

## SEIGLE PÉRENNE DES FORÊTS - CERTIFIÉ DEMETER

UGS : N / A



### DESCRIPTION DU PRODUIT

Pluri-annuel, résistant au froid jusqu'à - 25°C, adapté aux sols légers et sableux, pousse très rapide. Adapté verger, viticulture, maraîchage, céréales et engrais verts.

Le seigle des forêts ou seigle de la Saint-Jean est souvent appelé seigle primitif, car il s'agit de la forme d'origine des variétés de seigle modernes cultivées aujourd'hui. Traditionnellement, cette céréale était cultivée à la Saint-Jean (24 juin) et utilisée pendant plusieurs années.

Contrairement à la forme cultivée habituelle, ses grains sont plus petits et possèdent une teneur en fibres 50 % plus élevée. Le seigle des forêts ne supporte pas les engrais ou les produits phytosanitaires chimiques et peut donc être commercialisé comme un produit naturel.

Les produits céréaliers du seigle des forêts transformés sont foncés, ont un goût finement épicé et une saveur intense.

#### **Seigle pérenne des forêts** - *Secale Multicaule*

Le seigle pérenne est une variété ancienne à ressemer tous les deux ans. Il fournit beaucoup de fourrage la première année.

Certifié par Bureau Veritas FR-BIO 10

Partner & Co SAS, 49 avenue du Général de Gaulle, 44500 La Baule Escoublac - France - +33(0)2 40 23 63 24

## Fiche Produit - Semence-biologique.fr

Très peu exigeant et forte résistance au gel jusqu'à - 25°C. Peu d'exigences concernant le sol, les sols humides sont toutefois à éviter. Très bon pour fixer le gibier.

Le seigle des forêts ou seigle de la Saint-Jean est souvent appelé seigle primitif, car il s'agit de la forme d'origine des variétés de seigle modernes cultivées aujourd'hui. Traditionnellement, cette céréale était cultivée à la Saint-Jean (24 juin) et utilisée pendant plusieurs années.

Contrairement à la forme cultivée habituelle, ses grains sont plus petits et possèdent une teneur en fibres 50 % plus élevée. Le seigle des forêts ne supporte pas les engrais ou les produits phytosanitaires chimiques et peut donc être commercialisé comme un produit naturel.

Les produits céréaliers du seigle des forêts transformés sont foncés, ont un goût finement épicé et une saveur intense.

### VARIANTES

#### La description

sac de 25kg

#### Choisissez votre conditionnement

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Poids</b>	ND
<b>Densité</b>	<a href="#">140-160 kg/ha</a>
<b>Date de semis</b>	<a href="#">de mi-septembre à mi-octobre</a>
<b>N° Partner&amp;Co</b>	<a href="#">320900002</a>
<b>Prix unitaire</b>	<a href="#">2.30 €/kg</a>