La moutarde

ANNUELLE

Les maraîchers cultivent essentiellement la moutarde pour l'enfouir comme engrais vert, juste avant sa floraison. Cette plante pousse rapidement, fournit une récolte abondante, et repousse les nématodes de la pomme de terre. Dans le potager, on peut cultiver la moutarde pour récolter ses graines, qui servent à la fabrication du condiment. La mouture fine de ces graines donne une farine conservée sèche jusqu'à son mélange avec de l'eau et/ou du vinaigre. On peut consommer les graines marinées au vinaigre ou pour aromatiser les ragoûts. Les jeunes pousses de moutarde coupées trois ou quatre semaines après semailles servent d'ingrédient à la salade de moutarde et cresson.

Sol

Les graines ont besoin d'une bonne terre riche, avec un pH d'au moins 6.

Multiplication et soins de culture

La culture pour la production des graines de moutarde est très facile. Semez au début du printemps, à la volée, ou, mieux encore, en rangs espacés de 60 cm. Éclaircissez à 25 cm dès que les plantules sont établies.

Récolte

Arrachez les pieds avant que les gousses ne soient totalement mûres, quand elles tournent au jaune-brun. Suspendez-les en bottes pour sécher et battez les cosses pour en extraire les graines quand elles sont bien sèches. Pilez les graines dans un mortier.

La capucine

ANNUELLE

La capucine est fort utile dans un potager, car elle semble éloigner les ravageurs des plantes, et spécialement des pois, haricots et petits fruits. Ceux qui aiment le poivre mais supportent mal sa digestion le remplacent par la capucine, excellent substitut. Ses feuilles épicent les salades et relèvent le goût un peu fade du fromage blanc. On peut aussi incorporer les fleurs et les graines dans les salades, mais également confire au vinaigre les graines ramassées jeunes et vertes et les consommer comme des câpres.

Sol

Plante facile à faire pousser, la capucine vient n'importe où quand elle bénéficie d'un ensoleillement généreux et d'une terre sablonneuse légère. Si un sol pauvre favorise une abondante récolte de fleurs, apportez-lui beaucoup de compost si vous consommez surtout ses feuilles.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines en place à la fin du printemps. Arrosez parcimonieusement. Les semis n'ont guère besoin d'attention. La capucine vient également très bien en pots.

Récolte

Coupez les feuilles au milieu de l'été, juste avant la floraison. Hachez-les et faites les sécher avant de les émietter et d'en remplir des pots en verre ou des boîtes en fer-blanc. En revanche, consommez les fleurs fraîches, car elles sèchent mal.

L'origan

VIVACE

L'origan, encore appelé marjolaine sauvage, est largement employé dans la cuisine italienne. Son puissant goût épicé convient aux plats très relevés à base d'huile. Avec certains aliments plus délicats, il est préférable de l'employer avec parcimonie.

Sol

L'origan préfère une terre calcaire ou graveleuse et un emplacement chaud et sec. Un terrain en pente constitue un site idéal.

Multiplication et soins de culture

Semez au début du printemps, puis éclaircissez à 20-30 cm. Finalement ne laissez qu'une plante tous les 50 cm. Sarclez bien la plantation. Comme la marjolaine vivace, l'origan peut se reproduire par bouturage. Il pousse lentement et a besoin de périodes chaudes pour une croissance robuste.

Récolte

Cueillez les feuilles et les tiges d'origan à la fin de l'été. Les graines à semer sont mûres en automne. Consommez-les fraîches ou faites-les sécher en mince couche dans le noir.

Le persil

BISANNUELLE

Le persil relève pratiquement tous les plats les plus courants, depuis la blanquette jusqu'aux saucisses épicées. Sa grande vertu est de ne jamais étouffer la saveur naturelle des ingrédients, mais plutôt de la souligner. Le persil simple, cultivé tout comme le frisé, est plus sapide et peut donc mieux agrémenter les salades.

