

Vive le poireau perpétuel !

13 février 2016 / [Christine Laurent \(Reporterre\)](#)



Ce n'est pas encore officiellement le printemps, mais le Jardin sans pétrole a vu framboisiers et rhubarbes migrer vers un environnement plus propice à leur développement. Et voici l'entrée des topinambours et des poireaux !

C'est le premier week-end de l'année que nous passons au jardin. Par chance, le temps est printanier et la terre a suffisamment séché pour que nous puissions réaliser notre opération de [déménagement des framboisiers](#) mais aussi des pieds de rhubarbe. Nous avons sciemment

choisi de ne pas les mêler au potager. C'était sans mesurer l'effet thuya !



Notre lopin de terre est un carré de 400 m², divisé en deux par une allée marquée par de gros pavés de pierre. À droite, tournant vers le nord-ouest, la haie de thuyas culmine à près de 13 mètres. Leurs racines se sont propagées sur plusieurs mètres et la terre y est bien plus sèche que sur la partie gauche du jardin, éloignée d'une dizaine de mètres des troncs des thuyas. C'est dans ce coin que nous avons commencé à semer des légumes au printemps 2013. Chaque année, nous avons gagné quelques dizaines de m² sur les ronces, le lierre et les herbes et ajouté de nouvelles planches de cultures. Les framboisiers et les rhubarbes ont aujourd'hui trouvé place le long du grillage, ombragés par une aubépine, un chêne et un jeune pêcher quand celui-ci aura pris de la vigueur.

Nos certitudes jardinières battues en brèche par le changement climatique

La journée était si belle que nous n'avons pas résisté à l'envie de mettre en terre des tubercules de topinambour et un pied de poireau perpétuel. C'est un peu tôt selon les recommandations

des jardiniers professionnels mais au moins, si le printemps démarre en trombe, auront-ils le temps de s'acclimater. Aux certitudes jardinières battues en brèche par le changement climatique en cours, je préfère me fier à mon instinct. D'autant que le poireau perpétuel ne craint pas le gel.

Comme son nom l'indique, il reste en terre toute l'année et même plusieurs années de suite. J'ai découvert que deux espèces botaniques *Allium polyanthum* et *Allium ampeloprasum* se disputent l'appellation de poireau perpétuel. J'ai trouvé la trace du premier dans des comptes rendus d'expéditions botaniques du XIX^e qui l'ont observé en 1861 dans les dunes d'Ars-en-Ré, aujourd'hui disparues, et en 1886 dans les vignobles charentais. Le second, *Allium ampeloprasum*, vient d'Orient mais s'est très bien acclimaté à nos régions.



Détail du bulbe et de ses bulbilles du poireau perpétuel (*Allium polyanthum*).

Nous avons planté le premier, qui se nomme aussi poireau des vignes. On ne le consomme pas comme le poireau des jardins, dont on arrache les fûts et qui s'enorgueillit d'avoir, à force de

buttage, obtenu des fûts blancs de belle taille que l'on consomme à la vinaigrette. Non, le poireau perpétuel se consomme en coupant régulièrement le feuillage vert et tendre, d'octobre à juin. Car, ensuite, la feuille en berne, il disparaît sous terre, où il se reproduit à l'abri des regards. En août, le petit oignon que nous venons de mettre en terre aura produit d'autres bulbilles qu'il nous suffira de prélever et de repiquer un peu plus loin pour augmenter la production. Quand ils se seront suffisamment multipliés, nous pourrons les consommer en entier. Ils n'ont pratiquement pas de fût blanc, mais c'est dans le vert que se concentrent les vitamines.

Lire aussi : [DOSSIER : Jardin sans pétrole](#)

Source : Christine Laurent pour *Reporterre*

Photo : Christine Laurent/*Reporterre* sauf :

. chapô : *Aillum polyanthum*, dit poireau perpétuel ou poireau des vignes. [Wikipedia](#) (CC BY-SA 3.0)

. bulbe : [Wikipedia](#) (CC BY-SA 3.0)

- Emplacement : [Accueil](#) > [Chronique](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Vive-le-poireau-perpetuel>