

Les légumes vivaces

Economiques et sans histoires, les légumes perpétuels cumulent les avantages des plantes vivaces. Ils restent en place d'une année sur l'autre au potager et assurent des récoltes régulières avec un minimum de soins. Découvrez comment les cultiver, et donnez-leur la place qu'ils méritent !

Des légumes qui durent



Les légumes dits « perpétuels » restent en place dans le potager durant plusieurs années, sans que le jardinier n'ait à intervenir (ou presque !). Pas la peine, donc, d'acheter des plants ou des semences chaque année : voilà une économie qui ne peut laisser le jardinier indifférent (lire aussi : Jardiner sans se ruiner) !

Il existe deux sortes de légumes perpétuels :

- Les plantes vivaces et rustiques, dont le cycle de vie s'étale sur plusieurs années, supportant les rigueurs hivernales comme les chaleurs et sécheresses estivales.
- Les plantes qui se multiplient par leurs bulbes, tubercules ou semis spontanés.

Selon les légumes cultivés, le pied produit pendant 5 à 10 ans. Beaucoup de légumes perpétuels sont proches des espèces sauvages ; rustiques, ils résistent bien aux maladies et aux parasites. Mais attention : certains sont tellement peu exigeants qu'une fois installés, ils ont tendance à proliférer un peu trop dans le jardin. Le cas du topinambour est classique mais il y en a d'autres : raifort, livèche, ail des ours...

Une culture simplifiée



Les légumes perpétuels sont des plantes relativement simples à cultiver.

A condition de soigner leur plantation, et une fois leur reprise assurée, ces légumes assurent des récoltes généreuses chaque année sans intervention importante de la part du jardinier. Tous les travaux de préparation du sol, de semis, de plantation, de repiquage... que le jardinier est habitué à répéter inlassablement pour les autres légumes sont ici obsolètes.

Mais attention, les légumes perpétuels ne sont pas des plantes magiques. Leur culture est facile mais il ne faut pas négliger leurs besoins. Chaque espèce nécessite des conditions de culture adaptées : certaines apprécient par exemple plutôt les sols lourds et humides tandis que d'autres préfèrent les terrains pauvres et secs. Renseignez-vous donc au préalable. Les éventuels amendements, arrosages, tailles ou paillages seront ensuite adaptés au cas par cas.



Les légumes perpétuels vont rester implantés longtemps au même endroit dans votre jardin. Pour cette raison, deux éléments sont à prendre en compte lors de leur installation :

- Tout d'abord, il faut bien réfléchir à leur emplacement. Si vous les installez dans le potager, au milieu des autres légumes, cela peut compliquer non seulement le travail de préparation du sol réalisé chaque printemps, mais également la mise en place de la rotation des légumes (les ocas du Pérou ne supportent pas l'ombre des plantes alentours, la ciboule fait du tort au légumineuses...). Il est donc recommandé de les regrouper dans un coin du potager pour constituer un « jardin perpétuel ».
- Il est nécessaire ensuite de soigner la mise en place pour que le légume fasse son bonhomme de chemin tout seul. Comme le travail de la terre ne se fera qu'une seule fois, aérez et ameublissez le sol en profondeur, pour que les plantes puissent bien s'enraciner. Si nécessaire, apportez du compost. Par la suite, un paillage combiné à un compost de surface apportera de quoi nourrir sol et plantes au fil du temps.

Pour finir, laissez-leur suffisamment de place pour se développer, et organisez votre jardin en prenant en compte leur développement adulte. Au bout de quelques années, les pieds de la plupart des vivaces s'épuisent. Pensez donc à les diviser pour les renouveler.

Qui sont-ils ?

Pour beaucoup, les légumes perpétuels sont des légumes oubliés, originaux, aux saveurs étonnantes. Voici une liste comprenant les plus rustiques (une vivace peut se comporter en annuelle lorsqu'elle n'est pas cultivée sous un climat qui lui est propice).

