Le gingembre : culture, plantation et conservation



D’origine asiatique, le gingembre est connu depuis l’antiquité pour son rhizome aromatique aux mille vertus.

Aussi bien condimentaires que thérapeutiques. Si cette plante n’est pas rustique, il est possible de la cultiver en pot.

Caractéristiques botanique

Le gingembre est une plante vivace tropicale herbacée d'environ 0,90 m de haut issue d'un rhizome. Les feuilles persistantes sont lancéolées, bisériées, longues et odorantes. Les fleurs sont blanches et jaunes, ponctuées de rouge sur les lèvres, les bractées sont vertes et jaunes. Après la floraison, un court épi axillaire renfermant les graines noires enfermées dans des capsules trivalves apparaît au bout d'une tige couverte d'écailles. Il apprécie une exposition ensoleillée et une atmosphère humide. La croissance est rapide et la multiplication se fait par division des rhizomes.

Comment faire pousser du gingembre

Il n’est pas très exigeant, en planter est facile et gratifiant. Avec un peu d'eau et beaucoup de patience, vous aurez de quoi épicer vos plats et ainsi leur donner un gout délicieux.

Planter du gingembre

Plantez dès le début du printemps. Plante tropicale, **il ne supporte pas le gel**. Attendez le dernier gel pour en planter. Si la saison de croissance de votre région est courte, faites-le pousser à l'intérieur.

Choisissez le plant de gingembre que vous voulez planter

Il y en existe de **nombreuses espèces**, mais si vous choisissez **la variété comestible la plus populaire**,

- **une racine achetée à l'épicerie du coin fera l'affaire**
- Vous pouvez acheter des plants ornementaux avec de belles fleurs de couleur vive en pépinière, mais ils ne seront probablement pas comestibles.
- Procurez-vous des racines (des rhizomes) **sans rides et généreuses.** Leurs yeux (ce sont des petits points) doivent être visibles sur les extrémités des « doigts ». L'idéal, c'est de trouver **des yeux** qui commencent **à virer au vert**, mais ce n'est pas indispensable.
- **Si c'est possible, optez pour du gingembre bio. Celui qui n'est pas bio** a certainement **été traité** avec de **l'inhibiteur de croissance.** Certains jardiniers recommandent de **faire tremper le gingembre inhibé dans de l'eau chaude** et de le **laisser reposer une nuit entière afin de le stimuler.**
- On peut cultiver la plupart des espèces de gingembre dans les mêmes conditions et cette fiche ne traite que l'espèce comestible la plus courante **le « Zingiber officinale »,** mais vous devriez suivre les instructions données par votre pépiniériste si vous voulez obtenir les meilleurs résultats.

Coupez le rhizome en petits morceaux (facultatif)

- **Stérilisez le couteau** que vous utilisez si vous avez l'intention de faire pousser plusieurs plants.
- Utiliser n'importe quel **morceau mesurant entre 2,5 et 4 cm**
- **Laissez les morceaux « cicatriser »** dans un endroit sec pendant quelques jours **Ils développeront une callosité protectrice** sur la zone coupée. **Ainsi, le risque d'infection sera minime.**
- **20 cm d'espace sont nécessaires à chaque morceau** de gingembre.
- Il est plus probable de voir germer un morceau qui présente au moins trois yeux.

Préparez la terre

- Le gingembre préfère les sols bien drainés et très riches. mélanger du terreau et du compost en décomposition à parts égales. Si vous avez une terre très argileuse ou de mauvaise qualité, procurez-vous plutôt un terreau riche.
- Pour surveiller plus étroitement votre gingembre, commencez par le planter dans un plateau couvert de **fibre de noix de coco et de sphaigne.** Ce sont des matières qui ont un bon drainage et empêcheront vos jeunes plants de pourrir. Il faudra **les transplanter dans le sol dès que les racines et les feuilles se seront formées. Malheureusement, c'est une étape qui peut être traumatisante pour vos plants.**
- Le gingembre a une petite préférence pour les **terres légèrement acides, un ph entre 6,1 et 6,5 lui convient.**

Plantez votre gingembre

- **Planté en rang** => chaque morceau à **5 – 10cm de profondeur et espacé de 20cm, les yeux orientés vers le haut,**
- **Planté en pot** => 2 ou 3 morceaux dans des pots de 35 cm de diamètre.

