est facile à cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut être utilisée de nombreuses façons : pour apporter une touche méditerranéenne à vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus médicinales.

**Quelle menthe cultiver en hydroponie ?** Les variétés de menthes sont innombrables : menthe poivrée, menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent être cultivées en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivrée ou menthe verte.

**Démarrer la culture hydroponique de la menthe**

Plusieurs méthodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe :

- À partir de graines :** les graines de menthe germent en 10 à 15 jours. Une température comprise entre 21 et 24 degrés sera idéale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau spécial semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en général très bien).
- Par bouturage :** si vous (ou quelqu'un de votre entourage) avez déjà de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture.
- Par transplantation :** c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre système hydroponique. Le procédé est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rinçant sous l'eau et placez le plant dans votre système hydroponique.

**Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot** Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de

germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pre-humidifiées. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliés Quel système hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe n'est pas très exigeante : elle se plaira dans la plupart des systèmes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-à-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses là où ce n'était pas prévu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe. Conditions de culture de la menthe en hydroponie  
Température de germination 21-24°C  
Température de l'environnement 12-21°C  
EC 2,2-2,6  
pH 6-7  
Lumière 12-16 heures

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre thé ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel.

Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison.

Dans cet article

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre thé ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel. Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison. Dans cet article Le basilic Rien de

tel que le basilic frais pour faire un pesto, déguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic séché perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic prêt à consommer à portée de main. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie En hydroponie le basilic ne nécessite pas d'entretien particulier. Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte très bien d'être serré parmi ses congénères. Vous pouvez cultiver plusieurs plants côte à côte (chacun dans son pot-panier quand même). Il est possible de démarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou à partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine. Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple : Système de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Système Kratky Conditions de culture du basilic en hydroponie Temperature de germination 18 - 24°C Temperature de l'environnement 21 - 27°C EC 1,6 - 2,2 pH 5,5 - 6 Lumière 10 - 12 heures Humidité 40 - 60% Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique À lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous L'origan L'origan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants. Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de l'origan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures. Les graines d'origan germent en général entre une et deux semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants : Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky Conditions de culture de l'origan en hydroponie Temperature de germination 20°C Temperature de l'environnement 12 - 20°C EC 1,5 - 2,0 pH 6 - 8 Lumière 14 heures Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire (des lampes à LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter d'un ensoleillement suffisant. La coriandre La coriandre a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se

prete bien a la culture hydroponique . Prenez soin de bien couper les fleurs des les premiers signes dapparition. La coriandre a tendance a monter rapidement en graines. La coriandre prefere les temperatures un peu fraiches. Conditions de culture de la coriandre en hydroponie Temperature de lenvironnement 4 24C EC 1,6 1,8 pH 6,5 6,7 Lumiere 12 heures Pour en savoir plus Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Le persil Le persil est aussi une herbe facile a faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frise, mais le persil frise a une saveur plus prononcee. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de meme au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent a germer. Il faudra parfois jusqu'a 4 semaines. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez a une temperature de 20-21 degres. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre systeme hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance dau moins 20 cm entre les plants afin quil aient la place necessaire pour bien se developper. Le persil prefere la lumiere naturelle mais vous pouvez tout a fait avoir recours a un eclairage a LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver. Conditions de culture du persil en hydroponie Temperature de germination 20 21C Temperature de lenvironnement 15 24C EC 0,8 1,8 pH 5,5 6 La ciboulette Cousine de loignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un gout plus delicat, la ciboulette pousse aussi tres bien dans un systeme hydroponique. Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres. Pour accelerer les choses, vous avez aussi la possibilite d utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez dailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures. Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ? Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte. Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce

que les racines de la ciboulette, qui peuvent être denses, ne bouchent pas les tubes. Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Température de l'environnement | 23 - 26°C      |
| EC                             | 1,8 - 2,2      |
| pH                             | 6,1 - 6,8      |
| Lumière                        | 12 - 14 heures |

Comment récolter la ciboulette hydroponique ? Si vous avez démarré la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prête à être récoltée, c'est-à-dire quand les feuilles feront au moins 15 à 20 cm. À lire aussi : [Lelectro-conductivité \(EC\) en hydroponie](#)

Si vous avez installé des plants dans votre système hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'être certain qu'ils se sont bien adaptés. Récoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm à la base. Les feuilles vont repousser, et vous pourrez à nouveau les récolter quelques semaines plus tard.

**La menthe** La menthe est facile à cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut être utilisée de nombreuses façons : pour apporter une touche méditerranéenne à vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus médicinales.

Quelle menthe cultiver en hydroponie ? Les variétés de menthes sont innombrables : menthe poivrée, menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent être cultivées en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivrée ou menthe verte.

**Démarrer la culture hydroponique de la menthe**

Plusieurs méthodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe :

- À partir de graines : les graines de menthe germent en 10 à 15 jours. Une température comprise entre 21 et 24 degrés sera idéale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau spécial semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en général très bien).
- Par bouturage : si vous (ou quelqu'un de votre entourage) avez déjà de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture.
- Par transplantation : c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre système hydroponique. Le procédé est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rinçant sous l'eau et placez le plant dans votre système hydroponique.

**Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot** Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à

l'emploi des leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliés Quel système hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe n'est pas très exigeante : elle se plaira dans la plupart des systèmes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-à-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses là où ce n'était pas prévu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe.

Conditions de culture de la menthe en hydroponie

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Température de germination     | 21 - 24°C      |
| Température de l'environnement | 12 - 21°C      |
| EC                             | 2,2 - 2,6      |
| pH                             | 6 - 7          |
| Lumière                        | 12 - 16 heures |

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre thé ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'année, directement dans votre cuisine ! Fini les herbes séchées qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques, cultivées hors-sol pour une fraîcheur incomparable et un goût exceptionnel. Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un système hydroponique simple et efficace, alimentées par une solution nutritive riche en minéraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Découvrez les plantes aromatiques idéales pour la culture hydroponique et savourez la fraîcheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison.

Dans cet article Le basilic Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, déguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four. Le basilic séché perd une grande partie de ses qualités gustatives. C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic prêt à consommer à portée de main. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

En hydroponie le basilic ne nécessite pas d'entretien particulier. Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte très bien d'être serré parmi ses congénères. Vous pouvez cultiver plusieurs plants côte à côte (chacun dans son pot-panier quand même). Il est possible de démarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou à partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine.

Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite. Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple : Système de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Système Kratky Conditions de culture du basilic en hydroponie Temperature de germination 18-24°C Temperature de l'environnement 21-27°C EC 1,6-2,2 pH 5,5-6 Lumière 10-12 heures Humidité 40-60% Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous L'origan L'origan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants. Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement. Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de l'origan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures. Les graines d'origan germent en général entre une et deux semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite. Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants : Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky Conditions de culture de l'origan en hydroponie Temperature de germination 20°C Temperature de l'environnement 12-20°C EC 1,5-2,0 pH 6-8 Lumière 14 heures Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire (des lampes à LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter d'un ensoleillement suffisant. La coriandre La coriandre a besoin de beaucoup de lumière pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre. C'est une plante à la croissance rapide qui se prête bien à la culture hydroponique. Prenez soin de bien couper les fleurs dès les premiers signes d'apparition. La coriandre a tendance à monter rapidement en graines. La coriandre préfère les températures un peu fraîches. Conditions de culture de la coriandre en hydroponie Temperature de l'environnement 4-24°C EC 1,6-1,8 pH 6,5-6,7 Lumière 12 heures Pour en savoir plus Apprenez à cultiver de la coriandre en hydroponie Guide complet Le persil Le persil est aussi une herbe facile à faire pousser en hydroponie. Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frisé, mais le persil frisé a une saveur plus prononcée. Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple. Patientez tout de même au minimum deux semaines avant



que les graines ne commencent a germer. Il faudra parfois jusqu'a 4 semaines. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Les graines germent plus vite si vous les exposez a une temperature de 20-21 degres. Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre systeme hydroponique (DWC ou Kratky par exemple). Essayez de respecter une distance d'au moins 20 cm entre les plants afin qu'ils aient la place necessaire pour bien se developper. Le persil prefere la lumiere naturelle mais vous pouvez tout a fait avoir recours a un eclairage a LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver.

Conditions de culture du persil en hydroponie

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Temperature de germination     | 20 - 21°C |
| Temperature de l'environnement | 15 - 24°C |
| EC                             | 0,8 - 1,8 |
| pH                             | 5,5 - 6   |

La ciboulette

Cousine de l'oignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un gout plus delicat, la ciboulette pousse aussi tres bien dans un systeme hydroponique. Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter. Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres. Pour accelerer les choses, vous avez aussi la possibilite d'utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez d'ailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures.

Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ? Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte. Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent etre denses, ne bouchent pas les tubes.

Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Temperature de l'environnement | 23 - 26°C      |
| EC                             | 1,8 - 2,2      |
| pH                             | 6,1 - 6,8      |
| Lumiere                        | 12 - 14 heures |

Comment recolter la ciboulette hydroponique ? Si vous avez demarre la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prete a etre recoltee, c'est-a-dire quand les feuilles feront au moins 15 a 20 cm. A lire aussi Lelectro-conductivite (EC) en hydroponie Si vous avez installe des plants dans votre systeme hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'etre certain qu'ils se sont bien adaptes. Recoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm. Utilisez un secateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3

ou 4 cm a la base. Les feuilles vont repousser , et vous pourrez a nouveau les recolter quelques semaines plus tard. La menthe La menthe est facile a cultiver en hydroponie, et elle pousse vite. Elle peut etre utilisee de nombreuses facons : pour apporter une touche mediterraneenne a vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus medicinales . Quelle menthe cultiver en hydroponie ? Les varietes de menthes sont innombrables : menthe poivree , menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent etre cultivees en hydroponie. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivree ou menthe verte. Demarrer la culture hydroponique de la menthe Plusieurs methodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe : A partir de graines : les graines de menthe germent en 10 a 15 jours. Une temperature comprise entre 21 et 24 degres sera ideale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau special semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en general tres bien). Par bouturage : si vous (ou quelquun de votre entourage) avez deja de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture. Par transplantation : cest la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre systeme hydroponique. Le procede est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rincant sous leau et placez le plant dans votre systeme hydroponique. Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pre-humidifies. Ils sont prêts a l'emploi des leur sortie du sac. Ils sont livres prêts a l'emploi. Voir sur Amazon Liens affiliés Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ? La menthe nest pas tres exigeante : elle se plaira dans la plupart des systemes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-a-goutte. Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses la ou ce netait pas prevu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe. Conditions de culture de la menthe en hydroponie

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Temperature de germination    | 21 - 24C       |
| Temperature de lenvironnement | 12 - 21C       |
| EC                            | 2,2 - 2,6      |
| pH                            | 6 - 7          |
| Lumiere                       | 12 - 16 heures |

Imaginez cueillir du basilic frais pour votre pesto, de la menthe pour votre the ou de la ciboulette pour votre salade, et ce, toute l'annee , directement dans votre cuisine ! Fini les herbes sechees qui perdent leur saveur au fil des mois, place aux herbes aromatiques hydroponiques , cultivees hors-sol pour une fraicheur incomparable et un gout exceptionnel .

Avec l'hydroponie, vous n'avez besoin ni de jardin ni de terreau : vos herbes poussent dans un systeme hydroponique simple et efficace , alimentees par une solution nutritive riche en mineraux. Basilic, menthe, coriandre, persil, ciboulette... Decouvrez les plantes aromatiques ideales pour la culture hydroponique et savourez la fraicheur et les bienfaits de vos herbes maison en toute saison.

Dans cet article

## **Dans cet article**

### **Le basilic**

Rien de tel que le basilic frais pour faire un pesto, deguster avec une salade de tomates et mozzarella ou encore parsemer sur une pizza juste sortie du four.

Le basilic seche perd une grande partie de ses qualites gustatives.

C'est pourquoi l'hydroponie est la solution pour avoir du basilic pret a consommer a portee de main.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

En hydroponie le basilic ne necessite pas d'entretien particulier.

Il n'a pas besoin de beaucoup de place et supporte tres bien d'etre serre parmi ses congeneres.

Vous pouvez cultiver plusieurs plants cote a cote (chacun dans son pot-panier quand meme).

Il est possible de demarrer la culture du basilic en faisant germer des graines ou a partir de boutures. Les racines se forment au bout d'une semaine.

Vous pouvez utiliser divers supports de culture comme des billes d'argile ou de la coco perlite.

