



[Faire un don](#)

FONDATION  
NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

## Penser la transition

[Accueil](#) - [Magazine](#) - [Faites pousser des légumes chez vous à l'infini et sans besoin de graines!](#)

Biodiversité

Consommation

# FAITES POUSSER DES LÉGUMES CHEZ VOUS À L'INFINI ET SANS BESOIN DE GRAINES !

Publié le 26 mars 2020

Oui, vous avez bien lu. Que ce soit dans un coin de votre appartement, sur votre balcon ou dans votre jardin, vous pouvez cultiver des légumes sans avoir besoin d'aller vous procurer des graines. Pratique pendant cette période ! Grâce à la multiplication végétative, certaines espèces végétales comme l'ail, les oignons, le fenouil ou le poireau, peuvent se reproduire uniquement avec des restes ou des fragments de ceux-ci. Pourquoi pas tester cette démarche économique et zéro déchet pendant le confinement ?





**Le saviez-vous ? Les cellules végétales de certaines plantes peuvent à elles seules reproduire un individu complet. C'est la multiplication végétative, un type de reproduction asexuée qui se fait à partir d'un organe végétal comme la tige, le bourgeon ou la feuille.**

De nombreuses espèces se reproduisent de cette façon. Par exemple, les lentilles d'eau avec leurs bourgeons, les fraisiers avec leurs longues tiges appelées les stolons, ou la fougère avec ses rhizomes (des tiges souterraines), qui s'allongent, se ramifient et produisent de nouvelles feuilles en surface. C'est exactement le même concept pour les tubercules comme les pommes de terre ou les bulbes de tulipe par exemple.

Envie d'observer ce phénomène et de donner de la vie à votre jardin, à votre balcon, à vos rebords de fenêtre ou même à votre intérieur ? Voici des idées de légumes à faire pousser à l'infini, seul ou avec vos enfants.

## L'ail

Séparez les gousses d'une tête d'ail et plantez-les entre 2 et 5 cm de profondeur dans un pot avec de la terre, le bout pointu vers le haut. Rajoutez un peu de terreau par-dessus et arrosez-les une fois par semaine.

Après quelques semaines, les tiges commenceront à pousser. Coupez-les lorsqu'elles atteignent environ 10 cm de hauteur, en laissant 3 cm pour qu'elles puissent repousser. Vous devez garder la partie qui ressemble à un oignon vert et couper la fleur d'ail. Comment savoir quand le processus est fini ? Quand les tiges commencent à brunir et à se dessécher, déterrez la gousse. Votre tête d'ail est prête, mais soyez patient, cela peut prendre plusieurs mois.

## Le céleri



Mettez le cœur du céleri dans un récipient avec un fond d'eau et placez-le au soleil. Un nouveau fenouil commencera à pousser après quelques jours. Plantez-le dans votre jardin ou dans un pot avec du terreau et arrosez-le régulièrement.

## L'échalote

Placez les échalotes dans un verre d'eau avec la base vers le bas et le côté pointu de l'échalote vers le haut. Le lendemain, plantez-les dans votre jardin ou dans un pot avec du terreau. Au bout de quelques jours, les plants sortiront de la terre. Quand les récolter ? Lorsque les feuilles sont sèches et qu'elles se couchent sur le sol.

## Le fenouil

Submergez le cœur du fenouil dans un récipient avec de l'eau. Après quelques jours vous pourrez observer des petites tiges vertes qui commencent à pousser. Il s'agit d'un nouveau fenouil. Magique non ?

## Les fanes de carottes

Une petite soupe de fanes de carottes, ça vous dit ? Car elles aussi, peuvent pousser à l'infini. Placez vos têtes de carotte dans un récipient avec un fond d'eau. Exposez-les au soleil et pensez à changer l'eau régulièrement. Les fanes vont commencer à pousser. Vous pouvez les laisser dans l'eau ou les planter dans la terre.

A noter, qu'il est possible de faire le même exercice avec des fanes de betteraves ou de navets.

## Les herbes aromatiques

Si vous avez du basilic ou de la coriandre, ne jetez plus les tiges ! Sélectionnez les plus grandes et placez-les dans un bocal ou grand verre rempli d'eau. Changez cette eau tous les jours. Quand les racines mesureront entre 2 et 3 cm vous pouvez planter les tiges dans la terre.

## La laitue

Placez le cœur de votre laitue dans un bol d'eau et trouvez-lui un endroit ensoleillé. Changez l'eau régulièrement. Elle fournira de nouvelles feuilles à manger. Vous pouvez également la planter dans la terre si vous le souhaitez.

