

BIO

LE POIREAU

**100% BIO**

Le poireau est l'un des légumes les plus anciens, connu depuis l'antiquité, il était cultivé notamment par les égyptiens. Le poireau fait partie de la famille des alliacées (alliums comme l'échalote, l'oignon ou l'ail). Légumes bulbeux, ses feuilles sont emboîtées les unes aux autres et forment une sorte de tige. Dénommé le fût, la partie blanche est la partie enterrée du poireau, la plus appréciée dans ce légume car la plus tendre et la plus savoureuse.

Le feuillage est quand à lui de couleur verte plus ou moins intense selon les variétés.

Le poireau est cultivé dans les zones tempérées. Selon les variétés, il supporte bien le froid de l'hiver, et pousse dans des sols profonds, biens travaillés et enrichis par des engrais ou composts sélectionnés par BioBreizh.

Le producteur sème les graines de poireaux en pépinières sur avril, les plants ainsi obtenus seront repiqués début juillet, pour obtenir du poireau d'automne et d'hiver. A noter que la pépinière demande un travail méticuleux et beaucoup de temps consacré au désherbage manuel.

Le poireau est commercialisé en colis bois de 5kg ou 10 kg, de juillet à avril. Il est lavé, et plus la saison avance plus le travail de parage est important (élimination des feuilles cassées, abîmées...).

Les racines sont éboutées et les feuilles taillées pour une belle présentation.



Légume emblématique de l'hiver, le poireau offre de nombreuses possibilités culinaires, dans les plats principaux ou en garnitures, en tartes ou potages, et pourquoi pas froid accompagné d'une vinaigrette. Il se conservera parfaitement quelques jours dans le bac à légumes.

Société Coopérative Agricole BIOBREIZH

T 02 98 63 19 03 - F 02 98 63 17 93

www.biobreizh.org - contact@biobreizh.org



WWW.BIOBREIZH.ORG