

Nigelle cultivée

Nigella sativa

- **Hauteur maximale** : 0.40 - 0.60 m
- **Largeur maximale** : 0.20 - 0.30 m
-
- **Type de feuillage** : Caduc
- **Couleur de floraison** : Blanc Bleu
- **Mois de floraison** : Juin Juillet Août
- **Origine** : Asie
- **Autres critères** : Mellifère Comestibles
- **Critères négatif** : Plante

A savoir :

La Nigelle cultivée ou Nigelle aromatique se fait appeler "cumin noir" car ses graines comestibles servent à relever les plats comme condiments et sont aussi réputées comme remède traditionnel. Déjà à la fin du 8ème siècle, elle faisait partie des plantes dont la culture était recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le Capitulaire De Villis. Tout comme ses proches parentes, la Nigelle de Damas et la Nigelle des champs, elle est souvent cultivée pour son aspect ornemental mais ne doit pas être confondues avec ces dernières car c'est la seule espèce comestible. On peut la semer à la volée pour constituer une jachère fleurie ou pour agrémenter un massif ; elle se ressèmera d'elle-même d'une année sur l'autre.

- **Paysage** : Plateau cultivé Bocage Coteaux
- **Contexte urbain** : Campagne Périphérie Centre-bourg

- **Type de sol :**
- **Humidité de votre sol :** Frais Sec
- **Exposition :** Ensoleillé