

Poireaux

Famille des Aliacées

Origine : Asie centrale

Plante bisannuelle

Variétés recommandées :

Précoces : Electra, gros jaune du Poitou

Pour l'hiver : Bleu de solaise, Saint-Victor, monstrueux de Carentan

Voisinage :

Favorable : fraisiers, carottes, tomates, épinards

Défavorable : haricots, pois

Sol

Terrain bien fumé. A cultiver derrière les légumes gourmands (pommes de terre, courges, tomates...) Ne doit pas revenir au même endroit pendant 4 ou 5 ans. Pas d'engrais vert de la famille des fabacées

Accepte les sols lourds

Certains terrains semblent ne pas convenir aux poireaux (Chaumeil, nord de Saint-Augustin)

Culture et entretien :

- **Semis :** dès janvier /février sous châssis puis en mars/avril en pleine terre. Levée très longue.

- **Repiquage :** habiller les plants, les durcir en les laissant sécher 24h environ, les praliner

Repiquer profond en espaçant les plants de 15cm et les rangées de 30/40cm. Tenir compte des arcs des feuilles, parallèles au sillon pour faciliter le binage. Arroser abondamment

- **Entretien :** sarclage, léger buttage

Raccourcir éventuellement les feuilles (les utiliser pour la soupe ou les mettre entre les fraisiers ou laitues en protection contre les maladies). A l'automne, semer la mâche entre les rangs pour qu'elle profite de l'ombrage.

Maladies et parasites :

Moucheen prévention, produit spécifique ?

Aucun jardinier de l'APM ne traite ses poireaux, mais les arrose de temps en temps avec de l'extrait d'ortie dilué à 10%.

Traitements :

Récolte, conservation :

Récolte au fur et à mesure des besoins

Conservation en place en ayant pris soin de pailler la terre avant le gel, en jauge en fin d'hiver pour retarder la montaison.

Congélation possible

Faire ses graines :

Laisser monter à graines et récolter

Nos soins de beauté : habillage et pralinage...

- Habiller, c'est couper les racines et les feuilles du plant
- Praliner, c'est tremper les racines dans un mélange eau/bouse de vache

L'asperge du pauvre...

C'est le nom donné à la tige florale du poireau lorsqu'il monte.

Après épluchage et cuisson, on la déguste comme une asperge !

Ne pas oublier le poireau perpétuel qui se multiplie par bulbes.
Plus fort en goût, on en consomme les feuilles au fur et à mesure des besoins