Le basilic peut pousser dans tous les systèmes hydroponiques, comme par exemple :

Système de culture en eau profonde (DWC) Culture sur film nutritif (NFT) Système Kratky

Conditions de culture du basilic en hydroponie

Température de germination 18 - 24°C Température de l'environnement 21 - 27°C EC 1,6 - 2,2 pH 5,5 - 6

Lumière 10 - 12 heures Humidité 40 - 60%

Température de germination 18 - 24°C Température de l'environnement 21 - 27°C EC 1,6 - 2,2 pH 5,5 - 6

Lumière 10 - 12 heures Humidité 40 - 60%

Pour en savoir plus Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

Pour en savoir plus

Cultiver du basilic en hydroponie, le guide pratique

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

A lire aussi Culture hydroponique : l'essentiel à savoir pour débuter facilement chez vous

## **Lorigan**

Lorigan est une herbe facile à cultiver en hydroponie pour les débutants.

Elle ne demande pas beaucoup d'attention pour pousser convenablement.

Tout comme le basilic, vous pouvez commencer la culture hydroponique de lorigan à partir de graines que vous ferez germer ou à partir de boutures.

Les graines de lorigan germent en général entre une et deux semaines, en fonction de la lumière, de la chaleur, du support de culture que vous utilisez et de sa capacité de rétention en eau : laine de roche (Rockwool), tourbe de coco, perlite ou encore vermiculite.

Vous pouvez utiliser l'un des systèmes hydroponiques suivants :

Système de culture en eau profonde (DWC) EBB & Flow (privilégiez-en un de petite taille) Système Kratky

Conditions de culture de lorigan en hydroponie

Température de germination 20°C Température de l'environnement 12 - 20°C EC 1,5 - 2,0 pH 6 - 8

Lumiere 14 heures

Temperature de germination 20C Temperature de lenvironnement 12 20C EC 1,5 2,0 pH 6 8

Lumiere 14 heures

Vous aurez sans doute besoin dun eclairage supplementaire (des lampes a LED par exemple) si votre origan ne peut pas profiter dun ensoleillement suffisant.

## **La coriandre**

La coriandre a besoin de beaucoup de lumiere pour bien pousser, que ce soit en hydroponie ou en pleine terre.

Cest une plante a la croissance rapide qui se prete bien a la culture hydroponique .

Prenez soin de bien couper les fleurs des les premiers signes dapparition. La coriandre a tendance a monter rapidement en graines.

La coriandre prefere les temperatures un peu fraiches.

Conditions de culture de la coriandre en hydroponie

Temperature de lenvironnement 4 24C EC 1,6 1,8 pH 6,5 6,7 Lumiere 12 heures

Temperature de lenvironnement 4 24C EC 1,6 1,8 pH 6,5 6,7 Lumiere 12 heures

Pour en savoir plus Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

Pour en savoir plus

Apprenez a cultiver de la coriandre en hydroponie [Guide complet](#)

## **Le persil**

Le persil est aussi une herbe facile a faire pousser en hydroponie.

Vous pouvez aussi bien choisir de cultiver du persil plat ou bien frise, mais le persil frise a une saveur plus prononcee.

Les graines peuvent germer facilement dans des cubes de laine de roche par exemple.

Patiencez tout de meme au minimum deux semaines avant que les graines ne commencent a germer. Il faudra parfois jusqu'a 4 semaines.

A lire aussi [Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?](#)

A lire aussi [Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?](#)

Les graines germent plus vite si vous les exposez a une temperature de 20-21 degres.

Vous pouvez ensuite transplanter les plantules dans votre systeme hydroponique (DWC ou Kratky par exemple).

Essayez de respecter une distance dau moins 20 cm entre les plants afin quils aient la place necessaire pour bien se developper.

Le persil prefere la lumiere naturelle mais vous pouvez tout a fait avoir recours a un eclairage a LED si vous souhaitez faire pousser votre persil hydroponique en hiver.

Conditions de culture du persil en hydroponie

Temperature de germination 20 21C Temperature de lenvironnement 15 24C EC 0,8 1,8 pH 5,5 6

Temperature de germination 20 21C Temperature de lenvironnement 15 24C EC 0,8 1,8 pH 5,5 6

## **La ciboulette**

Cousine de loignon, mais avec un bulbe beaucoup plus petit et un gout plus delicat, la ciboulette pousse aussi tres bien dans un systeme hydroponique.

Vous pouvez commencer la culture de la ciboulette a partir de graines . Il faudra dans ce cas compter 4 semaines avant de pouvoir transplanter les pousses dans votre systeme hydroponique et encore 4 semaines de plus pour pouvoir la recolter.

Faites germer les graines dans un environnement humide, a une temperature comprise entre 16 et 21 degres.

Pour acclereler les choses, vous avez aussi la possibilite d utiliser un plant existant que vous diviserez. Separez les bulbes et transplantez-les separement. Vous pourrez dailleurs reproduire ce principe quand les plants se seront multiplies dans votre systeme hydroponique, et ainsi augmenter vos cultures.

## **Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver de la ciboulette ?**

Vous pouvez utiliser un systeme raft , un systeme Ebb & Flow ou encore un systeme goutte-a-goutte.

Un systeme NFT peut aussi convenir, mais attention a ce que les racines de la ciboulette, qui peuvent etre denses, ne bouchent pas les tubes.

## **Conditions de culture de la ciboulette en hydroponie**

Temperature de l'environnement 23 - 26°C EC 1,8 - 2,2 pH 6,1 - 6,8 Lumiere 12 - 14 heures

Temperature de l'environnement 23 - 26°C EC 1,8 - 2,2 pH 6,1 - 6,8 Lumiere 12 - 14 heures

## **Comment récolter la ciboulette hydroponique ?**

Si vous avez démarré la culture de la ciboulette, il vous faudra attendre au moins un mois avant qu'elle soit prête à être récoltée, c'est-à-dire quand les feuilles feront au moins 15 à 20 cm.

A lire aussi : [Lelectro-conductivité \(EC\) en hydroponie](#)

A lire aussi : [Lelectro-conductivité \(EC\) en hydroponie](#)

Si vous avez installé des plants dans votre système hydroponique, attendez au moins une semaine afin d'être certain qu'ils se sont bien adaptés. Récoltez les feuilles quand elles font plus de 15 cm.

Utilisez un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les feuilles, en laissant 3 ou 4 cm à la base.

Les feuilles vont repousser, et vous pourrez à nouveau les récolter quelques semaines plus tard.

