



Poireau perpétuel

Le poireau vivace

La culture du poireau perpétuel est plutôt simple. Cultivé au soleil ou à mi-ombre, il n'aura besoin que d'une bonne terre légère, riche et bien drainée pour vous offrir de quoi agrémenter vos assiettes. Reconnu pour ses nombreuses vertus (digestif, antiseptique...), riche en vitamines, cuivre, fer, phosphore, il est un légume d'automne et d'hiver indispensable qui restera en place plusieurs années au potager.

Culture

Pour avoir un sol riche et léger, il est nécessaire d'ôter les cailloux ou les adventices qui pourraient gêner le bon développement des poireaux perpétuels et d'ajouter du sable si nécessaire. N'appréciant pas les sols trop acides, on peut compléter par un amendement calcaire. Vous allez pouvoir mettre les bulbes en terre entre le 15 août et la fin septembre. Enfoncez les bulbilles à 4 / 5 cm de profondeur et espacez les de 10 cm sur des rangs distants d'environ 35 cm. Les feuilles vont apparaître vers fin août pour les premiers bulbes plantés et vont se développer durant l'hiver. Binez et buttez. Si vous avez loupé la période de plantation du bulbe, il est possible d'acheter des plants déjà prêts, de mars à octobre. En été, le poireau perpétuel, comme l'ail des ours, va perdre son feuillage et entrer dans un état végétatif. S'il émet une tige florale (c'est assez rare), coupez-la.

La récolte

La première récolte se fait environ 3 mois après la plantation. Les années suivantes, elle peut commencer en septembre et s'étaler jusqu'en juin. Il faut attendre d'avoir suffisamment de feuilles qui se développent. Pour récolter les verts de poireaux, il faut couper à 2 cm du sol.

La multiplication

Le poireau perpétuel émet des bulbilles. Lorsque ces derniers sont plutôt nombreuses et serrées, vous pouvez tout simplement les séparer du bulbe principal et les planter plus loin. Pour pouvoir multiplier au mieux, gardez toujours un ou deux pied pour la multiplication.



Nom latin : *Allium ampeloprasum*
Famille : Liliacées
Durée de vie : Plante vivace
rusticité -25°C

Un peu d'histoire...

Le poireau perpétuel est un légume ancien, déjà utilisé par les hommes préhistoriques. Les Romains le cultivaient et on le retrouvait dans les jardins du Moyen-Age. Puis il est monté vers le nord : Allemagne, Danemark etc.

Le saviez-vous ?

Le poireau perpétuel est plus résistant à la sécheresse et au froid que le poireau ; mais il est également résistant aux maladies et aux insectes : adieu le ver du poireau !

Le poireau perpétuel, comme le poireau, s'accorde avec la carotte, mais, comme toute liliacée, il n'est pas bon de le faire voisiner avec des légumineuses.