jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique

Le poireau perpétuel ou vivace



Longtemps abandonné, le poireau perpétuel refait son apparition dans les jardins. Il restera en place plusieurs années au potager sans beaucoup d'entretien. Il forme des touffes de nombreux poireaux plus goûteux que les variétés ordinaires, que vous pourrez récolter au fur et à mesure de vos besoins.

Type de plante

Nom botanique : Allium ampeloprasum

Noms communs : poireau sauvage, poireau vivace ou poireau de vigne)

Famille : Alliacées

Type : vivace

Culture

Sol : terre riche et humifère

Exposition : Ensoleillée

Couleur : fleur pourpre

Semis : oui

Bouture : oui

Plantation : automne

Récolte : septembre à juin

Hauteur : 40 à 50 cm

Quand le semer, le diviser et le planter ?

C'est au **printemps** qu'il sera semé avec un repiquage en godet. Il est préférable de procéder à **la division de cayeux en septembre**, planter les bulbilles à 5cm de profondeur en les espaçant de 10cm en tous sens ou en rangs espacés de 30cm (la culture en rangs facilite le binage et le buttage).

Entretien

L'arrosage au moment de la plantation est important, jusqu'à l'apparition des jeunes feuilles. Par la suite, sauf **en cas de grosse sécheresse,** l'arrosage **n'est pas nécessaire.** Les pluies d'automne s'en chargeront et vous permettront d'avoir de plus gros fûts.

Afin de blanchir les fûts, biner et buter une à deux fois dans la saison.

Le poireau perpétuel est également adapté à la culture en pot.

Coupez la hampe florale dès qu'elle apparait pour permettre aux bulbes de grossir.

Comme le poireau est très gourmand, prévoyez un apport de compost au moment de sa plantation puis à l'automne chaque année.

Quand le récolter ?

La récolte peut commencer 3 mois après la plantation bien qu'idéalement, il est recommandé d'attendre un an pour laisser la plante s'installer correctement et produire de plus gros fûts.
Les fûts se coupent à la base en veillant à bien laisser les cayeux et les racines en place pour qu'ils puissent permettre une autre récolte.

Comment les conserver ?

Les fûts se conservent quelques jours au réfrigérateur et s'utilisent comme le poireau, notamment en soupe, potée, pot-au-feu, omelette…

Maladies, nuisibles et parasites

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**

Plantes associées

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.**



Bonne culture

Fiche : 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=42&t=11163&p=214533&hilit=le+poireau+perp%C3%A9tuel#p214533