

# Les familles botaniques au potager et au verger

## Les Liliacées

Voici une famille dont tout le monde a entendu parler : la famille des « plantes à bulbes », riche d'un nombre important de plantes courantes au jardin d'ornement (lys, tulipe, muscari, narcisse,...).



*Narcissus poeticus*

Ce sont les espèces du potager qui sont cultivées de par le monde (sauf zones désertiques) et qui, dans le midi, revêtent une importance culturelle (et culinaire) fondamentale, les oignons, ails, ainsi que les échalotes et poireaux.

### 1- Classement botanique

Actuellement classées dans les Amaryllidacées, les Liliacées sont aussi parfois dénommées Alliacées. Ce sont toutes des Monocotylédones, à la différence des familles déjà traitées dans cette série d'articles.

Rappelons que les cotylédons sont des organes de réserve des graines : la plantule y puise les éléments nutritifs au moment de la germination et ce n'est qu'une seule feuille cotylédonaire qui sort du sol au lieu des deux traditionnelles (ex. le radis). Les Monocotylédones ont une autre caractéristique importante : leurs feuilles sont linéaires (en ruban -Poireau- ou en tube -Oignon) et toutes les nervures sont parallèles, à la différence des Dicotylédones.

Toutes les Liliacées sont herbacées (ne font pas de bois) et elles sont soit vivaces (Ail des ours, Ciboulette) soit bisannuelles (souvent cultivées comme des annuelles). Leurs feuilles sont caduques : il ne reste alors que le (les) bulbe(s) en terre. Toutes nos Lilia-



cées potagères font partie du même genre, Allium. Ce sont des plantes allogames : leur pollinisation (quand elle existe) est croisée (intervention des pollinisateurs).

### 2- Structure

Bien que les bulbes soient dotés d'une tige, celle-ci est « ultra courte », elle dite « en plateau » : c'est la partie



Tige en plateau

que l'on enlève de l'oignon ou du poireau, un peu dure et amère.

La base des feuilles est souvent charnue, gorgée de réserves riches en sucre, c'est ce que l'on fait cuire chez l'oignon. Toutes les feuilles de nos Liliacées potagères ont une gaine circulaire, prolongée ou non par le limbe qui est rubané ou tubulaire. Comme sur n'importe quelle tige, il y a des bourgeons. Ces différentes caractéristiques permettent de différencier nos espèces potagères :

<b>Allium : structure des feuilles et bulbes</b>	
<b>Gaine à fort épaissement</b>	
Limbe cylindrique creux ou absent	
- démarrage des bourgeons axillaires rares	<i>Allium cepa</i> (Oignon)
- démarrage des bourgeons axillaires fréquent	<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> (Echalotte)
<b>Gaine à épaissement modéré, limbe toujours présent</b>	
Limbe creux	
- démarrage des bourgeons axillaires très fréquent	
>Limbe cylindrique	<i>Allium fistulosum</i> (Ciboule)
> Limbe quadrangulaire	<i>Allium schoenoprasum</i> (Ciboulette)
Limbe rubané	
- pas de démarrage des bourgeons axillaires	<i>Allium porum</i> (Poireau)
- bourgeons axillaires très épaissis restant plus ou moins dormants	<i>Allium polyanthum</i> (Poireau de vigne) <i>Allium sativum</i> (Ail cultivé) <i>Allium scorodoprasum</i> (Ail Rocambole) <i>Allium ursinum</i> (Ail des Ours)
D'après Productions légumières, C. Chauv, C. Foury, Ed. Technique et Documentation-Lavoisier, 1994	

### 3- Origine

Pour le poireau, utilisé avant les romains, on suppose une origine méditerranéenne à partir du poireau de vigne (ou du poireau perpétuel à bulbilles un peu plus grosses), commun dans nos jardins.



Ail et oignon ont leur origine en Asie centrale d'où ils se seraient diversifiés vers la Chine, nord de l'Inde d'une part et vers le bassin méditerranéen et l'Egypte d'autre part. Leur utilisation est connue depuis au moins 3000 ans, plus encore pour l'ail.

Par contre l'échalote pose plus de problèmes : si son origine semble aussi en Asie Centrale, certains la considère comme une simple variété d'oignon (voir tableau) d'autres comme une espèce à part, en particulier l'échalote grise du midi (*A. oschaninii*).

La ciboule et la ciboulette viennent sans doute également d'Asie centrale.





Les cèbes ou cébettes ne sont que des variétés jeunes d'oignon, au bulbe pas encore formé.

La culture de toutes ces espèces était recommandée dans le capitulaire de Villis (VIII-IXème) par Charlemagne pour les domaines royaux. C'est que leurs qualités culinaires, gustatives et médicinales étaient connues depuis bien longtemps.

#### 4- Reproduction

De la reproduction vont dépendre les modes de culture.

L'ail a perdu depuis longtemps la capacité de produire des fleurs fertiles (sauf l'ail des ours). Ce n'est que de façon végétative qu'on le reproduit, par l'éclatement du bulbe en caïeux ou gousses (bourgeons axillaires épaissis, voir tableau). On ne prend que les gros caïeux externes pour repiquer.



Même chose pour l'ail rocambole avec en plus la formation de bulbilles floraux que l'on peut repiquer, parfois présents sur la hampe florale de l'ail cultivé.

L'échalote est également quasi stérile (sauf l'échalote de Jersey qui pourrait être... un oignon) et c'est par les nombreuses gousses qu'on va la reproduire : les grosses gousses donnent souvent des bulbes de petit calibre et inversement.

