

LES LÉGUMES VIVACES, C'EST QUOI ?

Tous les végétaux n'ont pas la même durée de vie. Certains ne vivent qu'une saison avant de fleurir et de s'éteindre, ce sont les plantes annuelles. D'autres ne fleurissent pas durant leur première année de vie, mais s'épanouissent durant leur seconde année avant de mourir, ce sont les bisannuelles. Enfin, la dernière catégorie, les vivaces, vivent de nombreuses années. Une fois atteint leur stade adulte (au bout de quelques mois ou de quelques années, selon les espèces), elles fleurissent tous les ans durant toute la durée de leur vie.

En simplifiant, une plante vivace est donc une plante qui vit plusieurs années, en subsistant durant la mauvaise saison grâce à des organes souterrains spécialisés, également appelés « organes de réserve ». D'ailleurs, si l'on se réfère au terme anglais qui désigne ces

plantes (*perennials*), on comprend plus facilement qu'il s'agit de plantes pérennes.

Les différentes plantes vivaces

On distingue différentes catégories de plantes vivaces, selon la nature de leurs organes souterrains : les plantes à bulbes, les plantes à rhizomes, les plantes à tubercules, les plantes à racines tubéreuses, etc.

Les plantes à bulbes

Dans de nombreux articles et ouvrages, le terme de « plante à bulbes » est souvent utilisé pour désigner l'ensemble des plantes capables de stocker des réserves dans leurs organes souterrains... qui ne sont pas tous des bulbes !

Le bulbe est un organe souterrain de forme ovale ou arrondie, formé par un bourgeon et entouré de feuilles charnues, qui permet à la plante de stocker des réserves et de reformer chaque année ses parties aériennes. On en distingue différentes sortes :

- **les bulbes écaillés**, que l'on retrouve chez le lys et la fritillaire, sont composés d'écaillés charnues lâchement imbriquées ;
- **les bulbes à tunique**, présents chez la tulipe, le narcisse ou l'oignon. Ils se caractérisent par le fait que chaque enveloppe du bulbe recouvre entièrement l'enveloppe de dessous. On parle de feuilles entièrement engainantes ;
- **les cormes**, que l'on retrouve chez le glaïeul ou le crocus, correspondent en fait à une partie souterraine de la tige, renflée et gonflée de réserves nutritives, lesquelles lui donnent l'aspect d'un bulbe ;
- **les pseudobulbes**, ou faux bulbes.

Les plantes à rhizomes

Les rhizomes sont de véritables tiges souterraines, gonflées de réserves nutritives, qui se développent horizontalement et produisent des parties aériennes.



L'oignon est une plante à bulbe.

ENTREtenir un POTAGER de VIVACES

Un jardin autonome

Finis les grands travaux du sol à chaque printemps et/ou à chaque automne, finies les tâches répétées de semis et de plantation qui peuvent parfois durer des heures, finies les tailles répétées et indispensables qui visent à accélérer la croissance des légumes frileux afin de garantir les récoltes avant l'hiver... Grâce aux légumes vivaces, le potager n'a plus besoin de vous : il est autonome. Exceptés quelques binages printaniers, quelques arrosages estivaux et un bon paillage automnal, votre potager pourra se passer de vous (... si tant est que vous acceptez de vous passer de lui) ! Vous ne devez plus travailler au potager, mais vous contenter simplement de veiller sur lui. Le jardin vivace est en effet un jardin équilibré. Les attaques des ravageurs et l'apparition de maladies y sont réduites, voire

complètement absentes, et les cultures, en se développant à leur rythme, sont en bonne santé. Comme le choix des espèces est adapté au sol et au climat qui régissent la parcelle, il n'est pas nécessaire de maintenir le jardin « sous perfusion », comme c'est encore souvent le cas dans les potagers traditionnels, où les apports en eau et en engrais sont fréquents et indispensables.

Prévenir plutôt que guérir !

Avec les légumes vivaces, il est indispensable d'adopter une démarche prophylactique, c'est-à-dire opter pour des méthodes (actives ou passives) qui visent à prévenir la propagation et si possible l'apparition d'une maladie, en créant des conditions de développement optimales pour la culture, et défavorables aux ravageurs et maladies.

Concrètement, la démarche prophylactique repose sur quelques savoir-faire essentiels.

MULTIPLIER LES VIVACES

Les plantes vivaces sont très faciles à multiplier, et de diverses façons : par division des touffes, par bouturage, par prélèvement de bulbilles, par séparation de pieds ou par division de rhizomes, on a l'embaras du choix !

