

## JARDINAGE

# Tour d'horizon des légumes perpétuels



J. GREYLLAT

Le topinambour est une jolie plante mais envahissante.



J. GREYLLAT

Un seul pied d'arroche donne une descendance prolifique.



J. GREYLLAT

La tétragone, un légume économique.

Joséphine Greyllat

**Plus besoin de semer ou de planter chaque année avec les légumes perpétuels. Simples d'entretien, ils sont faits pour les jardiniers contemplatifs, pas hyperactifs!**

Manque de temps pour jardiner ou envie de découvrir autre chose? Installez des légumes perpétuels et laissez pousser! Une fois bien installés au jardin, ils produisent plusieurs années de suite.

■ **Qu'est-ce qu'un légume perpétuel?**

Un légume perpétuel est un légume vivace qui reste en place plusieurs années ou un légume qui se ressème spontanément, sans aide extérieure. Bon nombre de légumes perpétuels sont des anciens légumes parmi lesquels on en trouve de vraiment originaux. Ils ont aussi la caractéristique d'être rustiques et résistants et, pour la plupart, ils demandent peu d'entretien. Un conseil: comme les légumes perpétuels restent en place plusieurs années, il faut bien réfléchir à leur futur emplacement. Prendre garde également à la place qu'ils prennent devenus adultes.

■ **Quels sont les avantages?**

Les légumes perpétuels sont économiques puisqu'une fois en place, il n'y a plus besoin d'acheter des semences ou des plants. Ils demandent généralement peu de travail d'entretien. Ce sont des légumes considérés comme rustiques et beaucoup se récoltent jusque tard en saison. Certains vivaces démarrent très tôt en saison et sont les premiers récoltés du jardin.

■ **Quels sont les légumes perpétuels?**

Parmi les légumes vivaces, citons l'asperge, le cardon, l'artichaut, la livèche, le céleri à couper, l'ail rocambole, l'oignon rocambole, le poireau perpétuel, le crambé maritime, le chou Daubenton, l'ail des ours, le topinambour, le crosne du Japon, le raifort, les

oseilles (commune, patience, sanguine), le chénopode bon-henri, la laitue perpétuelle, le cresson de jardin, la rhubarbe, la plante huître, la ciboule (commune, chinoise), l'échalote perpétuelle.

Parmi les légumes qui se ressèment spontanément, nommons l'arroche, le chénopode géant, l'amarante, le pourpier, la bette à tondre et la tétragone cornue.

■ **Le chou Daubenton (*Brassica oleracea* var. *ramosa*)**

Chef de file des légumes vivaces, on le rencontre pourtant rarement. Appelé aussi chou arbusatif à mille têtes, il produit quasi toute l'année des jets à prélever au fur et à mesure des besoins. Il existe une variété panachée, plus décorative mais moins productive. De culture simple, rustique et prolifique, il n'en est pas moins excellent à manger et se cuisine comme n'importe quel chou.

Comme il peut atteindre une taille assez impressionnante, il faut prévoir une place disponible de 1 m<sup>2</sup>. Multiplication facile par bouturage de jet que l'on repique en pleine terre ou en godet.

■ **L'oignon rocambole (*Allium cepa* var. *proliferum*)**

Il a la remarquable particularité de produire une multitude de petits bulbes à l'extrémité de ses tiges. Leur saveur, intense et douce, est proche de l'échalote. Ils se consomment confits au vinaigre. Cuits, ils n'ont pas besoin d'être épluchés. La tige s'utilise également, dès la fin de l'hiver comme de la ciboulette.

Il faut le déplacer tous les 3-4 ans pour le régénérer. Il se reproduit à l'automne et au printemps, en repiquant les bulbes arrivées à maturité (la peau sèche et s'épaissit) ou par division de souche. La récolte a lieu de juillet à septembre.

Robuste, il ne craint ni les maladies ni les insectes.

■ **Le poireau perpétuel (*Allium polyanthum*)**

Cet ancêtre des poireaux actuels est un drôle de poireau. Son calibre reste petit (gros-seur d'un index) mais sa sa-

veur est délicate et sa texture plus fine que celle du poireau. Il est délicieux cuit quelques minutes à l'eau et servi entier en garniture. Il convient aussi très bien en soupe. Il a la particularité de disparaître en plein été pour ressortir plus touffu les premiers jours d'automne. Il se multiplie très facilement et rapidement par bulbilles. On obtient une bonne touffe après 2-3 ans, disponible au cours de l'hiver et au printemps. Il est plus résistant au froid et à la sécheresse que son homologue. On le coupe à sa base plusieurs fois, sans l'arracher et il repousse à chaque fois. La souche doit être divisée tous les 3 ans.

■ **L'oseille épinard (*Rumex patienta*)**

Aussi appelé épinard perpétuel ou patience, c'est une grande plante de 1-2 mètres de haut, très robuste et rustique. Productive, la récolte s'effectue au fur et à mesure des besoins. Plus on la coupe, plus la plante repousse. Il produit dès la fin de l'hiver une belle touffe de feuilles qui peuvent atteindre 50 cm de long.