Sol

Beaucoup d'amateurs pensent que la culture du persil est difficile, alors que l'expérience prouve qu'il n'en est rien, pourvu qu'on lui assure une terre riche, bien fournie en humus. Le terrain doit être bien travaillé de manière que les racines puissent y pénétrer profondément. Le persil s'étiole en pots, mais il doit toujours pousser dans un sol riche et bien drainé.

Multiplication et soins de culture

On peut faire pousser du persil à partir de graines, mais la germination est extrêmement lente (une bonne méthode pour l'accélérer consiste à placer les graines entre deux feuilles de papier buvard humectées, et à réfrigérer le tout pendant deux semaines environ). Semez au printemps, et prenez patience. Semez en poquets profonds de 1 cm, puis éclaircissez à 10 cm. Quand ils sont matures, éclaircissez les plants à 20 cm.

On peut semer à la fin de l'été, pour forçage en hiver, avec une ou deux cloches sur la planche de persil. Comme le persil monte normalement en graines la seconde année, un semis annuel vous assure un approvisionnement régulier.

Récolte

Prélevez quelques brins à la fois sur chaque plant. Pour avoir un bouquet, coupez une petite poignée près du sol, dans une touffe haute d'environ 20 cm. Pour les faire sécher, ramassez les brins en été et séchez-les rapidement, dans un four, porte ouverte. Le persil est la seule herbe de cuisine nécessitant une température de séchage élevée, entre 40 et 95 °C.

Le romarin

VIVACE

Cet arbrisseau ligneux est originaire des collines calcaires du sud de la France. Très ornemental, il peut dépasser 1,5 m de haut, et peut donc être planté en lignes comme rideau végétal entre des planches de légumes. Il s'accommode mieux avec le mouton, l'agneau ou de porc. Il faut l'employer avec modération, car sa saveur résineuse est agréable mais entêtante.

Sol

Il a besoin d'une terre légère, sablonneuse et plutôt sèche. Il lui faut beaucoup de calcaire, un endroit abrité face au sud.

Multiplication et soins de culture

Au printemps, semez les graines en poquets peu profonds espacés de 15 cm. Quand elles ont 7 à 8 cm, repiquez les pousses dans une planche d'attente, avec un espacement de 15 cm. Replantez les pieds bien enracinés tous les 90 cm. Les graines ne germant pas toujours, il est sage de prélever des boutures, avant ou après la floraison. Coupez des boutures de 15 cm de long. Ôtez les feuilles du bas et enterrez les deux tiers dans un terreau sablonneux, à l'ombre. Les boutures seront prêtes pour être repiquées à l'automne. À la fin de l'été, rabattez-les à mi-hauteur pour les protéger pendant leur premier hiver, en durcissant leur bois. Apportez ensuite du terreau de feuilles et recouvrez d'un sac en jute.

Récolte

La deuxième année, prélevez des brindilles en petite quantité. Bien qu'on puisse récolter toute l'année, la fin de l'été est meilleure pour faire sécher la récolte. Cueillez les fleurs juste avant leur épanouissement complet.

La sauge

VIVACE

L'arôme de la sauge est trop puissant pour qu'elle se mélange bien avec les autres herbes. En revanche, elle s'accorde avec les saucisses pimentées, les pois frais et sert à parfumer le fromage frais. Pour la cuisine, on préfère la sauge à feuilles étroites, la variété à feuilles larges étant plutôt réservée au séchage. Avec ses 60 cm de haut environ, un pied adulte constitue une plante de potager à la fois utile et attractive.

Sol

La sauge aimant le sol calcaire bien drainé, il faut chauler abondamment toute terre acide. Elle n'aime pas le terrain humide, pas plus que les arrosages abondants.

Multiplication et soins de culture

La sauge à feuilles étroites peut venir à partir de semis de fin de printemps. Repiquez les plantules au début de l'été, espacées de 15 à 20 cm.

