



jardins du nord



Le cerfeuil tubéreux : racine au goût de châtaigne



Le cerfeuil tubéreux aussi nommé cerfeuil bulbeux est une plante potagère bisannuelle cultivée essentiellement pour sa racine charnue grisâtre à chair blanche, en forme de toupie, très recherchée pour sa saveur douce.

Nom latin

Chaerophyllum bulbosum

Noms communs

Cerfeuil tubéreux, Cerfeuil bulbeux, Chérophylle bulbeux

Famille

Apiacées

Type de plante

Légume racine, bisannuelle

Culture

Sol : ameubli riche en humus, à la fois frais et humifère

Exposition : soleil en évitant le soleil brûlant

Semis : de mi-octobre à mi-novembre

Besoin en eau : les arrosages ne doivent se faire qu'en période de sécheresse

Bouture : non

Plantation : septembre à novembre

Récolte : à partir de juillet

Hauteur : jusqu'à 1,5 m

Semis, germination et entretien

Semer clair à 1cm de profondeur en espaçant les rangs de 25cm. Afin de faciliter la germination, il est conseillé **de procéder à la stratification des graines.** La germination demandera **plusieurs semaines durant lesquelles il faudra désherber. Eclaircir** pour garder des pieds **tous les 10 cm.**

Vous pouvez **récupérer les graines** sur les pieds laissés en terre, **lorsqu'elles seront brunes, en fin d'été.**

Récolte et conservation

- **Récolte 6 à 8 mois** après le semis, elle peut commencer généralement **fin juin, début juillet** lorsque le feuillage a jauni.
- **Brosser légèrement** les cerfeuil tubéreux afin d'enlever l'excès de terre.
- **Stocker et conserver-le** dans une cave ou un silo. **Il sera meilleur après quelques mois de maturation** ce qui lui donne une saveur de châtaigne encore plus délicate.

Le cerfeuil tubéreux ne se consomme pas à la récolte.

Associations favorables

L'ail, la ciboulette, l'oignon, le persil, le romarin et les poireaux.

Maladies, nuisibles et parasites

La mouche de la carotte, les araignées rouges et les pucerons sont à redouter, couvrir la culture avec **un filet anti-insecte peut être intéressant dès avril.**

Traitements

- Pour que la **mouche de la carotte** ne gêne pas la croissance du cerfeuil tubéreux, **plantez à ses côtés de ses plantes amies** qui la font fuir.
- Pour éviter une attaque **d'araignées rouges**, **arrosez régulièrement**, ces acariens se développent par temps chaud et sec.
- **Douchez le feuillage** peut suffire à vous débarrasser **des pucerons**.

En cuisine

Toute la plante a une odeur forte et désagréable rappelant celle de la « **grande ciguë** » et, comme elle, contient des alcaloïdes, qui la rendent toxiques. **Seule la racine est comestible.**



Bonne culture

Fiche :  2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photo : du net