Sa saveur est beaucoup plus douce que l'oseille ordinaire et rappelle celle de l'épinard. Les feuilles cuites fondent en purée très douce. Elles se consomment aussi en soupe, nature, etc. Supprimer la hampe florale lorsqu'elle apparaît pour obtenir de nouvelles feuilles tendres. A noter qu'il s'agit de l'une des premières potagères que l'on récolte au jardin.

■ **La tétragone cornue (*Tetragonia tetragonioides*)**

Aussi appelé épinard d'été ou épinard de Nouvelle-Zélande, c'est sans doute le légume le plus facile à cultiver, et le plus économique. Les petites et jeunes feuilles des sommités, croquantes et légèrement acidulées se consomment crues en salade. Sinon, la tétragone se prépare comme l'épinard. Semis en place en mai ou plus hâtif, en godet au chaud et plantation une fois tout risque de gel écarté. La tétragone émet de longues tiges étalées de 1 mètre de long. Un seul pied couvre 1 m<sup>2</sup>. Elle ne demande quasi aucun soin

et son avantage par rapport à l'épinard est qu'elle ne craint pas la sécheresse. La croissance et la production de feuilles sont continues de juin aux gelées. Elle se réensemence toute seule chaque année.

■ **Les chénopodes: chénopode bon-henri (*Chenopodium bonus-henricus*) et chénopode géant (*Ch. giganteum*)**

Plante de 50 à 80 cm de haut, le chénopode bon-henri est une plante vivace de culture très facile. Il produit des feuilles du printemps à l'automne. Multiplication par division de souche ou semis: directement en place ou en godet au printemps ou à l'automne. Les jeunes plantes sont plantées en sol riche, au soleil ou à l'ombre. Eliminer les tiges florales pour améliorer la production. Utiliser les jeunes feuilles pour en faire une salade composée. Sinon, elle s'utilise comme des épinards.

Le chénopode géant est une plante annuelle, ramifiée et très décorative de deux mètres de haut. Les extrémités présentent une belle coloration rose des dernières feuilles. Ces extrémités tendres et colorées s'utilisent crues dans les salades. Tout le feuillage peut être utilisé cuit, comme des épinards. Semis au printemps. La plante se resème abondamment toute seule.

■ **Le crambé maritime (*Crambe maritima*)**

Un des plus beaux légumes vivaces. C'est un cousin du chou, au feuillage vert bleuté et à la floraison blanche en juin. A part la souche et la base ligneuse des tiges, tout se mange théoriquement dans ce chou, cru ou cuit. Mais c'est surtout blanchi qu'il se consomme. Le blanchir au printemps en recouvrant la souche avec un gros pot. Le feuillage étioilé se mange alors comme des asperges et selon les avis, c'est un régal (par contre, il ne fait pas l'unanimité non blanchi). Sa saveur se rapproche de l'asperge, du chou-fleur et du cardon. Il peut aussi se cultiver au jardin juste pour son aspect décoratif.



J. GREYLLAT

L'oignon rocambole, un légume vraiment curieux.



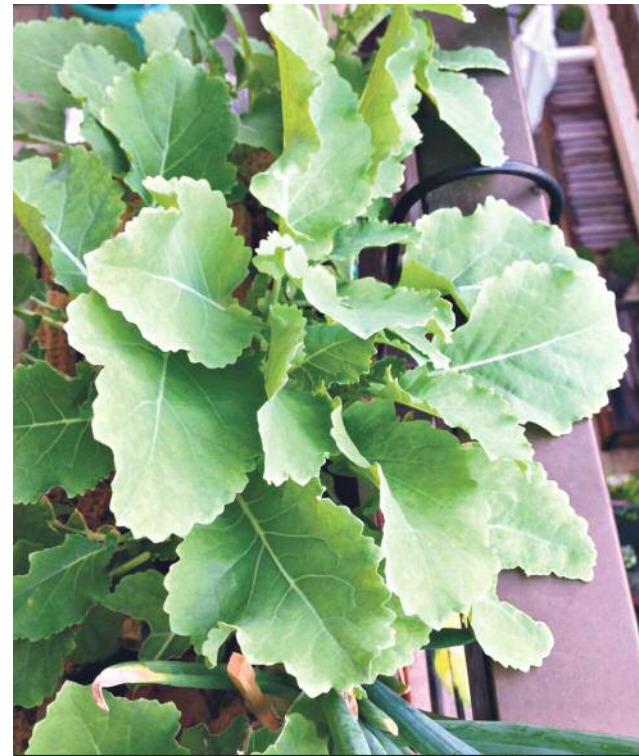
J. GREYLLAT

L'oseille sanguine est très décorative avec ses nervures.



J. GREYLLAT

*Chenopodium giganteum*, une annuelle qui se resème spontanément.



ABRAHAM

Le chou Daubenton, souvent cité, est rarement visible.



J. GREYLLAT

La bette à tondre, un légume généreux.