

FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	Allium porrum
NOM COMMUN	Le poireau
FAMILLE	Alliacée
GROUPE	Foliacées



1. Classification

Espèces apparentées : On confond souvent le poireau avec l'oignon et l'ail :
° Feuilles plates : poireau ou ail : odeur caractéristique pour chacune des plantes
° Feuilles creuses : oignon

Variétés : voir catalogues

Classification : -poireau d'été et d'automne
-poireau d'hiver
-poireau « vieux jeunes ».

2. Description

Caractères botaniques :

1^{ère} année : feuilles linéaires engainantes formant une fausse tige cylindrique.

2^{ème} année : une tige s'allonge formant un axe floral qui se termine par une ombelle de petites fleurs blanches, roses ou pourpres.
Graines noirâtres ridées.

Les racines se développent sur un plateau.

3. Exigences

Rusticité : parfaite, sauf pour le poireau d'été

Terrain : Meuble et bien aéré. Frais, mais bien drainé. Sol humifère avec un p.H. de 6,5.

4. Multiplication

- Pour culture d'été : Semis sous verre chauffé, en pleine terre ou dans des caissettes, de début janvier au 15 mars, à 18°.
Plantation : Abaisser la t° jusqu'à 10°. Planter 8 à 10 semaines après le semis, à 40 x 15 cm.
Récolte : A partir de fin juin jusqu'en automne.
- Pour culture d'hiver : Semis en plein air + recouvrement temporaire avec du pastique perforé, en mars-avril.
Plantation : en juin-juillet, à 50 x 15 cm.
Récolte : A partir de novembre jusqu'en fin avril.
- Pour « vieux jeunes » : Semis : en juillet-août en pleine terre
Plantation : en octobre-novembre à 30 x 10 cm.
Récolte : en mi-mai.

Profondeur de semis : 0,5 à 1 cm.

5. Soins cultureux

Habillage : Avant de planter, recouper les feuilles au 2/3 et les racines de moitié, quand les plants ont 1/2 cm de diamètre.

Pralinage : Tremper les racines dans un mélange épais d'argile et d'eau.

Plantation : à la planteuse à trous.

Arrosage : juste après la plantation.

Buttage : si on veut un poireau de qualité supérieure.

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Récolte : à la bêche ou à la machine (voir documentation).

Nettoyage : enlever les racines totalement ou partiellement, retirer les feuilles pourries, malades ou abimées. Ecourter les racines sur quelques cm, recouper les feuilles au 2/3 : même longueur pour toutes les plantes.

6. Maladies - Parasites

Rouille : petites taches brunes sur les feuilles. Cette maladie apparaît en automne, surtout après une période sèche. Traiter au manèbe

Teigne :les chenilles minent les feuilles et il se forme des plages vitreuses. Traiter au perméthrine.

Mouche du poireau :la mouche pond ses œufs sur les jeunes plantes la larve pénètre par le pied et fait pourrir la plante. Traiter au c chlorfenvinphos.

7. Utilisations

Dans les soupes ou potages.

8. Divers

Conservation :en frigo ,à 2,5° pendant 2-3 semaines.

Commercialisation : Pour l'industrie ,les poireaux sont vendus au poids, sans racines .Pour la consommation à l'état frais,ils sont vendus en bottes.