FICHE PLANTE · FLEURS COMPAGNES

Capucine et œillet d'Inde

Tropaeolum majus, Tagetes patula



DANS QUEL MAVA ?

HYDRO ✓ | SLIM ✓ | OLLA ✓ | COMPOST ✓

✓ conseillé · ◑ possible · ⊖ déconseillé

SEMIS	REPIQUAGE	FLORAISON	EXPOSITION
Capucine 1–2 cm, œillet 0,5 cm, levée en 5 à 12 jours	Après 3 à 4 semaines	6 à 10 semaines après le semis	Plein soleil

SAISON AU MAROC

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		Semis ou plantation									
			Récolte								

Semis en mars-mai ou septembre-octobre, floraison d'avril à novembre.

Semer ou planter

- Capucine : faites tremper les grosses graines 12 heures, puis semez-en une par cube, à 1–2 cm.
- Œillet d'Inde : 2 graines par cube, à peine couvertes.

Dans votre MAVA

- **Toutes les gammes**. Plantez-les entre les légumes : la capucine retombante habille la tour.
- **OLLA, COMPOST** : jeunes plants de pépinière, faciles à trouver au printemps.

Récolter

- Capucine : fleurs et jeunes feuilles se mangent, au goût poivré, en salade.
- Œillet d'Inde : décoratif et utile, il ne se mange pas.

Astuces

- La capucine attire les pucerons loin des légumes : c'est une plante « piège ».
- L'œillet d'Inde est réputé éloigner aleurodes et nématodes.
- Toutes deux attirent les pollinisateurs dont ont besoin tomates et fraisiers.

MON SUIVI

Semé ou planté le	MAVA	Emplacement	1re récolte	Notes

BONS VOISINS Tomate, poivron, concombre, chou.

EN CUISINE Fleurs de capucine en salade ; boutons confits comme des câpres.