La sauge à feuilles larges, quant à elle, vient toujours par bouturage. Coupez les boutures avec un talon de tige, plantez au printemps et arrosez beaucoup au départ. La sauge dure plusieurs années, mais il est bon de replanter une touffe de temps à autre.

Récolte

Si vous recherchez les feuilles riches en huile, mieux vaut attendre la seconde année. Coupez les feuilles étroites au début de l'automne. La sauge à feuilles larges ne fleurit pas en climat tempéré. On doit la couper au milieu de l'été, puis à nouveau un mois plus tard, pour qu'elle ne devienne pas ligneuse. Ses feuilles raides nécessitent un temps de séchage plus long que la plupart des herbes aromatiques.

La sarriette d'été

ANNUELLE

La sarriette d'été est une plante annuelle qui reste gélif sous climats froids. On la consomme fraîche ou séchée. Son arôme très puissant est toutefois plus délicat que celui de la sarriette d'hiver. Inutile d'en faire pousser de grandes quantités, car elle se développe rapidement et ne s'utilise que par petites quantités à chaque fois.

Sol et climat

La sarriette d'été accepte le terrain calcaire pauvre, mais prospère dans un sol riche et humide, pourvu qu'il n'ait pas été fraîchement fumé ou enrichi de compost. Elle pousse sous tous les climats, sauf les plus froids.

Multiplication et soins de culture

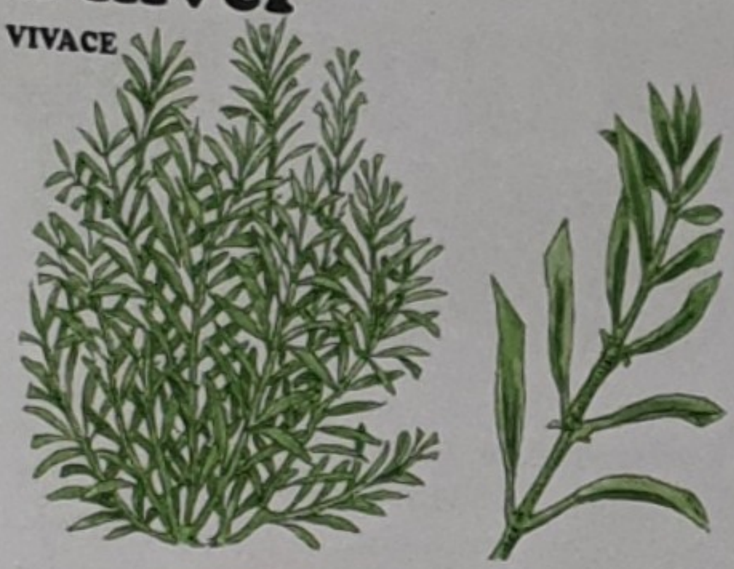
Semez en fin de printemps en sillons espacés de 30 cm, puis éclaircissez les plantules à 15 cm. On dit que les graines germent en restant simplement déposées sur la terre, mais j'ai vu qu'elles germent aussi bien légèrement enterrées, et qu'alors les oiseaux ne les mangent pas. Labourez bien le sol avant le semis et conservez-le humide. La sarriette d'été se ressème naturellement et reprend en automne.

Récolte

On peut normalement faucher deux fois la sarriette d'été d'un semis, une fois en été et ensuite en automne. Coupez les tiges juste avant qu'elles ne fleurissent. Récoltez les graines quand elles brunissent, pour les semer le printemps suivant. Pour sécher la plante, étendez-la sur des claies, recouvertes d'un filet à petites mailles et placées dans un tiroir à l'abri de la lumière, à basse température.

La sarriette d'hiver

VIVACE



La sarriette d'hiver est plus robuste que celle d'été. Elle forme une touffe atteignant 30 cm de haut, idéale pour combler les petits trous dans les haies autour d'un potager. La forte sapidité de la sarriette d'hiver en fait un accompagnement apprécié avec les poissons ou l'agneau.

