

Durée de conservation des graines potagères pour les sachets ouverts, stockés au sec à une température de 20°C

LÉGUMES	Se conserve au moins...	HERBES AROMATIQUES ANNUELLES	Se conserve au moins...
Aubergine	3 ans	Aneth	4 ans
Betterave	4 ans	Basilic	3 ans
Carotte	3 ans	Cerfeuil	1 an
Céleri	5 ans	Coriandre	4 ans
Chicorée	5 ans	Cresson	4 ans
Choux (toutes les sortes)	4 ans	Persil	2 ans
Concombre, cornichon	6 ans	Roquette	3 ans
Courgette	4 ans	FLEURS ANNUELLES :	
Épinard	3 ans	Bourrache	6 ans
Fenouil	3 ans	Capucine	6 ans
Fève	4 ans	Souci	5 ans
Haricot	3 ans	Tagète	2 ans
Laitue	3 ans		
Mâche	4 ans		
Maïs	2 ans		
Melon, Pastèque	6 ans		
Navet	3 ans		
Oignon	2 ans		
Panais	1 an maximum		
Poivron et Piment	3 ans		
Poireau	2 ans		
Poirée (ou bette)	5 ans		
Pois	3 ans		
Potiron et courge	4 ans		
Radis	3 ans		
Tomate	5 ans		

LÉGUMES CLASSÉS PAR DURÉE (MINIMALE) DE CONSERVATION DES GRAINES :	
1 an :	Panais, Cerfeuil
2 ans :	Maïs, Oignon, Poireau, Persil, Tagète
3 ans :	Aubergine, Carotte, Épinard, Fenouil, Haricot, Laitue, Navet, Poivron et Piment, Pois, Radis, Basilic, Roquette
4 ans :	Betterave, Choux (toutes les sortes), Courgette, Fève, Mâche, Potiron et courge, Aneth, Coriandre, Cresson
5 ans :	Céleri, Chicorée, Poirée (ou bette), Tomate, Souci
6 ans :	Concombre, cornichon, Bourrache, Capucine