

Panais



Le panais (*Pastinaca sativa*) est un légume racine de la famille des apiacées (ex ombellifères) du genre *pastinaca*.

Le panais se consomme cru râpé ou cuit.

Le panais est une plante rustique qui était très populaire avant l'introduction de la pomme de terre en Europe. Il a ensuite été délaissé, mais connaît un regain d'intérêt ces dernières années. Les graines de panais ne se conservant pas longtemps (1 à 2 ans). Il faut compter 4 mois après le semis pour récolter les premières racines.

Caractéristiques du panais

Cycle : bisannuel

Hauteur : 40 à 70 cm

Rusticité : -10°C

Besoin en eau : modéré

Température de germination : 7°C minimum

Ses amis : choux, radis, haricots, oignons ou encore les fèves.

Plantation du panais

Exposition : ensoleillée

Type de sol : très léger, riche en humus, frais.

Espacement des plans : 10 à 15 cm

Espacement des lignes : 20 à 30 cm entre rangs

Profondeur : sillons de 1 à 2 cm de profondeur

Rendement : 6 à 8 panais par m²

Rotation : attendre 4 années avant de replanter le panais au même endroit

Cultures associée : radis, oignon et salsifis

Maladies et ravageurs du panais

Maladies : rouille (*Puccinia* spp.), mildiou, chancre du panais

Ravageurs : ver blanc, mouche de la carotte et celle du céleri

Calendriers du panais

Panais

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

Semer en fin d'hiver pour les variétés longues, sinon jusqu'en mai. Semis également possible en septembre-octobre sous climat doux. Récolte de juillet à mars.