## **La menthe**

La menthe est facile à cultiver en hydroponie, et elle pousse vite.

Elle peut être utilisée de nombreuses façons : pour apporter une touche méditerranéenne à vos plats, pour faire des boissons, repousser les insectes, parfumer, ou bien encore pour ses vertus médicinales.

## **Quelle menthe cultiver en hydroponie ?**

Les variétés de menthes sont innombrables : menthe poivrée, menthe aquatique, menthe verte ou encore menthe ananas. Toutes peuvent être cultivées en hydroponie.

Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pouvez opter pour les classiques menthe poivrée ou menthe verte.

## **Démarrer la culture hydroponique de la menthe**

Plusieurs méthodes sont possibles pour commencer la culture de la menthe :

A partir de graines : les graines de menthe germent en 10 à 15 jours. Une température comprise entre 21 et 24 degrés sera idéale. Vous pouvez semer les graines dans du terreau spécial semis, ou utiliser des cubes de germination (qui fonctionnent en général très bien). Par bouturage : si vous

(ou quelqu'un de votre entourage) avez déjà de la menthe qui pousse dans le jardin ou dans un pot, vous pouvez faire une bouture. Par transplantation : c'est la solution la plus rapide. Vous pouvez acheter un plant de menthe en jardinerie et le transplanter dans votre système hydroponique. Le procédé est assez simple : enlevez bien toute la terre des racines en les rinçant sous l'eau et placez le plant dans votre système hydroponique.

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi. Voir sur Amazon

Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot

### **Lot de 50 Cubes de Germination Root Riot**

Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi.

Les cubes de germination organiques Root Riot sont disponibles en sacs de 50 et 100 cubes de rechange. Les cubes de germination de rechange Root Riot pour plantes organiques sont pré-humidifiés. Ils sont prêts à l'emploi dès leur sortie du sac. Ils sont livrés prêts à l'emploi.

Voir sur Amazon

Liens affiliés



## **Quel systeme hydroponique utiliser pour cultiver la menthe ?**

La menthe nest pas tres exigeante : elle se plaira dans la plupart des systemes hydroponiques : DWC, NFT, goutte-a-goutte.

Comme la menthe se propage toute seule, elle va sans doute faire de nouvelles pousses la ou ce netait pas prevu. Vous pouvez, dans ce cas, couper les nouvelles tiges qui apparaissent ou les laisser pousser pour avoir encore plus de menthe.

## **Conditions de culture de la menthe en hydroponie**

Temperature de germination 21 24C Temperature de lenvironnement 12 21C EC 2,2 2,6 pH 6 7  
Lumiere 12 16 heures

Temperature de germination 21 24C Temperature de lenvironnement 12 21C EC 2,2 2,6 pH 6 7  
Lumiere 12 16 heures

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, jai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

3 reflexions au sujet de Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Super merci Repondre  
Information importante Repondre Merci des infos et du guide !!! Repondre Laisser un commentaire  
Annuler la reponse

3 reflexions au sujet de Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie Super merci Repondre  
Information importante Repondre Merci des infos et du guide !!! Repondre Laisser un commentaire  
Annuler la reponse

### **3 reflexions au sujet de Top 6 des herbes aromatiques en hydroponie**

Super merci Repondre Information importante Repondre Merci des infos et du guide !!! Repondre  
Super merci Repondre

Super merci

Information importante Repondre

Information importante

Merci des infos et du guide !!! Repondre

Merci des infos et du guide !!!

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

## Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie. Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique. Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. L'hydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et d'efforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger . C'est quand meme plus motivant de s'occuper de legumes que vous avez hate de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi d'autres aspects a considerer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite de lumiere sera necessaire ? La lumiere naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un eclaireage supplementaire ? Dans cet article Quels legumes cultiver en hydroponie? La laitue Si vous debutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile . C'est l'un des legumes qui est le plus souvent cultive en hydroponie parce que les chances de succes sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'etre pollinisees, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout a fait possible de les faire pousser dans un endroit ferme, comme une serre d'interieur, une veranda ou encore une piece suffisamment ensoleillee. Entre 10 et 14 heures de lumiere faible ou moderee par jour suffisent. La laitue prefere les temperatures fraiches ou douces, dans l'ideal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau

recommande se situe entre 6 et 7, et pour IEC cest 1,4. La salade hydroponique maison pousse en general beaucoup plus vite que celle cultivee en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systemes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol : La methode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde ( DWC) Quelles varietes cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en meme temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chene, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades a couper comme la Feuille de Chene Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez recolter quelques feuilles au fur et a mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez a echelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnesium, ce super aliment peut etre interessant a faire pousser dans un systeme hydroponique. Il pousse rapidement et peut etre pret a consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le recolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour IEC restez entre 1 et 2,3. Temperature : entre 4 et 18C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumiere par jour. Les radis Une autre plante facile a faire pousser en hydroponie. Les legumes-racines ne sont en general pas recommandes en hydroponie mais le radis est une exception. Vous pouvez bien sur consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un systeme hydroponique Les radis ont besoin d'un minimum 6 heures de lumiere par jour mais 8 a 10 heures cest encore mieux. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilegiez les varietes de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3 a 4 semaines, vous pourrez deja deguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systemes suivants : Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime leau. Il se plairait donc particulierement dans un systeme hydroponique. Cest une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une temperature comprise entre 25 et

30C. Vous pouvez utiliser un système de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate C'est l'une des plantes les plus répandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des variétés à gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est nécessaire de les supporter à l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez dès le début de la culture. Un substrat composé de billes d'argile aidera aussi à supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés. Le poivron Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments ) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer Espace nécessaire Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place , et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous

souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer. Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là. Un environnement contrôlé Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes . Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisés et adaptés aux exigences de chaque plante. Demandez-vous si vous sera toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante    | Température | Lumière | pH      | EC      | Vitesse de croissance | Durée                |
|-----------|-------------|---------|---------|---------|-----------------------|----------------------|
| Laitue    | 7           | 21C     | 10      | 14h     | 6,0                   | 7,0 1,4 30 jours max |
| Chou Kale | 15          | 25C     | 10h min | 5,5 6,5 | 1,0 2,3               | 45 jours max         |
| Radis     | 12          | 25C     | 8       | 10h     | 6,0 7,0               | 1,6 2,2 20 jours     |
| Cresson   | 25          | 30C     | 6,5 6,8 | 1,5 2,0 | 45 60 jours           |                      |
| Tomate    | 22          | 26C     | 12      | 16h     | 6,0 6,5               | 2,0 5,0 75 90 jours  |
| Poivron   | 23          | 26C     | 18h     | 6,0 6,5 | 2,0 2,5               | 75 90 jours          |

