Cerfeuil-tubereux

Le cerfeuil tubéreux, cerfeuil bulbeux, chérophylle bulbeux. (Chaerophyllum bulbosum) est herbacée de la famille des apiacées du genre chaerophyllum.

Le cerfeuil tubéreux est consommé uniquement pour sa racine à la saveur à la fois de la pomme de terre et de la châtaigne, car ses parties aériennes (feuilles et fruits) contiennent un alcaloïde toxique. Il se déguste cru râpé ou cuit. Sa racine a des vertus apéritives, nutritives, stomachiques et toniques.

Malgré son nom, cette espèce n'est pas une variété de cerfeuil (Anthriscus cerefolium).

Caractéristiques du cerfeuil-tubereux

Cycle : Bisannuelle

Hauteur : 60 cm. Le tubercule mesure, en moyenne, 5 centimètres de long et 3 de large.

Rusticité : jusqu´à -20°C

Besoin en eau : modéré

Température de germination : 5 à 10 °C

Ses amis : oignons, poireaux par leur feuillage odorant, éloignent les mouches de la carotte

Plantation du cerfeuil-tubereux

Exposition : ensoleillée

Type de sol : riche, sableux et limoneux. pH : Sol neutre

Espacement des plans : Semis tous les 2 cm, puis éclaircir en espaçant de 8 à 10 cm

Espacement des lignes : en lignes espacées d'environ 25 cm

Profondeur : semis sans recouvrir les graines

Rendement : Son rendement n'est pas important. 40 à 60 plants / m²

Rotation : Attendre au moins 3 ans avant de replanter du cerfeuil tubéreux au même endroit.

Cultures associée : oignons, poireaux

Maladies et ravageurs du cerfeuil-tubereux

Maladies : Le cerfeuil tubéreux semble peu sensible aux maladies

Ravageurs : Limaces, mouche de la carotte, pucerons et petites araignées rouges.

Calendriers du cerfeuil-tubereux

Cerfeuil tubéreux

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis pleine terre		F	M								N	D
Récoltes						J	J					

Le cerfeuil tubéreux a besoin d'une période de froid pour lever sa dormance et germer. Semis en novembre-décembre ou un semis en février-mars (après stratification des graines) pour une levée au printemps et une récolte en juin-juillet, lorsque les feuilles jaunies s’étalent au sol. Enlevez les feuilles qui sont toxiques et laissez sécher les racines quelques jours en les déposant sur la terre. Conservez-les ensuite en cave dans du sable pendant 2 à 3 mois pour bonifier leur goût.