

Les semis de poireaux

Les semis de poireaux ressemblent à ceux des oignons et il faut débiter tôt soit vers la fin de janvier pour les mettre en terre au début de mai.

On peut consulter ce court vidéo en anglais :

<https://www.youtube.com/watch?v=TdChiWTnDfE>

Ou celui-ci en français qui s'applique à la région française de Bretagne près de Vannes donc un climat qui s'approche du nôtre. Il est surtout intéressant pour montrer comment procéder au repiquage et réduire les risques de vers du poireau dont nous souffrons ici aussi.

<https://www.youtube.com/watch?v=3iruNDi9Huc>

- Donc brièvement, mettre les graines de poireaux dans un terreau humide à une profondeur de 5mm et à environ 2cm de distance les unes des autres.
- Placer le plateau au soleil ou sous un éclairage artificiel. Les semences prendront environ une semaine à germer.
- Un éclairage de 16 heures favorisera leur développement.
- Si nécessaire après quelques semaines de croissance et en raison de la taille des plants, les repiquer dans un autre plateau pour leur donner plus d'espace.
- Au moment du repiquage en pleine terre, les plants devraient avoir de 15 à 20 cm.
- Après les avoir fait sécher à mi-ombre pendant 24 à 48 heures (voir le deuxième vidéo) les repiquer à une distance de 15 cm les uns des autres et à une distance de 30 cm entre les rangées. La profondeur du trou sera d'environ 12cm.
- Autant que possible les racines doivent être à la verticale dans le sol ou en couper une partie. Faire un trou avec un bâton ou avec le manche d'un outil de jardin. Plus ils seront plantés profondément plus longue sera la partie blanche du poireau.

Le repiquage des poireaux



Source des photos : <https://www.youtube.com/watch?v=TdChiWTnDfE>

Alternative aux semis

Il était trop tard pour préparer des semis ou vous n'aviez pas le goût ni l'espace, pas de panique. En avril, achetez une petite barquette chez votre marchand et repiquez les petits plants en pleine terre.

Les maladies

La rouille et la teigne du poireaux sont des ravageurs qui peuvent nous embêter grandement. Voir cette capsule vidéo qui donne des indices sur la façon de les éviter.

<https://youtu.be/hYtUB5-AxDY>

Le temps de la récolte

Les récolter à la fin de l'été ou à l'automne avant le gel.

La conservation

Une fois récoltés, les nettoyer et couper le sommet du feuillage vert, nettoyer grossièrement les bulbes pour les conserver au frigo ou dans un espace frais.

Couper le sommet de la partie verte du feuillage. Ne pas conserver la partie verte des premières feuilles car elle est très ligneuse. La partie verte de la base des autres feuilles peut servir à faire des soupes.

On peut les congeler pour les cuisiner plus tard.

Retour aux capsules horticoles : <http://jardinslaprairie.com/MeilleuresPratiques.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2022-02-01

<http://www.jardinslaprairie.com>