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Vous avez décidé de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie. Avoir des légumes qui poussent dans la maison, à deux pas de la cuisine, ça peut être pratique. Vous avez peut-être déjà essayé de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montées en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. L'hydroponie peut être la solution à ces problèmes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est l'une

des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on débute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les épinards, le chou kale se prêtent bien à une culture hors sol et demandent peu de matériel et d'efforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilégiez celles que vous aimez manger. C'est quand même plus motivant de s'occuper de légumes que vous avez hâte de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et à mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraîches pour faire un sandwich improvisé peut être aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

En plus de vos goûts culinaires, il y a aussi d'autres aspects à considérer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous êtes peut-être en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre véranda en jungle. Quelle quantité de lumière sera nécessaire ? La lumière naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un éclairage supplémentaire ? Dans cet article Quels légumes cultiver en hydroponie? La laitue

Si vous débutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile. C'est l'un des légumes qui est le plus souvent cultivé en hydroponie parce que les chances de succès sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison

Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée. Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4. La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol :

La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde (DWC) Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades à

couper comme la Feuille de Chene Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et a mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez a echelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnesium, ce super aliment peut etre interessant a faire pousser dans un systeme hydroponique. Il pousse rapidement et peut etre pret a consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le récolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour l'EC restez entre 1 et 2,3. Temperature : entre 4 et 18C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumiere par jour. Les radis Une autre plante facile a faire pousser en hydroponie. Les legumes-racines ne sont en general pas recommandes en hydroponie mais le radis est une exception. Vous pouvez bien sur consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un systeme hydroponique Les radis ont besoin d'un minimum 6 heures de lumiere par jour mais 8 a 10 heures cest encore mieux. A lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilegiez les varietes de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3 a 4 semaines, vous pourrez deja deguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systemes suivants : Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime leau. Il se plairait donc particulierement dans un systeme hydroponique. Cest une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une temperature comprise entre 25 et 30C. Vous pouvez utiliser un systeme de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate Cest lune des plantes les plus repandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des varietes a gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est necessaire de les supporter a l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez des le debut de la culture. Un substrat compose de billes d'argile aidera aussi a supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en



hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus. Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde (DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés.

**Le poivron** Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable.

**A lire aussi** Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron.

**Quelques points à considérer avant de se lancer**

**Espace nécessaire**

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer.

Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là.

**Un environnement contrôlé** Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler

l'environnement des plantes . Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante. Demandez-vous s'il vous sera toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

| Plante    | Température | Lumière | pH  | EC  | Vitesse de croissance |
|-----------|-------------|---------|-----|-----|-----------------------|
| Laitue    | 7 21C       | 10 14h  | 6,0 | 7,0 | 1,4 30 jours max      |
| Chou Kale | 15 25C      | 10h min | 5,5 | 6,5 | 1,0 2,3 45 jours max  |
| Radis     | 12 25C      | 8 10h   | 6,0 | 7,0 | 1,6 2,2 20 jours      |
| Cresson   | 25 30C      | 6,5 6,8 | 1,5 | 2,0 | 45 60 jours           |
| Tomate    | 22 26C      | 12 16h  | 6,0 | 6,5 | 2,0 5,0 75 90 jours   |
| Poivron   | 23 26C      | 18h     | 6,0 | 6,5 | 2,0 2,5 75 90 jours   |

Vous avez décidé de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie.

Avoir des légumes qui poussent dans la maison, à deux pas de la cuisine, ça peut être pratique.

Vous avez peut-être déjà essayé de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montées en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain.

L'hydroponie peut être la solution à ces problèmes et frustrations.

Alors que faire pousser en hydroponie ?

La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on débute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les épinards, le chou kale se prêtent bien à une culture hors sol et demandent peu de matériel et d'efforts.

Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilégiez celles que vous allez aimer manger .

C'est quand même plus motivant de s'occuper de légumes que vous avez hâte de cuisiner !

Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et à mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraîches pour faire un sandwich improvisé peut être aussi sympa.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie

En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi d'autres aspects a considerer :

Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite de lumiere sera necessaire ? La lumiere naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un eclairage supplementaire ?

Dans cet article

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie. Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique. Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. L'hydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et d'efforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger . C'est quand meme plus motivant de s'occuper de legumes que vous avez hate de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi d'autres aspects a considerer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite

de lumière sera nécessaire ? La lumière naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un éclairage supplémentaire ? Dans cet article Quels légumes cultiver en hydroponie? La laitue Si vous débutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile . C'est l'un des légumes qui est le plus souvent cultivé en hydroponie parce que les chances de succès sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée. Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4. La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol : La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde ( DWC) Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades à couper comme la Feuille de Chêne Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et à mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez à échelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnésium, ce super aliment peut être intéressant à faire pousser dans un système hydroponique. Il pousse rapidement et peut être prêt à consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le récolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidité, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour l'EC restez entre 1 et 2,3. Température : entre 4 et 18°C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumière par jour. Les radis Une autre plante facile à faire pousser en hydroponie. Les légumes-racines ne sont en général pas recommandés en hydroponie mais le radis

est une exception. Vous pouvez bien sûr consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les près de vos salades, ils apprécient les mêmes conditions : température fraîche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un système hydroponique Les radis ont besoin d'au minimum 6 heures de lumière par jour mais 8 à 10 heures c'est encore mieux. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilégiez les variétés de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3 à 4 semaines, vous pourrez déjà déguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime l'eau. Il se plairait donc particulièrement dans un système hydroponique. C'est une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une température comprise entre 25 et 30°C. Vous pouvez utiliser un système de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate C'est l'une des plantes les plus répandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des variétés à gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est nécessaire de les supporter à l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez dès le début de la culture. Un substrat composé de billes d'argile aidera aussi à supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés. Le poivron Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments ) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à

ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer

### Espace nécessaire

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer. Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là.

