



LE PANAIS

Nom botanique

Pastinaca sativa

Famille :

Apiacées

Origine :

Europe

Rustique et très résistant, le panais est un légume-ancien peu cultivé de nos jours. On le laisse tout l'hiver en terre où il est récolté en fonction des besoins.

Sa racine blanche légèrement sucrée ressemble à celle de la carotte. On la consomme cuite en purée, en gratin ou sautée. Crue elle est râpée.



EXPOSITION : Plein Soleil

CONSEILS de culture :

Semis: Au printemps, de Mars à Juin. En Mars il est préférable de semer sous abri. Ensuite cela peut être fait directement à l'extérieur.

Semez en ligne sur des sillons espacés de 30cm et de 1cm de profondeur. une graine tous les 2cm

Sol : Frais, léger, , profond, meuble, voir légèrement sableuse

Fumure : Riche en matières organiques, amendement à l'automne, utilisez du compost ou du fumier très bien décomposé au printemps.

Entretien : Lorsque les plants ont quelques feuilles, éclaircir pour n'en laissez qu'un tous les 15cm.

Il n'y a pas d'entretien particulier à effectuer. Biner, sarcler et désherber régulièrement.

Lorsque le temps est sec, arrosez. Le panais ne supporte pas les sécheresses trop longues. Pour mieux garder l'humidité, paillez.

Récolte : Début de la récolte fin d'été. - Idéalement début hiver après les premières gelées. Le panais résiste au froid, ils peuvent passer tout l'hiver en terre.

On dit que le gel apporte de la douceur au panais

Conservation : en silo ou dans une cave (à l'abri de la lumière) mélangé avec du sable.

Particularité : Les fanes de panais (les feuilles) sont également comestibles.

Voisinage propice - Plantes compagnes :

Choux, radis, haricots, Oignons ou fèves

Voisinage néfaste - Plantes incompatibles :

Laitue