Les vivaces

- **L'arroche**
Atriplex hortensis est également connue sous le nom de belle-dame. Osé, pour une plante potagère dont la finalité est d'être cuisinée « façon épinard » ! Pourtant, du haut de ses 1,50 m (voire plus), ses délicates feuilles hastées, longuement pétiolées et portées par de longues tiges érigées et cannelées, se déclinent en diverses couleurs : vert, jaune, rose,

rouge et même violet.

Cette élégante est plutôt rustique et de croissance rapide : de quoi remplir vite et aisément l'assiette du jardinier.



- **Le céleri perpétuel - Livèche**

C'est une plante condimentaire dont les feuilles ont la saveur du céleri.

Elles disparaissent durant l'hiver. Les feuilles les plus jeunes sont les plus douces. La livèche peut rester en place de nombreuses années.

- **Le chénopode Bon-Henri**

Il forme des touffes érigées de 80cm de haut pourvues de nombreuses feuilles vertes à la saveur délicate qui se récoltent d'avril à octobre.



- **Le chou perpétuel de Daubenton**

Ce chou ne fait pas de pomme. Ses feuilles sont cueillies toute l'année (hors période estivale). Plus vous récoltez les jeunes pousses, plus le pied devient productif. Il peut rester en place 5 à 7 ans. Attention : le chou perpétuel peut parfois être malmené lors des hivers rigoureux.



- **L'oignon rocambole**

On en consomme les bulbilles aériens récoltés durant l'été. Ils se conservent tout l'hiver, comme les bulbes des oignons classiques. L'oignon rocambole peut rester en place 4 à 5 ans. Pour le multiplier, plantez (ou laissez tomber au sol) les bulbilles ou divisez la touffe. À tester également : l'ail rocambole, qui se cultive de la même façon. Bonus : l'ail et l'oignon rocambole sont aussi de très belles plantes.



- **L'oseille**

Au fur et à mesure que les feuilles sont récoltées, de nouvelles poussent. Il est donc recommandé d'en cueillir régulièrement, même si vous n'en avez pas besoin. Le feuillage disparaît lorsque les températures deviennent trop froides, sauf si vous protégez la plante d'un châssis. Divisez le pied au bout de 4 ans pour qu'il ne s'épuise pas. À tester également : l'oseille-épinard (épinard perpétuel), moins acide, qui se cultive de la même façon.

- **L'oseille épinard**

Appelé aussi épinard perpétuel, il se récolte de mars à septembre. Ses feuilles qui ressemblent à celles de l'oseille ronde ont une saveur plus douce. Elle peut rester 5 ans en place. Supprimez les hampes florales pour prolonger les récoltes.

- **Le poireau perpétuel**

Ce sont uniquement les feuilles que l'on récolte sur le poireau perpétuel. Elles sont essentiellement utilisées comme herbes aromatiques. Le poireau perpétuel peut rester en place de nombreuses années. Lorsque la touffe devient très dense, multipliez-le en le divisant et en replantant les bulbilles.

- **La rhubarbe**

Très ornementale, la rhubarbe est une habituée des jardins. Les pétioles sont coupés de mai à juin, puis au début de l'automne. La rhubarbe peut rester en place plus de 10 ans : veillez à supprimer les hampes florales dès leur apparition.

Et aussi : l'ail des ours, l'artichaut, la ciboule de Saint-Jacques (échalote perpétuelle), la plante-huître, le basilic perpétuel...

Tubercules



Ces légumes ne sont pas perpétuels à proprement parler puisque c'est la racine (tubercule) qui est consommée. Mais ils se multiplient tout seuls, en oubliant, par-ci par-là, quelques tubercules lors de la récolte.

Connaissez-vous la capucine tubéreuse ? Elle se cultive et se consomme comme la pomme de terre. Son tubercule est considéré comme l'un des plus fins du potager. Le feuillage volubile a besoin d'être tuteuré, de même qu'il est nécessaire de butter les plants lorsqu'ils atteignent 15 cm de haut.

