

# Culture des poireaux à partir des graines à la maison

Appréciés pour leur saveur douce rappelant celle de l'oignon, les poireaux enrichissent une grande variété de plats, en particulier les soupes et les ragoûts. Ces légumes de saison froide prospèrent dans les régions tempérées.

## Climat et conditions idéales

Les poireaux prospèrent dans les climats frais, avec des températures comprises entre 55 et 75 degrés Fahrenheit. Une période de croissance sans gel de 90 à 120 jours leur convient. Bien qu'ils supportent de légères gelées, les régions aux hivers rigoureux ou à la chaleur intense ne leur conviennent pas.

Choisissez un sol bien drainé et meuble. Les poireaux préfèrent un sol fertile dont le pH se situe entre 6,0 et 7,0. Améliorez la fertilité et le drainage du sol en y incorporant des matières organiques telles que du compost ou du fumier bien décomposé.

## Plantation et entretien des poireaux

Commencez à semer les poireaux 8 à 10 semaines avant la date prévue de la dernière gelée. Commencez par semer les graines dans des plateaux ou des pots. Une fois qu'ils ont atteint une

hauteur d'environ 15 cm, repiquez-les dans le jardin. Vous pouvez également semer directement les poireaux au début du printemps ou à la fin de l'été pour les récolter à l'automne. Espacez les jeunes plants d'environ 10 cm en lignes, avec un espacement de 10 à 15 cm entre eux. Plantez les jeunes plants dans des poquets en les enterrant délicatement jusqu'à leur première feuille.

Maintenez une humidité constante dans le sol pour les poireaux, mais évitez de trop arroser pour éviter la pourriture. Paillez autour des plantes pour conserver l'humidité, supprimer les mauvaises herbes et réguler la température du sol. Désherbez régulièrement pour réduire la concurrence des éléments nutritifs. En raison de leurs racines peu profondes, il convient d'être prudent en cultivant autour des poireaux afin de ne pas les endommager.

## **Lutte contre les ravageurs et les maladies**

Les poireaux sont vulnérables aux ravageurs tels que la mouche de l'oignon, le thrips de l'oignon et la teigne du poireau. Atténuez ces ravageurs en utilisant des insecticides appropriés ou en plantant des plantes d'accompagnement. Des maladies telles que la rouille, la tache des feuilles et la brûlure du poireau peuvent apparaître. Réduisez les risques en pratiquant la rotation des cultures, en prévoyant

un espacement  
suffisant et en choisissant des variétés résistantes aux  
maladies.

## **Récolte et conservation des poireaux**

Les poireaux sont généralement  
prêts à être récoltés dans les 90 à 120 jours suivant la  
plantation.

Récoltez-les lorsqu'ils atteignent la taille souhaitée,  
généralement environ 1  
pouce de diamètre. Ameublissez délicatement la terre autour de  
la base et  
arrachez-les. Pour obtenir des poireaux blanchis, entassez de  
la terre ou du  
paillis autour de la partie inférieure au fur et à mesure  
qu'ils poussent.

Les poireaux fraîchement récoltés  
peuvent être conservés dans un endroit frais, sombre et humide  
pendant  
plusieurs semaines. Il est également possible de blanchir et  
de congeler les  
poireaux pour une conservation prolongée.