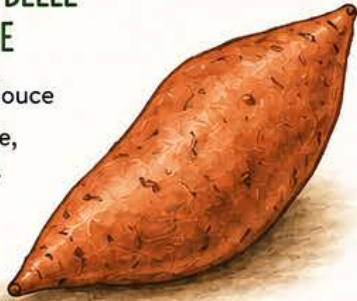


COMMENT FAIRE DES BOUTURES DE PATATES DOUCES

Facile, économique et 100 % naturel !

1 CHOISIR UNE BELLE PATATE DOUCE

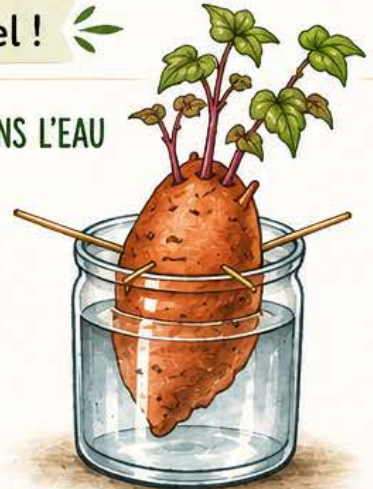
Prendre une patate douce bio, saine, non abîmée, de préférence à chair orangée.



ASTUCE : Les variétés à chair orangée sont souvent plus productives et savoureuses.

2 FAIRE GERMER DANS L'EAU

Placer la patate douce à moitié immergée dans un récipient d'eau (cure-dents pour la maintenir).
Changer l'eau tous les 2-3 jours.



LUMIÈRE & CHALEUR

Installer près d'une fenêtre ensoleillée.
Température idéale : 20-28 °C.

3 ATTENDRE LA POUSSE

En 1 à 3 semaines, des tiges (feuilles et entre-nœuds) vont se développer.
Laisser pousser jusqu'à 15-20 cm de long.



BON À SAVOIR :

Plus les tiges sont vigoureuses, meilleures seront les boutures.

4 PRÉLEVER LES BOUTURES

Couper les tiges juste sous un nœud (à l'aide de ciseaux propres).
Chaque bouture doit mesurer 15-20 cm et avoir 3 à 5 nœuds (feuilles). Retirer les feuilles du bas.



5 FAIRE RACINER DANS L'EAU

Placer les boutures dans un verre d'eau, avec 1 à 2 nœuds immergés. Changer l'eau tous les 2-3 jours. Les racines apparaissent en 5 à 10 jours.



ASTUCE :

Une eau propre et un peu de lumière favorisent un bon enracinement.

6 PLANTER EN TERRE

Quand les racines mesurent 5-10 cm, planter en pleine terre (après les dernières gelées) ou en pot riche et bien drainé. Arroser régulièrement.



BON À SAVOIR :

Espaced vos plants de 30 à 40 cm en tous sens. La patate douce aime la chaleur et le soleil !



RÉCOLTE

La patate douce se récolte 4 à 5 mois après la plantation, quand le feuillage jaunit. Laissez sécher 1 à 2 jours au soleil avant de stocker dans un endroit chaud et sec (15-20 °C).

POURQUOI FAIRE SES BOUTURES ?

- ✓ Économique
- ✓ Réutilisable chaque année
- ✓ Permet de conserver ses variétés préférées
- ✓ Prépare une récolte généreuse et naturelle !

