

Le poireau, un légume intéressant



Poireaux au calibre très régulier



Culture des poireaux en lignes par des jardiniers amateurs

Origine géographique

Le poireau est originaire d'Asie centrale.

Au Moyen Age, la plante était très différente de celle que l'on connaît aujourd'hui. Elle ressemblait plutôt à un bulbe d'oignon, de forme plus ou moins ronde. C'est à la suite d'hybridations successives que l'on a pu obtenir le légume actuel présentant un long fût blanc.

Botanique

Le poireau (*Allium ampeloprasum porrum*) appartient à la famille des liliacées, au genre *Allium* comme l'ail (*Allium sativum*), l'oignon (*Allium cepa*) et l'échalote (*Allium cepa aggregatum*).

C'est une plante vivace à tige cylindrique épaisse en partie recouverte de feuilles engainantes, pliées en deux, d'un vert bleuté.

Culture

Semez les graines sous châssis dès la fin de l'hiver pour repiquer en mai et récolter d'août en novembre.

On peut aussi semer en pépinière en mai les variétés résistantes au froid, repiquer en août et récolter de l'hiver au printemps de l'année suivante.

Semés en place vers la mi-août, les poireaux pourront être récoltés à la fin du printemps de l'année suivante.

Pour réaliser la soudure entre avril et juin, les poireaux hâtifs seront semés en janvier à l'intérieur et repiqués en place en mars-avril.

Il est donc possible en mettant en œuvre toutes ces techniques de récolter et de consommer des poireaux toute l'année.

Le poireau demande, pour un développement harmonieux, des sols bien aérés, humifères et frais. Le poireau n'apprécie pas les sols calcaires et ceux qui présentent un taux d'acidité trop élevé. Par ailleurs, il redoute le fumier frais. Il sera toujours installé en plein soleil.

Afin d'obtenir des poireaux bien développés, le repiquage est une opération essentielle.

Les jeunes plants issus des semis seront prélevés lorsqu'ils ont la grosseur d'un crayon. On réduira la dimension des racines et le sommet des feuilles. On réalisera des sillons profonds de 10 cm et, à l'aide d'un plantoir, on creusera des trous de 10 cm de profondeur pour y déposer les plants. Les sillons seront arrosés régulièrement et les plants seront buttés au fur et à mesure de leur croissance.

La récolte se fera lorsque la plante aura atteint une dimension suffisante et bien avant la montaison. De nombreuses variétés passent l'hiver en pleine terre et la récolte peut donc se faire selon les besoins sauf si le sol est gelé.

Certains installent un paillis léger entre les lignes distantes de 30 cm afin de réduire les entretiens et permettre des récoltes par temps de gel.

Le poireau est une plante exigeante et épuisante et il ne doit revenir au même emplacement que tous les quatre ans.

En culture associée, le poireau se plaît avec les tomates, les carottes, les choux, les laitues, les endives et les céleris.

Valeur alimentaire

Sa valeur énergétique est de 40 Kcal par 100 g.

Il est par ailleurs diurétique et ses fibres favorisent le transit intestinal.

Son rôle dans les préparations culinaires est important. Cuit à l'eau ou à la vapeur, il permet de réaliser d'excellents potages, des gratins succulents et des potées avec les pommes de terre.

En vinaigrette, le poireau est un véritable délice.

Il tient son nom commun d'un plat traditionnel du Moyen Age, la porée qui est un mélange épais de divers légumes, dominé par le poireau.

Variétés

Les recherches ont aussi porté sur des cultivars pouvant être récoltés sur une plus longue période.

Nous pouvons citer notamment :

- Monstrueux de Carentan : très résistant au froid, gros fût assez court, très savoureux ;
- Monstrueux d'Elbeuf : le plus gros poireau ;
- Géant d'hiver : très résistant au climat hivernal, poursuit sa croissance au printemps ;
- Liège : récolte printanière ;
- Gros long d'été : pour une récolte estivale ;
- Malabar : variété hâtive à croissance rapide ;
- Electre : cultivé en toutes saisons, précoce et productif.

Maladies et ravageurs

La teigne du poireau est causée par un petit papillon (*Acrolepia assectella*) qui apparaît au mois de mai et pond des œufs au pied des plantes. Les jeunes chenilles s'enfoncent à l'intérieur des feuilles jusqu'au cœur de la plante causant des dégâts considérables. L'association avec les céleris et les carottes perturbe les papillons, on peut aussi protéger les plantes par un filet. Un traitement insecticide précoce est conseillé.



Ver ou teigne du poireau et les dégâts causés

La mouche de l'oignon (*Phorbia antiqua*) pond des œufs blanc mat au collet des plantes et les larves provoquent le jaunissement et le flétrissement des extrémités des feuilles. Un traitement insecticide s'impose.

On peut également déceler du mildiou (*Phytophthora porri*) qui peut être évité par des traitements fongicides préventifs. L'alternariose (*Alternaria porri*) des feuilles (tâches blanches en creux colorées de pourpre en leur centre) provoquent leur dessèchement. Le traitement fongicide s'applique fin d'été et début de l'automne.