## Les oignons blancs

Vous pouvez consommer la partie haute de l'oignon en conservant au moins 3 cm que vous placerez dans un verre avec un peu d'eau. Vous aurez besoin seulement d'une semaine pour voir un nouvel oignon apparaître.

Sachez que vous pouvez également faire repousser les oignons verts en plaçant la tige dans un verre d'eau, les racines vers le bas.

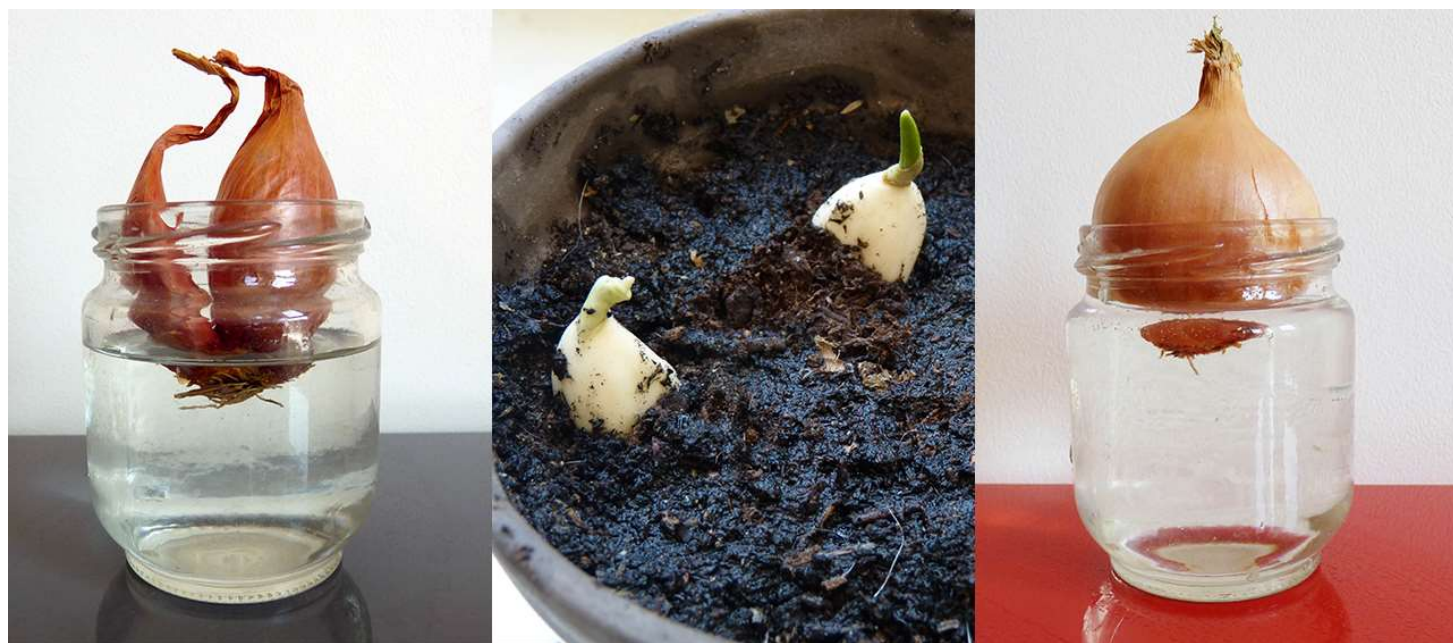
## Les poireaux

Plongez la base de vos poireaux dans de l'eau avec les racines vers le bas. Changez l'eau de façon régulière et lavez les racines une fois par semaine. Vous verrez que les feuilles vertes poussent à partir de la base. Un nouveau poireau est en train de se former !

## La pomme de terre

Découpez un morceau de pomme de terre et une fois nettoyé, plantez des cure-dents de chaque côté, et placez-le morceau sur un récipient avec un fond d'eau. Le but est de maintenir seulement la base dans l'eau et le reste en dehors. Lorsque les racines et les feuilles ont poussées, séchez le morceau et plantez-le dans de la terre.

Si vous avez des pommes de terre germées, vous pouvez les planter directement dans la terre, à un endroit ensoleillé et les arroser régulièrement.



### A lire aussi pendant le confinement

- [Quelques astuces écolos pour progresser pendant le confinement](#)
- [Occupez vos enfants avec la nature pendant le confinement](#)
- [L'équipe de la Fondation partage ses bons plans](#)