Sol

La sarriette d'hiver vient bien dans les sols pauvres et aime le terrain calcaire bien drainé. Elle a besoin d'un fort ensoleillement.

Multiplication et soins de culture

À la fin du printemps, semez les graines en poquets espacés de 30 à 40 cm. Ne les recouvrez pas, car il leur faut de la lumière pour germer. On peut également la multiplier à partir de boutures plantées au printemps, espacées de 60 cm.

Récolte

Vous pouvez couper les tiges à partir de la deuxième année après le premier été. Comme pour la plupart des herbes aromatiques, cueillez avant la floraison pour conserver un maximum d'huile essentielle et aussi empêcher les tiges de devenir ligneuses. Les feuilles de la sarriette d'hiver devenant très dures en séchant, mieux vaut faire pousser une touffe en bac à l'intérieur pendant l'hiver, pour en avoir toujours de la fraîche.

L'oseille

VIVACE

Proche parent du cresson de fontaine, l'oseille a un goût acide rafraîchissant. On la consomme nature dans la salade et cuite, mélangée aux épinards, en omelette, avec le veau ou le poisson. Le potage à l'oseille et à la laitue est tout à fait délicieux.

Sol

L'oseille aime le terrain léger et riche, dans un espace bien abrité, avec un ensoleillement généreux, cependant elle pousse encore bien à l'ombre.

Multiplication et soins de culture

On peut semer l'oseille au printemps, puis éclaircir le semis à 15 cm. On peut également la multiplier par division des touffes, au printemps ou à l'automne. Quand elle fleurit au début de l'été, coupez la plante pour qu'elle ne monte pas en graines.

Récolte

Vous pouvez commencer à récolter les feuilles quatre mois après éclaircissement du semis, ou dès qu'un pied a formé cinq fortes feuilles. Coupez-les feuilles avec un couteau ou tirez-les doucement hors du pied. Faites-les cuire dans des ustensiles émaillés (ou recouverts d'un revêtement anti-adhésif), car l'acidité de l'oseille fait noircir les métaux. On peut faire sécher les feuilles dans le noir et les conserver dans des pots hermétiquement clos.

L'estragon

VIVACE

Traditionnellement apprécié avec le poulet, mais aussi avec les poissons, l'estragon entre dans la composition de potages et parfume le vinaigre. En fait, il existe deux variétés : l'estragon russe et le français. Le premier est plus haut et touffu, tandis que l'estragon français développe une saveur plus puissante ; mais il faut le pincer en été pour l'empêcher de buissonner à l'excès pendant l'hiver.

Sol

L'estragon n'apprécie pas d'avoir les "pieds mouillés" : un bon drainage est donc vital. Efforcez-vous de le planter sur une pente, où ses racines ne seront pas détrempées. Il aime être exposé aux éléments et se satisfait de terrains assez pauvres, même pierreux.

Multiplication et soins de culture

Mieux vaut acheter des plans neufs, ou diviser des plantes matures. Plantez-les espacés de 60 cm, après les dernières gelées. Tous les quatre ans, au printemps ou en automne, repiquez des boutures qui donneront leur pleine saveur. On peut le cultiver en pots, rentrés pour l'hiver, ou rabattre complètement en fin d'automne les pieds poussant en plein air, puis les recouvrir de compost ou de paillage.

Récolte

Prélevez des feuilles tout au long de la période de croissance, ce qui encourage la pousse. Pour les faire sécher, coupez le pied à ras du sol avant la floraison. On peut effectuer trois coupes pendant la période de croissance d'une plante bien enracinée. Faites sécher dans le noir, à une température assez basse.