### Un environnement contrôlé

Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes. Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante. Demandez-vous si vous serez toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

### Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante    | Température | Lumière  | pH        | EC        | Vitesse de croissance |
|-----------|-------------|----------|-----------|-----------|-----------------------|
| Laitue    | 7 - 21°C    | 10 - 14h | 6,0 - 7,0 | 1,4 - 3,0 | 30 jours max          |
| Chou Kale | 15 - 25°C   | 10h min  | 5,5 - 6,5 | 1,0 - 2,3 | 45 jours max          |
| Radis     | 12 - 25°C   | 8        |           |           |                       |

10h 6,0 7,0 1,6 2,2 20 jours Cresson 25 30C 6,5 6,8 1,5 2,0 45 60 jours Tomate 22 26C 12 16h 6,0 6,5 2,0 5,0 75 90 jours Poivron 23 26C 18h 6,0 6,5 2,0 2,5 75 90 jours

Redige par David, passionne d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionne de nature depuis lenfance, j'ai toujours aime faire pousser toutes sortes de plantes. Lhydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilites, ma ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et recolter avec plaisir !

Vous avez decide de vous lancer dans le passionnant domaine de lhydroponie. Avoir des legumes qui poussent dans la maison, a deux pas de la cuisine, ca peut etre pratique. Vous avez peut-etre deja essaye de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montees en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain. Lhydroponie peut etre la solution a ces problemes et frustrations. Alors que faire pousser en hydroponie ? La laitue est lune des plantes que lon peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a dautres que lon peut essayer quand on debute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les epinards, le chou kale se pretent bien a une culture hors sol et demandent peu de materiel et defforts. Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilegiez celles que vous allez aimer manger . Cest quand meme plus motivant de soccuper de legumes que vous avez hate de cuisiner ! Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et a mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraiches pour faire un sandwich improvise peut etre aussi sympa. Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes a cultiver en hydroponie En plus de vos gouts culinaires, il y a aussi dautres aspects a considerer : Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous etes peut-etre en appartement, ou bien vous navez pas envie de transformer votre veranda en jungle. Quelle quantite de lumiere sera necessaire ? La lumiere naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un eclaireage supplementaire ? Dans cet article Quels legumes cultiver en hydroponie? La laitue Si vous debutez, cultiver des salades en hydroponie est ce quil y a de plus facile . Cest lun des legumes qui est le plus souvent cultive en hydroponie parce que les chances de succes sont maximales. La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir. A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous? Une salade hydroponique maison

Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits. Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée. Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4. La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours. Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol : La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde (DWC) Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes. Avec les salades à couper comme la Feuille de Chêne Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et à mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser. Pensez à échelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite ! Le chou Kale Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnésium, ce super aliment peut être intéressant à faire pousser dans un système hydroponique. Il pousse rapidement et peut être prêt à consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le récolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites. Le chou Kale aime l'acidité, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour l'EC restez entre 1 et 2,3. Température : entre 4 et 18°C. Le chou kale a besoin d'un minimum 10 heures de lumière par jour. Les radis Une autre plante facile à faire pousser en hydroponie. Les légumes-racines ne sont en général pas recommandés en hydroponie mais le radis est une exception. Vous pouvez bien sûr consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade. Cultivez-les près de vos salades, ils apprécient les mêmes conditions : température fraîche et pH un peu acide (entre 6 et 7). Un radis poussant dans un système hydroponique Les radis ont besoin d'un minimum 6 heures de lumière par jour mais 8 à 10 heures c'est encore mieux. À lire aussi Glossaire de l'hydroponie Privilégiez les variétés de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement. Si tout se passe bien, au bout de 3



a 4 semaines, vous pourrez déjà déguster vos premiers radis. Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le cresson de fontaine Comme son nom l'indique, le cresson de fontaine est une plante qui aime l'eau. Il se plairait donc particulièrement dans un système hydroponique. C'est une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une température comprise entre 25 et 30°C. Vous pouvez utiliser un système de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine. La tomate C'est l'une des plantes les plus répandues en culture hydroponique . Vous pouvez faire pousser des variétés à gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place. Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est nécessaire de les supporter à l'aide de tuteurs ou de treilles que vous installerez dès le début de la culture. Un substrat composé de billes d'argile aidera aussi à supporter le poids des plants de tomate. Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'être soutenus Les tomates ont besoin de beaucoup de lumière (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un éclairage supplémentaire. Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systèmes suivants : Une table à marée EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC) Le pH idéal se situe entre 5,5 et 6,5. En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés. Le poivron Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments ) en hydroponie. Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes. Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal). Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable. A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique? Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron. Quelques points à considérer avant de se lancer Espace nécessaire

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela. Si votre veranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer. Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez. Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes. Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis. C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer. Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là. Un environnement contrôlé Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes. Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante. Demandez-vous si vous serez toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser. Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ? Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ? Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ? Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique

| Plante | Température | Lumière | pH | EC | Vitesse de croissance | Laitue | 7 | 21C | 10 | 14h | 6,0 | 7,0 | 1,4 | 30 jours max | Chou Kale | 15 | 25C | 10h min | 5,5 | 6,5 | 1,0 | 2,3 | 45 jours max | Radis | 12 | 25C | 8 | 10h | 6,0 | 7,0 | 1,6 | 2,2 | 20 jours | Cresson | 25 | 30C | 6,5 | 6,8 | 1,5 | 2,0 | 45 | 60 jours | Tomate | 22 | 26C | 12 | 16h | 6,0 | 6,5 | 2,0 | 5,0 | 75 | 90 jours | Poivron | 23 | 26C | 18h | 6,0 | 6,5 | 2,0 | 2,5 | 75 | 90 jours |
|--------|-------------|---------|----|----|-----------------------|--------|---|-----|----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|--------------|-------|----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|--------|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|
|--------|-------------|---------|----|----|-----------------------|--------|---|-----|----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|--------------|-------|----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|--------|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|

Vous avez décidé de vous lancer dans le passionnant domaine de l'hydroponie.

Avoir des légumes qui poussent dans la maison, à deux pas de la cuisine, ça peut être pratique.

Vous avez peut-être déjà essayé de faire pousser des salades en pleine terre : elles sont rapidement montées en graines ou alors elles sont devenues raplapla du jour au lendemain.

L'hydroponie peut être la solution à ces problèmes et frustrations.

Alors que faire pousser en hydroponie ?

La laitue est l'une des plantes que l'on peut le plus facilement cultiver en hydroponie. Il y en a d'autres que l'on peut essayer quand on débute la culture hydroponique : les radis, les tomates, les épinards, le chou kale se prêtent bien à une culture hors sol et demandent peu de matériel et d'efforts.