Bonus : les fleurs sont très décoratives.

À tenter également : les crosnes, le raifort, le topinambour, mais aussi, sous un climat tempéré à chaud : les ocas du Pérou, la poire de terre cochet et le souchet comestible.

Annuelles et bisannuelles



Certaines annuelles ou bisannuelles se ressèment toutes seules, très facilement et peuvent donc être considérées comme des légumes perpétuels. C'est le cas de l'amarante, l'arroche, la bette, la claytone de Cuba et la tétragone cornue dont on consomme les feuilles et/ou les tiges.

Des aromatiques vivaces

Parmi les **plantes condimentaires indispensables au potager**, il faut citer le thym (thym commun, citron, odorant ou thym serpolet) la sarriette vivace, le laurier sauce, le romarin, la sauge officinale, la marjolaine et la verveine citronnelle qui aiment les **sols pauvres et secs et les situations ensoleillées**.



La ciboulette au parfum subtil et la verveine officinale **préfèrent les sols frais et riches** tout comme les nombreuses espèces de menthe et la mélisse qui se montrent parfois un peu envahissantes.

- **La ciboule (cive), entre ciboulette et oignon**

La ciboule, *Allium fistulosum* (et non la ciboule de Chine : *Allium tuberosum*), est une plante vivace condimentaire appartenant à la même famille que la ciboulette. Les parties aériennes ressemblent fortement à celles de l'oignon : les nombreuses feuilles longues (une trentaine de centimètres), cylindriques et creuses, sont de couleur vert glauque. Les fleurs blanc-crème apparaissent au printemps de la deuxième année, regroupées en une ombelle serrée, bien ronde. Contrairement à l'oignon, la ciboule ne forme pas vraiment un bulbe, mais seulement un léger renflement.

Côté saveur, la ciboule rappelle l'oignon (partie blanche ou rouge, selon la variété) ou la ciboulette (partie verte).

D'autres plantes aromatiques originales peuvent être associées aux plantes condimentaires traditionnelles, par exemple le fenouil officinal vert ou bronze au parfum anisé mais aussi l'**hysope** à la saveur mentholée et à la jolie floraison bleue, l'ail des ours, le basilic perpétuel aux notes camphrées, la livèche ou ache des montagnes qui rappelle le céleri ou encore la pimprenelle à l'étonnant goût de concombre.



Basilic vivace en fleurs

Plantez les plus utilisées en cuisine dans des bordures. Pour les plus originales on peut se contenter de deux ou trois pieds et pour les grandes comme le laurier

sauce, le romarin ou la sauge un seul sujet est suffisant. Pour démarrer leur culture le semis est intéressant, ensuite la division des souches permet de les renouveler rapidement. Il est à noter que le laurier sauce, le romarin et la sauge se bouturent facilement.

Des vivaces utiles au potager

Certaines plantes vivaces ont une action positive parce qu'elles sont mellifères et **favorisent la pollinisation et donc la production de fruits et de légumes**. C'est le cas des asters qui sont très appréciés des abeilles et des bourdons. Choisissez des espèces non traçantes comme les asters de la Nouvelle-Angleterre.



Accompagnez-les de quelques pieds de gaillarde vivace ou de *Rudbeckia fulgida* ou *R. nitida* 'Herbstsonne', un géant qui pourra faire de l'ombre aux cultures délicates, de soleils vivaces qui ne drageonnent pas comme 'Golden Ball' ou d'achillées eupatoires.

N'oubliez pas la lavande, très mellifère elle aussi, et connue pour son action répulsive sur les pucerons. La tansie, un peu sauvage et assez expansive, joue le même rôle et les décoctions préparées avec ses feuilles ont un effet insecticide. La grande consoude est aussi une plante précieuse au potager car ses feuilles permettent de fabriquer un fertilisant très riche en potasse.