Ciboule et ciboulette se multiplient de façon végétative comme l'échalote et de façon sexuée avec de belles fleurs fertiles dont on peut semer les graines. Pensez à les mettre dans votre jardin de vivaces aromatiques ! Le poireau de vigne et le poireau perpétuel (*A. ampeloprasum*) fort proches (bulbes un peu plus gros) ont les deux modes de reproduction, la

multiplication par les bulbilles souterraines étant la plus efficace.

En règle générale, ne plantez que des bulbes **très sains**, ne venant pas du rayon des fruits et légumes : ceux-ci sont généralement traités avec un anti-germinatif.

Quant au poireau cultivé et aux différentes variétés d'oignon, il n'y a, normalement, pas de bulbilles ni dans le sol, ni sur la tige florale : ce sont donc des espèces à reproduction sexuée stricte dont il faudra semer les graines pour avoir des plants.



#### 5- Culture

Toutes ces Liliacées apprécient les sols légers et bien drainés (pas trop argileux car souvent trop humides), profonds afin que les racines (voire le « fût » du poireau) se développent bien, et riches en éléments nutritifs mais jamais de fumier frais (du fumier et compost incorporé 6 mois avant la plantation convient). L'ail des ours comme le poireau aime cependant les sols humifères et ombragés.



Toutes ces plantes, comme légumes-bulbes ou légumes-feuilles sont exigeantes en azote. Le pH du sol ne doit pas descendre en dessous de 6.

Il y a de très nombreuses variétés d'ail, d'oignon et de poireau. Elles diffèrent en particulier par leur date de levée et celle de leur maturité. Donner ici un tableau exhaustif des périodes de cultures serait trop long.



Les semis de graines sont longs à germer et très concurrencés par les mauvaises herbes : mieux vaut les faire dans un récipient, un peu profond pour les racines, ou bien acheter des plants (ceux en botte sont préférables mais on en trouve de moins en moins). Les semis de graines se font à profondeur de 1 à 3 cm selon les espèces. Les « semis » de caïeux se font en ligne, bulbe enfoncé au doigt, la pointe à 1cm de l'extérieur. Les plantations de plants d'oignon se font en ligne à faible profondeur (avec un buttage par la suite) et à 10-15cm de profondeur pour les poireaux afin d'avoir un « fût » long et blanc (le fût est en fait une fausse tige formée par la gaine basale des feuilles du poireau).

Les poireaux tiennent au jardin 200 à 300 jours avec le semis, 75 à 130 jours après la transplantation ; les oignons de 50 à 110 jours selon les cultivars, l'ail de 75 à 90 jours. Poireau perpétuel, poireau de vigne, ciboule et ciboulette sont vivaces, placez-les dans un endroit où ils pourront se développer sans gêne.

Sur la zone côtière, on privilégie les plantations d'automne, l'hiver n'étant pas rude (le poireau ne gèle pas). En montagne, ce sont les productions de fin

d'été qui seront choisies.

La récolte des poireaux se fait « à la demande », comme les ciboule et ciboulette. Pour les oignons, ail et échalotes, on attend que la moitié des feuilles commencent à se dessécher (on « couche » la tige florale pour favoriser les bulbes), on arrache les bulbes que l'on laisse sécher sur place quelques jours puis on les rentre dans un endroit frais et sec. La conservation est variable en fonction des variétés, des méthodes culturales, de la qualité de la conservation.

L'oignon peut se manger à n'importe quel stade : la consommation des jeunes feuilles d'oignons blancs en cèbes ou cébettes est spécifique à la région : on retire le plant avant formation du bulbe.



## 6- Maladies

On peut souvent les éviter en réduisant l'arrosage et en respectant l'absence de matière organique non décomposée. Si vous utilisez un paillis, dégagez le collet des plants en période humide.

Mildiou et botrytis s'attaquent à l'oignon, à l'échalote en périodes pluvieuses de préférence (ou avec la grêle) : un traitement cuivre-soufre s'avère souvent efficace. La rouille cause des dégâts sur l'ail et les poireaux.





## 7- Ravageurs

La teigne du poireau s'attaque ... au poireau mais aussi à l'ail. Les cultures d'automne et d'hiver sont peu atteintes.

La mouche de l'oignon s'attaque à tous et provoque le



pourrissement des bulbes (ou retrouve souvent un asticot). Les thrips quant à eux peuvent provoquer un dépérissement généralisé (employer du soufre poudre).

Enfin, des nématodes (très petits vers plants) provoquent des éclatements des feuilles et empêchent la bulbaison.

**Les formes de résistances des maladies et des nématodes persistent longtemps dans le sol : il ne faut jamais remettre des liliacées sur une planche en ayant supporté avant 3 ans.**

## 8- Utilisation

Beaucoup de recettes utilisent ail, échalote ou oignon, crus ou cuits. Le poireau est utilisé cuit. Ciboule et ciboulette sont utilisées crus (les fleurs également !). Ce sont les feuilles et les fleurs de l'ail des ours que l'on utilise (crus ou cuites). Les feuilles du jeune ail (aillet) sont également délicieuses. Les bulbes d'ails peuvent aussi se confire.



N'oubliez pas l'aspect décoratif certain de la ciboulette en fleur qui lui donne son entrée au jardin d'ornement, comme l'ail des ours qui forme en quelques années un joli tapis de fleurs blanches.

Il existe une véritable allergie aux produits soufrés caractéristiques de l'ail. Mais c'est aussi un réel fortifiant pour les sportifs (utilisé dans l'antiquité). Et, bien sûr, l'ail est très efficace contre les vampires et autres possessions démoniaques !

## En conclusion

Ces liliacées potagères sont tellement utilisées en cuisine que quelques raies d'ail blanc et d'oignon blanc ou rouge sont souhaitables. Si la culture du poireau cultivé vous rebute, adoptez donc des poireaux de vigne dont vous utiliserez les feuilles en potage.

Joël BESNARD