Reproduire le milieu naturel des plantes

Tout d'abord, il est important de bien connaître le milieu naturel de l'espèce cultivée, ainsi que les conditions dans lesquelles elle se développe spontanément, afin que vos travaux d'entretien visent, dans la mesure du possible, à maintenir des conditions proches de son milieu d'origine. Cette condition est indispensable pour obtenir des plantes en bonne santé. Pour cette raison, je donnerai pour chaque légume des indications précises quant à la nature du sol, à l'exposition....



Les légumes vivaces nécessitent peu de soins, et sont très résistants aux maladies !

Tubercules de capucine tubéreuse



CAPUCINE TUBÉREUSE

Tropaeolum tuberosum (Tropaéolacées)

Partie(s) consommée(s) : les tubercules, les fleurs et les feuilles

Exposition : mi-ombre

Rusticité : -7°C environ

Récolte : juin à novembre

Description

La capucine tubéreuse est une plante grimpante très proche des capucines d'ornement (*Tropaeolum majus*), qui peut mesurer de 50 cm à plus de 1,5 m de hauteur. Mais contrairement à la capucine d'ornement, très fréquente dans les jardins pour ses jolies et grandes fleurs orange, l'espèce tubéreuse possède des feuilles divisées en plusieurs lobes. Munies d'un long pétiole, elles sont alternes et peltées. Leur floraison illumine le jardin en fin d'été. Grace à leur calice rouge cinabre prolongé d'un long éperon et aux pétales jaune orangé striés de noir, les fleurs sont très esthétiques. Elles sont toutefois de petite taille puisqu'elles dépassent rarement les 4 cm. La plante produit des tubercules charnus et coniques, mais très bosselés. De couleur blanchâtre, ils sont marqués de tâches violacées. Ces teintes, ainsi que leur forme, sont caractéristiques. Ils peuvent mesurer jusqu'à 15 cm de long, mais font en moyenne 5 à 10 cm.

Culture

Presque aussi simple à cultiver que ses cousines annuelles, la capucine tubéreuse est tout autant décorative (voire davantage !), que sa saveur est séduisante ! Consommée crue (râpée comme des carottes, par

exemple), elle a un goût un peu poivré, presque piquant, et une fois cuite, sa saveur est beaucoup plus douce et se marie très bien aux autres légumes racines.

Type de sol : installez les capucines dans un sol riche, léger profond et frais.

Arrosage : quelques arrosages réguliers sont les bienvenus durant les semaines les plus chaudes et les plus sèches de la saison. En outre, ils permettent aux tubercules de grossir davantage.

Entretien : un buttage est envisageable durant l'été. La capucine peut également être palissée ou tuteurée. Les traditionnels binages sont recommandés.

Délai avant la première récolte : il faut compter près de 9 mois avant de pouvoir récolter les premiers tubercules. Les feuilles et les fleurs peuvent être prélevées en juin.

HISTOIRE ET ORIGINE

Cette plante est originaire d'Amérique du Sud, où elle pousse toujours à l'état sauvage, notamment en Bolivie et au Pérou. Elle est encore abondamment cultivée dans de nombreuses régions montagneuses des Andes, où ses tubercules constituent une part importante de l'alimentation des populations locales.



Capucine tubéreuse en fleur

Multiplication : les graines n'arrivent pas à maturité sous nos latitudes. La multiplication se fait donc par les tubercules. Au moment de la récolte, mettez de côté les plus beaux et les plus rigoureux d'entre eux, puis stockez-les, par exemple dans du sable sec, à la cave. Si les hivers ne sont pas trop froids, les tubercules peuvent être laissés en terre : ils repartiront l'année suivante. Par précaution, il est tout de même conseillé d'en mettre quelques uns à l'abri jusqu'au printemps.

Maladies et parasites : aucun.

Récolte

Les feuilles, comme les fleurs, peuvent être prélevées à la main, sans difficulté. Elles ne représentent jamais une récolte importante, mais permettent de décorer les plats.

Les tubercules, quant à eux, doivent être arrachés après les premières gelées, lorsque le feuillage de la plante est complètement sec. Utilisez une bêche, et veillez à ne pas abîmer la récolte, afin de ne pas compromettre sa conservation.