Le plus important pour bien choisir les plantes que vous allez cultiver en hydroponie : privilégiez celles que vous allez aimer manger .

C'est quand même plus motivant de s'occuper de légumes que vous avez hâte de cuisiner !

Il y a aussi des pousses que vous pourrez manger au fur et à mesure. Avoir des feuilles de salade toutes fraîches pour faire un sandwich improvisé peut être aussi sympa.

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

Recevez le guide gratuit

Les meilleures plantes à cultiver en hydroponie

En plus de vos goûts culinaires, il y a aussi d'autres aspects à considérer :

Quelle place les plantes vont-elles occuper ? Vous êtes peut-être en appartement, ou bien vous n'avez pas envie de transformer votre véranda en jungle. Quelle quantité de lumière sera nécessaire ? La lumière naturelle va-t-elle suffire ou faudra-t-il un éclairage supplémentaire ?

Dans cet article

**Dans cet article**

**Quels légumes cultiver en hydroponie?**

**La laitue**

Si vous débutez, cultiver des salades en hydroponie est ce qu'il y a de plus facile .

C'est l'un des légumes qui est le plus souvent cultivé en hydroponie parce que les chances de succès sont maximales.

La laitue a des racines courtes et elle pousse peu en hauteur, donc pas besoin de tuteurs pour la maintenir.

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

A lire aussi Hydroponie ou aquaponie : laquelle est faite pour vous?

Une salade hydroponique maison

Un autre avantage avec les salades, c'est qu'elles n'ont pas besoin d'être pollinisées, contrairement aux plantes qui font des fleurs avant de faire des fruits.

Il est donc tout à fait possible de les faire pousser dans un endroit fermé, comme une serre d'intérieur, une véranda ou encore une pièce suffisamment ensoleillée.

Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent. La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C. Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4.

Entre 10 et 14 heures de lumière faible ou modérée par jour suffisent.

La laitue préfère les températures fraîches ou douces, dans l'idéal entre 7 et 21°C.

Pour le pH le niveau recommandé se situe entre 6 et 7, et pour l'EC c'est 1,4.

La salade hydroponique maison pousse en général beaucoup plus vite que celle cultivée en pleine terre : vous pouvez obtenir de belles salades en moins de 30 jours.

Les systèmes qui fonctionnent bien pour faire pousser des salades hors sol :

La méthode Kratky La culture sur film nutritif (NFT) La culture en eau profonde ( DWC)

Quelles variétés cultiver ? Vous pouvez en essayer plusieurs en même temps : Romaine, Reine des Glaces, Feuille de Chêne, Grosse Blonde Paresseuse pour en citer quelques-unes.

Avec les salades à couper comme la Feuille de Chêne Blonde ou la Lollo Rossa, vous pouvez récolter quelques feuilles au fur et à mesure de vos besoins et laisser le reste de la salade continuer de pousser.

Pensez a echelonner les plantations, sinon vous aurez beaucoup trop de salades beaucoup trop vite !

### **Le chou Kale**

Riche en vitamines, en fibres, en calcium et en magnesium, ce super aliment peut etre interessant a faire pousser dans un systeme hydroponique.

Il pousse rapidement et peut etre pret a consommer au bout de 45 jours. Vous pouvez cependant le recolter avant. Vous aurez alors des feuilles plus tendres mais beaucoup plus petites.

Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal. Pour IEC restez entre 1 et 2,3.

Temperature : entre 4 et 18C.

Le chou Kale aime l'acidite, un pH entre 5,5 et 6,5 est optimal.

Pour IEC restez entre 1 et 2,3.

Temperature : entre 4 et 18C.

Le chou kale a besoin d'au minimum 10 heures de lumiere par jour.

### **Les radis**

Une autre plante facile a faire pousser en hydroponie.

Les legumes-racines ne sont en general pas recommandes en hydroponie mais le radis est une exception.

Vous pouvez bien sur consommer la partie racine mais aussi les feuilles qui seront excellentes en salade.

Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7).

Cultivez-les pres de vos salades, ils apprecient les memes conditions : temperature fraiche et pH un peu acide (entre 6 et 7).

Un radis poussant dans un systeme hydroponique

Les radis ont besoin d'au minimum 6 heures de lumiere par jour mais 8 a 10 heures c'est encore mieux.

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

A lire aussi Glossaire de l'hydroponie

Privilegiez les varietes de type radis de 18 jours si vous souhaitez que vos radis poussent plus rapidement.

Si tout se passe bien, au bout de 3 a 4 semaines, vous pourrez deja deguster vos premiers radis.

Pour faire pousser des radis en hydroponie vous pouvez utiliser les systemes suivants :

Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC)

### **Le cresson de fontaine**

Comme son nom lindique, le cresson de fontaine est une plante qui aime leau.

Il se plairait donc particulierement dans un systeme hydroponique.

Cest une plante qui aime la chaleur et qui pousse mieux avec une temperature comprise entre 25 et 30C.

Vous pouvez utiliser un systeme de type Kratky pour cultiver le cresson de fontaine.

### **La tomate**

Cest lune des plantes les plus repandues en culture hydroponique .

Vous pouvez faire pousser des varietes a gros fruits ou des tomates cerises, mais dans les deux cas il vous faudra assez de place.

Les plants de tomates poussent en hauteur, assez haut, et il est necessaire de les supporter a laide de tuteurs ou de treilles que vous installerez des le debut de la culture. Un substrat compose de billes d'argile aidera aussi a supporter le poids des plants de tomate.

Dans le jardin comme en hydroponie, les plants de tomates ont besoin d'etre soutenus

Les tomates ont besoin de beaucoup de lumiere (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un eclairage supplementaire.

Les tomates ont besoin de beaucoup de lumiere (au moins 8 heures par jour) et de chaleur. Vous aurez sans doute besoin d'installer un eclairage supplementaire.

Vous pouvez faire pousser des tomates en hydroponie avec les systemes suivants :

Une table a maree EBB & Flow La culture en eau profonde ( DWC)

Le pH ideal se situe entre 5,5 et 6,5.

En cultivant des tomates en hydroponie, dans un système plus contrôlé que pourrait l'être la culture en pleine terre, vous éviterez la plupart des maladies et parasites qui s'attaquent systématiquement aux pieds de tomate : nematodes, thrips, mildiou, oidium et autres joyeusetés.

