

# HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

## Laitue romaine

---



**PLANTATION** : Nous vous invitons à découvrir la gamme des “présemées” : il s’agit de graines disposées entre deux couches très fines de fibres biodégradables.

De cette manière, elles sont exactement à la bonne densité et vous ne surdosez pas vos semis.

En plus, rien de plus simple : faire un petit sillon, y déposer le ruban coupé à la bonne longueur, l’humecter et le recouvrir d’une fine couche de terreau. Arroser. Attendre. Admirer. Facile non ?

**SOL** : un sol riche et bien drainé est idéal pour sa culture.

**ESPACEMENT** : pour la récolte principale, placer le ruban en pleine terre sur des rangs espacés de 40 cm à 45 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : l’ajout de fumier décomposé, de compost ou d’un engrais avec un haut niveau d’azote est bénéfique. À besoin de plein soleil et d’humidité constante. Pailler afin de réduire les mauvaises herbes et maintenir l’humidité du sol.

**RÉCOLTE** : la récolter lorsqu’elle est ferme et, de préférence, tôt le matin. Pour récolter une laitue complète, il est préférable de la couper avec un couteau un peu au-dessus du sol. Ainsi, la partie restante peut dans certains cas, produire une seconde feuillaison que l’on pourra savourer vers la fin de l’été. La laitue se consomme fraîche et se conserve environ une semaine dans un sac de plastique au réfrigérateur.