Utilisations

Les tubercules peuvent être cuisinés comme les pommes de terre, cuits à la vapeur ou sautés à la poêle, accompagnés d'oignons ou de lardons. En fait, les recettes ne manquent pas, et chacun se fera sa propre expérience,

en fonction de ses goûts et de ses talents de cuisinier.

Les feuilles tendres ainsi que les fleurs peuvent accompagner les salades et les crudités, ou décorer des plats.

Conservation

Une fois cuits, les tubercules ne se conservent pas : ils noircissent rapidement.

Crus, ils peuvent être stockés à la cave, comme la plupart des tubercules. Certains s'amuse également à les faire confire dans du vinaigre... Mais les résultats ne sont pas forcément convaincants.

Les feuilles et les fleurs ne se conservent pas.

Autres intérêts

La floraison de la capucine tubéreuse, et dans une moindre mesure, son feuillage, sont très esthétiques. Elle a toute sa place au jardin d'ornement !

Calendrier de culture :

	JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
PLANTATION												
RÉCOLTE (Feuilles et fleurs)												
RÉCOLTE (Tubercules)												



OIGNON ROCAMBOLE

Allium cepa (Alliacées)

Autres noms vernaculaires : oignon perpétuel, oignon bulbifère

Partie(s) consommée(s) : les bulbilles, les tiges, voire le bulbe du pied

Exposition : plein soleil

Rusticité : -15°C, voire -17°C

Récolte : mars à octobre

Description

Certains botanistes différencient l'oignon rocambole (var. *viviparum*) de l'oignon de catawissa (var. *proliferum*), tandis que d'autres affirment qu'il s'agit d'une seule et même plante.

Il est vrai qu'ils sont tous deux extrêmement proches, et que la distinction n'est pas toujours évidente. Quoi qu'il en soit, l'aspect général de la plante ne diffère guère de celle des autres oignons. Les feuilles sont vertes, tubulaires et dressées. Les tiges, qui se dressent parfois jusqu'à plus de 80 cm, sont creuses et ventrues. L'oignon rocambole fleurit peu, et son cousin dit de catawissa ne fleurit pas du tout : c'est à cela qu'on les différencie. Au sommet de leurs hautes tiges se forment des bulbilles. Tandis que l'oignon de catawissa peut porter un à trois étages de trois à six bulbilles, l'oignon rocambole n'en porte qu'un seul rang par tige. Il semblerait également que les bulbes formés sur les plants de la variété rocambole soient plus gros que ceux de la variété catawissa, raison pour laquelle il est davantage cultivé et donc davantage connu. Le bulbe du pied est vivace chez ces deux variétés, comme pour tous les autres oignons. Mais contrairement à leurs cousins, les oignons perpétuels n'ont pas besoin d'être

arrachés pour être consommés, puisqu'ils produisent des bulbes aériens parfaitement comestibles, et tellement facile à récolter... Et si on les laisse en place, ils tomberont d'eux-mêmes du plant-mère pour rouler sur le sol (sur une distance plus ou moins élevée), afin de s'enraciner à leur tour pour germer et pour constituer de nouveaux plants...

Culture

Bien que les rendements soient modestes et qu'il faille généralement de nombreux plants

HISTOIRE ET ORIGINE

L'origine de ces deux plantes est difficile à établir clairement... tout comme il est difficile de les nommer et de les distinguer. Il semblerait que l'oignon rocambole soit originaire du bassin méditerranéen, peut-être d'Égypte, et que l'oignon de catawissa nous vienne d'Asie occidentale. Mais à l'origine, il s'agirait vraisemblablement d'une seule et même plante, originaire de l'ouest du bassin méditerranéen, qui aurait lentement évolué selon deux formes légèrement différentes, l'une vers le pourtour méditerranéen, et l'autre vers le Proche-Orient.

pour répondre aux besoins d'un foyer, ces oignons sont séduisants à cultiver, tant il est simple de les garder et amusant de voir leurs bulbilles aériennes se former.

Type de sol : ces oignons perpétuels sont assez tolérants en ce qui concerne la nature du sol. Préférez néanmoins les substrats riches, frais et à pH neutre dans la mesure du possible. Le bulbe principal étant plutôt sensible aux excès d'eau et à l'apparition de maladies cryptogamiques, il convient de réaliser les plantations au sommet de petites buttes de terre de 10 à 15 cm de hauteur environ.

Exposition : plein soleil.

Rusticité : autour de -15 °C, voire -17 °C. L'oignon de catawissa semble plus rustique et résiste ponctuellement à des températures descendant en-dessous de -20 °C.