## **Le poivron**

Vous pouvez aussi essayer de cultiver des poivrons (ou des piments) en hydroponie.

Ils nécessitent des soins constants et les plants auront besoin d'être taillés assez souvent mais ils peuvent donner d'excellentes récoltes.

Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal).

Les poivrons ont des besoins similaires à ceux des tomates : ils aiment la chaleur et ont besoin de beaucoup de lumière (entre 14 et 18h par jour dans l'idéal).

Vous aurez sans doute besoin d'un éclairage supplémentaire si vous souhaitez obtenir les meilleurs résultats, mais même sans source de lumière additionnelle vous pouvez tout de même avoir une production de fruits convenable.

A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?

A lire aussi Quel substrat utiliser pour la culture hydroponique?

Un système de culture en eau profonde (DWC) sera le plus adapté pour la culture hydroponique du poivron.

## **Quelques points à considérer avant de se lancer**

### **Espace nécessaire**

Avant de vous lancer dans la culture de telle ou telle plante, demandez-vous si vous aurez l'espace nécessaire pour cela.

Si votre véranda se transforme en jungle amazonienne au bout de quelques semaines, vous pourrez vous dire que vos plantes poussent bien, mais ça peut vite devenir difficile à gérer.

Choisissez des plantes qui prennent peu de place, et limitez-en le nombre lorsque vous débutez.

Évitez les plantes qui poussent trop en hauteur ou les plantes rampantes.

Si vous souhaitez démarrer la culture de plantes grimpantes, comme la tomate par exemple, prévoyez les supports nécessaires pour maintenir les plants : tuteurs ou treillis.

C'est d'autant plus de place à prévoir pour votre système hydroponique. Dans le cas de la tomate, la hauteur des plants reste encore facile à gérer.

Avant de choisir la plante que vous voulez cultiver en hydroponie, demandez-vous quelle taille elle fera dans un mois, dans 3 mois, et si l'espace sera toujours adapté à ce moment-là.

### **Un environnement contrôlé**

Il est important en hydroponie de pouvoir contrôler l'environnement des plantes.

Les conditions telles que la température, la lumière, l'apport de nutriments, le pH de l'eau doivent pouvoir être maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque plante.

Demandez-vous si vous serez toujours possible, dans les semaines à venir, de contrôler le microclimat de l'endroit où vos plantes vont pousser.

Pourrez-vous maintenir une température adaptée même si à l'extérieur la température monte ou au contraire il commence à geler ?

Vos plantes auront-elles assez de lumière ? Devez-vous investir dans un éclairage dappoint ?

Pourrez-vous maintenir le bon niveau de pH et de nutriments ?

Autant de questions à se poser avant de démarrer sa culture en hydroponie.

### **Tableau récapitulatif des conditions de culture hydroponique**

| Plante              | Température | Lumière | pH            | EC  | Vitesse de croissance | Laitue | 7   | 21C | 10              | 14h | 6,0 | 7,0          | 1,4   | 30  |     |     |     |     |     |
|---------------------|-------------|---------|---------------|-----|-----------------------|--------|-----|-----|-----------------|-----|-----|--------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| jours max Chou Kale | 15          | 25C     | 10h min       | 5,5 | 6,5                   | 1,0    | 2,3 | 45  | jours max Radis | 12  | 25C | 8            | 10h   | 6,0 | 7,0 |     |     |     |     |
| 1,6                 | 2,2         | 20      | jours Cresson | 25  | 30C                   | 6,5    | 6,8 | 1,5 | 2,0             | 45  | 60  | jours Tomate | 22    | 26C | 12  | 16h | 6,0 | 6,5 | 2,0 |
| 5,0                 | 75          | 90      | jours Poivron | 23  | 26C                   | 18h    | 6,0 | 6,5 | 2,0             | 2,5 | 75  | 90           | jours |     |     |     |     |     |     |

| Plante              | Température | Lumière | pH            | EC  | Vitesse de croissance | Laitue | 7   | 21C | 10              | 14h | 6,0 | 7,0          | 1,4   | 30  |     |     |     |     |     |
|---------------------|-------------|---------|---------------|-----|-----------------------|--------|-----|-----|-----------------|-----|-----|--------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| jours max Chou Kale | 15          | 25C     | 10h min       | 5,5 | 6,5                   | 1,0    | 2,3 | 45  | jours max Radis | 12  | 25C | 8            | 10h   | 6,0 | 7,0 |     |     |     |     |
| 1,6                 | 2,2         | 20      | jours Cresson | 25  | 30C                   | 6,5    | 6,8 | 1,5 | 2,0             | 45  | 60  | jours Tomate | 22    | 26C | 12  | 16h | 6,0 | 6,5 | 2,0 |
| 5,0                 | 75          | 90      | jours Poivron | 23  | 26C                   | 18h    | 6,0 | 6,5 | 2,0             | 2,5 | 75  | 90           | jours |     |     |     |     |     |     |

Rédigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain Curieux et passionné de nature



depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature  
depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature  
depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain  
Curieux et passionné de nature  
depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

Redigé par David, passionné d'hydroponie et de jardinage urbain

Curieux et passionné de nature  
depuis l'enfance, j'ai toujours aimé faire pousser toutes sortes de plantes. L'hydroponie, avec son esprit DIY et ses nombreuses possibilités, m'a ouvert de nouveaux horizons. Sur ce site, je vous livre mes astuces pour que vous puissiez, vous aussi, cultiver et récolter avec plaisir !

1 réflexion au sujet de Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver  
Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. Je compte me lancer dans la culture hydroponique. Je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 mètres carrés. En ce moment, je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore  
Repondre Laisser un commentaire  
Annuler la réponse

1 réflexion au sujet de Que faire pousser en hydroponie? 6 légumes faciles à cultiver  
Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. Je compte me lancer dans la culture hydroponique. Je veux

commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Repondre Laisser un commentaire Annuler la reponse

### **1 reflexion au sujet de Que faire pousser en hydroponie? 6 legumes faciles a cultiver**

Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Repondre

Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore Repondre

Bonjour, merci beaucoup pour ce partage. je compte me lancer dans la culture hydroponique. je veux commencer par de la tomate cerise sous serre de 400 metres carre. en ce moment je cherche une formation et/ou un accompagnement technique. merci encore

Laisser un commentaire Annuler la reponse

**Laisser un commentaire Annuler la reponse**

