



## Laitue batavia 2 grammes



### En savoir plus:

Découvrez notre sélection de laitues batavia inratables :

Les laitues batavia sont des légumes riches en eaux et peu caloriques, leur croquant en fait des cultivars très appréciés.

- Laitue batavia Rouge Grenobloise :

**Très bonne variété** de laitue **formant de belles pommes généreuses**. Son **feuillage** est **vert foncé à pourpre** fin et croquant. La Rouge grenobloise est **résistante** et peut se récolter du printemps à l'automne.

- Laitue batavia Iceberg Blonde:

**La laitue "Iceberg"** se différencie de la précédente par sa forme compacte et fermée. **Appréciée pour le croquant** et la fraîcheur de ses feuilles légèrement dentelées, la laitue Iceberg entre de plus en plus dans les potagers. **Variété facile à cultiver** et de **bonne conservation**.

- Laitue Lollo Bionda :

**Variété** de laitue d'origine italienne **formant des pommes non serrées**. Son **feuillage** est **vert tendre**, ondulé et croquant. Les Laitues Lollo peuvent être **cultivées comme des salades à couper ou** comme des **laitues pommées**.





- Laitue Lollo Rossa :

La même que ci-dessus mais à **feuilles rouges-pourpres**.

Réussir la culture des laitues batavia :

**La culture de la laitue batavia est facile.** Respectez une distance de 30 cm entre chaque plant. La laitue n'a besoin que de peu d'espace, même si vous ne possédez qu'un balcon, vous pouvez, sans difficulté, la **faire pousser en jardinière** appropriée (+- 20cm de haut). Nous vous conseillons d'**échelonner vos semis** dès le mois de mars (sous serre) et d'avril à juillet à l'extérieur, vous pourrez ainsi **récolter des laitues pendant une grande partie de l'année**. Semez de petites quantités à chaque fois, selon vos besoins.

La laitue n'aime pas les climats trop chauds. En été placez-la à mi-ombre, à un endroit qui ne reçoit pas trop de soleil l'après-midi. Elle aime un sol neutre, riche en humus et bien drainé. L'ajout d'un compost bien décomposé avant la plantation est recommandé.

Quand et comment récolter les laitues ?

**Récoltez vos laitues** lorsqu'elle a atteint une bonne taille. Vous ne devez pas arracher les salades mais les **couper au collet**, une nouvelle repousse se **produira et des petites feuilles bien tendres** se développeront quelques semaines plus tard.

Conserver les laitues plus longtemps :

La durée de conservation de la laitue est relativement courte. Vous pourrez **la conserver un peu plus longtemps** en l'installant dans le **bac à légume du réfrigérateur**, entourée **d'un torchon ou d'un film plastique** non serré.

Ce que l'on peut également retenir sur ce légume-feuille :

Le terme "laitue" regroupe un nombre important de salades du genre *Lactuca sativa*, appartenant à la famille des Astéracées ou Composées. La laitue batavia, pommées, feuille de chêne, et sucrine, font partie des variétés annuelles, dont les récoltes, sous serre ou en pleine terre, s'échelonnent sur l'ensemble de l'année.

La laitue a, bien évidemment sa place dans votre potager et est très facile à cultiver. Elle est également légère, riche en minéraux et vitamines.

Encore des questions à propos des laitues batavia ?

Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité**, est à votre service pour toute question ou précision. Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.





## Caractéristiques:

<b>Type de graines</b>	Graines reproductibles et non traitées
<b>Nom botanique (latin)</b>	Lactuca sativa
<b>Famille botanique</b>	Asteracées
<b>Type de plantes</b>	Légume
<b>Exposition</b>	Soleil à mi-ombre
<b>Hauteur</b>	15 cm à 25 cm
<b>Nombre de graines par gramme (+/-)</b>	1000
<b>Mois de semis et plantation</b>	Mars, Avril, Mai, Juin
<b>Mois de récolte</b>	Juillet, Août, Septembre, Octobre, Avril, Mai, Juin

---

## Description courte:

**Tendre et croquante à la fois !**

**Les laitues batavia forment de grosses pommes** non serrées de couleurs **verte ou rouge**. Leur feuillage est tantôt gaufré, tantôt découpé. Elles sont **légèrement sucrées**.