Prendre soin de votre gingembre pendant qu'il pousse

Faites en sorte que la terre reste humide

- Arrosez-la légèrement tout de suite après avoir planté le gingembre. Vérifiez chaque jour que votre sol est humide et arrosez-le avant qu'il se dessèche. Si votre sol est trempé, il tuera vos plants, il faut donc améliorer le drainage ou réduire la fréquence d'arrosage.

Surveillez la germination

Le gingembre est une plante qui **pousse lentement**, surtout dans nos régions. **N'abandonnez pas vos plants tout de suite** et arrosez pendant quelques semaines supplémentaires avant de prendre une décision. Une fois que votre gingembre aura germé, continuez d'arroser comme précédemment.

Fertilisez tous les mois (facultatif)

Ce n'est pas indispensable si votre terre est riche et/ou que vous l'avez mélangée à du compost. Si vous voulez l'améliorer ou qu'elle est pauvre, utilisez une petite quantité d'engrais liquide et fertilisez-la tous les mois.

Paillez votre gingembre d'extérieur (facultatif)

Le paillis réchauffera votre gingembre et **combattra les mauvaises herbes** qui pourraient rapidement prendre le dessus la plante qui pousse lentement. Si la température de votre sol descend **sous les 10 °C** pendant la saison de croissance, il est important d'appliquer une bonne couche de paillis.

Lorsque les tiges se faneront

Laissez la terre s'assécher. Elles vireront au jaune lorsque la température commencera à descendre, vers la fin de l'été ou au début de l'automne. Lorsqu'elles seront mortes, réduisez la quantité d'eau et arrêtez d'arroser.
Il est possible que votre gingembre ne fleurisse pas pendant un ou deux ans après avoir été planté ou si la saison de croissance est trop courte.

Laissez votre plant arriver à maturité avant de le récolter

Le goût de votre gingembre **sera plus fort si vous le laissez se développer en terre.** Une fois que ses tiges seront mortes, déterrez le rhizome. Attendez au **moins 8 mois après la plantation** pour le faire. Si vous coupez quelques morceaux de gingembre de temps en temps, votre plant ne mourra pas, mais il faut que vous **lui laissiez quelques yeux.**
Parfois, on récolte le gingembre 3 ou 4 mois après l'avoir planté. Généralement, c'est pour faire du gingembre confit. Faites très attention si vous le faites : la peau de ce jeune gingembre est bien plus fine et peut facilement marquer. **Utilisez toujours un couteau stérilisé pour couper des plants.**

Soyez prêt pour la saison froide

Si vous le rentré en hiver. **Mettez-le dans une pièce sèche et chaude.**

Maladies

Le gingembre est sujet aux maladies et aux pestes, surtout si on l'arrose trop

Conservation

Ingrédients

- du gingembre frais
- un couteau d'office
- un plat qui va au congélateur (facultatif)
- 2 petits bocaux ou autres contenants qui vont au congélateur

Instructions

- Laver le gingembre – vous pouvez garder la peau pour faire un bouillon – et l'essuyer avec un torchon propre.
- Le couper en morceaux facilement épluchables.
- L'éplucher et mettre les épluchures de côté dans un bocal ou autre au congélateur pour un bouillon
- Couper le gingembre en morceaux de 2 cm de long.
- L'étaler sur un plat et le mettre au congélateur pour 1 heure environ.
- Au bout d'1 h transvaser les morceaux de gingembre dans le bocal de stockage définitif.
  Cette étape évite aux morceaux de gingembre de se coller entre eux. C'est indispensable si le gingembre est ultra-frais et bien juteux sinon les morceaux resteront collés entre eux quand vous voudrez les sortir.
  On peut s'en passer s'il a déjà perdu un peu d'eau.

Notes

- Aucun besoin de décongeler les morceaux de gingembre pour les râper.
- Il faut attendre quelques minutes pour les émincer en revanche.



Bonne culture

Fiche : 2020 JDN jardins du nord.

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=3&t=3193

Photo : du net