Arrosage : en général, les plantes de la famille des Alliacées ne s'arrosent pas, mais dans certaines régions sèches, la période estivale doit tout de même faire l'objet de quelques apports d'eau parcimonieux. Dans ce cas, veillez toujours à ce que l'eau d'arrosage s'infiltre parfaitement, et à ce que les plants ne gardent surtout pas les pieds (ou... les bulbes) dans l'eau !

Entretien : un binage régulier des plants est indispensable afin d'assurer une bonne infiltration de l'eau, ce qui constitue une prévention efficace des maladies cryptogamiques ainsi qu'un désherbage naturel.

Délai avant la première récolte : environ six mois.

Multiplication : bien qu'elle soit parfaitement possible par semis, c'est par les bulbilles aériennes que la multiplication est la plus facile. Conservez les plus grosses d'entre elles pour la consommation, et réservez les plus petites pour constituer de nouveaux plants. Vous pouvez également ne pas récolter tous les plants, et laisser les bulbilles se replanter d'eux-mêmes.

Maladies et parasites : comme évoqué plus haut, une terre trop lourde, mal drainée ou trop arrosée peut causer l'apparition de maladies provoquées par des champignons. La plupart d'entre elles causent la pourriture du bulbe ou du collet, et mettent le plant en péril.

Récolte

Les tiges peuvent être coupées et consommées tout au long de la saison (attention de ne pas couper celles qui portent les bulbilles). Les bulbilles aériennes se récoltent lorsqu'elles sont mûres, c'est-à-dire lorsqu'elles se détachent seules (vers juillet-août) de la tige. Si vous récoltez trop tôt, vous risquez de déchausser le bulbe du pied et de compromettre la survie du plant. Si vous récoltez trop tard, lorsque les bulbilles sont déjà tombées à terre, elles ne se conserveront pas. Afin de ne pas remettre en question la pérennité des plants, il est important de ne pas consommer

le bulbe du pied... mais rien ne vous en empêche ! Dans ce cas, faites votre récolte de préférence pendant la période hivernale (si l'hiver n'est pas trop rigoureux), et replantez de nouveaux oignons l'année suivante !

Utilisations

Les tiges servent à assaisonner les salades, les poêlées, ainsi que de nombreux autres plats. Ciselées, crues ou tout juste saisies à feu vif, elles aromatisent avec succès toutes sortes de préparations.

Les bulbilles peuvent être utilisées de la même façon que les oignons traditionnels, les possibilités sont donc nombreuses !

Conservation

Une fois ramassées, les bulbilles peuvent être mises à sécher. Pour ce faire, étalez-les pendant quelques jours sur un tamis ou sur une feuille de journal exposée à la lumière (mais à l'abri des rayons du soleil !), dans une ambiance sèche, à température ambiante et bien aérée. Après quelques jours, et lorsque la peau superficielle est bien sèche, les bulbilles peuvent être stockées à la cave, dans de petits filets par exemple. Là encore, la pièce doit être sèche et bien ventilée, mais contrairement à la zone de séchage, celle-ci doit être sombre (ou noire), et fraîche (maintenue hors-gel). Les bulbilles peuvent également être conservées dans du vinaigre. Pour ce

faire, faites-les sécher comme décrit ci-dessus, puis retirez la peau superficielle (qui doit se détacher facilement si les oignons sont bien secs). Plongez-les ensuite dans un bocal que vous remplirez de vinaigre blanc. Les petits oignons vont alors confire, et seront bons à manger après un à deux mois passés à macérer dans le vinaigre. Vous pouvez les consommer au fur et à mesure des besoins. Ils sont délicieux tels quels en apéritif, mais aussi en accompagnement de viandes en sauce et de plats mijotés.

Autres intérêts

Grâce à sa richesse en silice et en soufre, l'oignon constitue un ingrédient de choix dans la confection de « pesticides écologiques ». En effet, préparé en infusion, il est efficace pour prévenir et/ou lutter contre les maladies cryptogamiques. Par ailleurs, sa floraison ornementale et mellifère attire le regard autant que les insectes pollinisateurs.

Calendrier de culture :

	JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
PLANTATION (Oignons ou godets)												
PLANTATION (Bulbilles aériennes)												
RÉCOLTE (Tiges)												
RÉCOLTE (Bulbilles)												
RÉCOLTE (Bulbes)												