Le thym

VIVACE

Cette robuste vivace vient du sud de l'Europe. Le thym commun développe une saveur puissante de douce amertume. On en utilise les pousses, les feuilles et les fleurs, fraîches ou séchées, dans les soupes, les ragoûts et tous autres plats de viande. Moins robuste que le thym commun, le thym citron développe un arôme et un goût superbes. Les feuilles sont délicieuses, finement hachées, elles accommodent bien les salades ou la viande. D'autre part, on se sert du thym citron principalement pour aromatiser. Cette plante est bienvenue si vous élevez des abeilles, qui produiront un miel très parfumé. Cependant, les abeilles ne butinent ces fleurs que par temps chaud.

Sol

Le thym aime une terre légère, bien drainée et bien fumée. Il vient mieux avec une exposition ensoleillée ; il est parfaitement à sa place dans une rocaille.

Multiplication et soins de culture

Si vous semez les graines, faites-le à la fin du printemps, en sillons profonds de 0,5 cm et espacés de 60 cm. Plus fréquemment, on multiplie le thym par division de touffes ou avec des boutures prélevées au début de l'été. Maintenez la plantation bien humide et désherbée. Coupez-en un peu avant l'hiver, puis au printemps suivant, rabattez les tiges pour favoriser la repousse du pied. Le thym citron étant plus tardif, il faut le protéger à l'arrivée de l'hiver, en le paillant ou le couvrant de terreau de feuilles.

Récolte

Faites une seule coupe la première année, et attendez la deuxième pour récolter deux fois. Vous pouvez récolter tôt, si besoin, mais les fleurs pouvant être consommées avec les feuilles, vous pouvez aussi bien couper pendant la floraison. Prélevez des brindilles de 15 cm de long, plutôt que les tiges complètes de la plante.

L'oignon égyptien

VIVACE

Délicieusement acide, l'oignon égyptien peut être confit au vinaigre, cuit en compote ou émincé dans les salades. Par rapport à tous les autres oignons, il présente la particularité de produire des caïeux au sommet des tiges. Le bulbe-mère reste dans le sol et produit une autre récolte l'année suivante, à moins que vous ne préfériez le consommer en même temps que les gousses des têtes qui se forment sur les fleurs.

Sol

L'oignon égyptien aime une exposition ensoleillée et un terrain bien drainé. Il faut les faire démarrer avec un apport riche de compost ou de fumier bien décomposé.

Multiplication et soins de culture

On peut planter les bulbes en automne ou au printemps. Plantez-les en groupe, tous les 15 cm, sur des rangs espacés de 45 cm. Apportez de temps en temps de l'engrais à base de compost. Les tiges pouvant atteindre 1,5 m de haut, piquez des tuteurs le long des tiges dès qu'elles ont une dizaine de centimètres.

Récolte

Ramassez les caïeux sur les tiges au fur et à mesure de vos besoins.

La culture des fruits

Où sont présentées les méthodes pour planter, élever et récolter les membres des familles suivantes : Rosaceae, Rutaceae, Grossulariaceae, Moraceae, Ericaceae, Oleaceae et Vitaceae.

Rosaceae

Pommes, poires, coings, cerises, pêches, nectarines, abricots, prunes, quetsches, framboises, mûres et fraises appartiennent à la famille, joliment utile, des *Rosaceae*. Cette grande famille comprend l'aigremoine, la pimprenelle des prés, le sorbier des oiseaux, 500 espèces d'aubépine, et bien entendu, l'immense variété des roses.

La plupart des fruits qui poussent dans les climats tempérés appartiennent à cette famille, qui se subdivise en plusieurs catégories, dont celle des fruits à noyau, comme la cerise et les prunes, celle des baies, comme les fraises et les framboises, et celle à laquelle appartiennent les pommes et les poires.

Toutes les espèces sont pollinisées par les insectes, et c'est pourquoi leurs fleurs sont si attirantes. Elles dépendent aussi des oiseaux et d'animaux qui dispersent leurs graines – judicieusement mûres – ce qui explique l'attractivité de leurs fruits comestibles. Ainsi, avec l'aide d'autres organismes vivants, le cycle se perpétue et les *Rosaceae* continuent d'agrémenter nos vies.

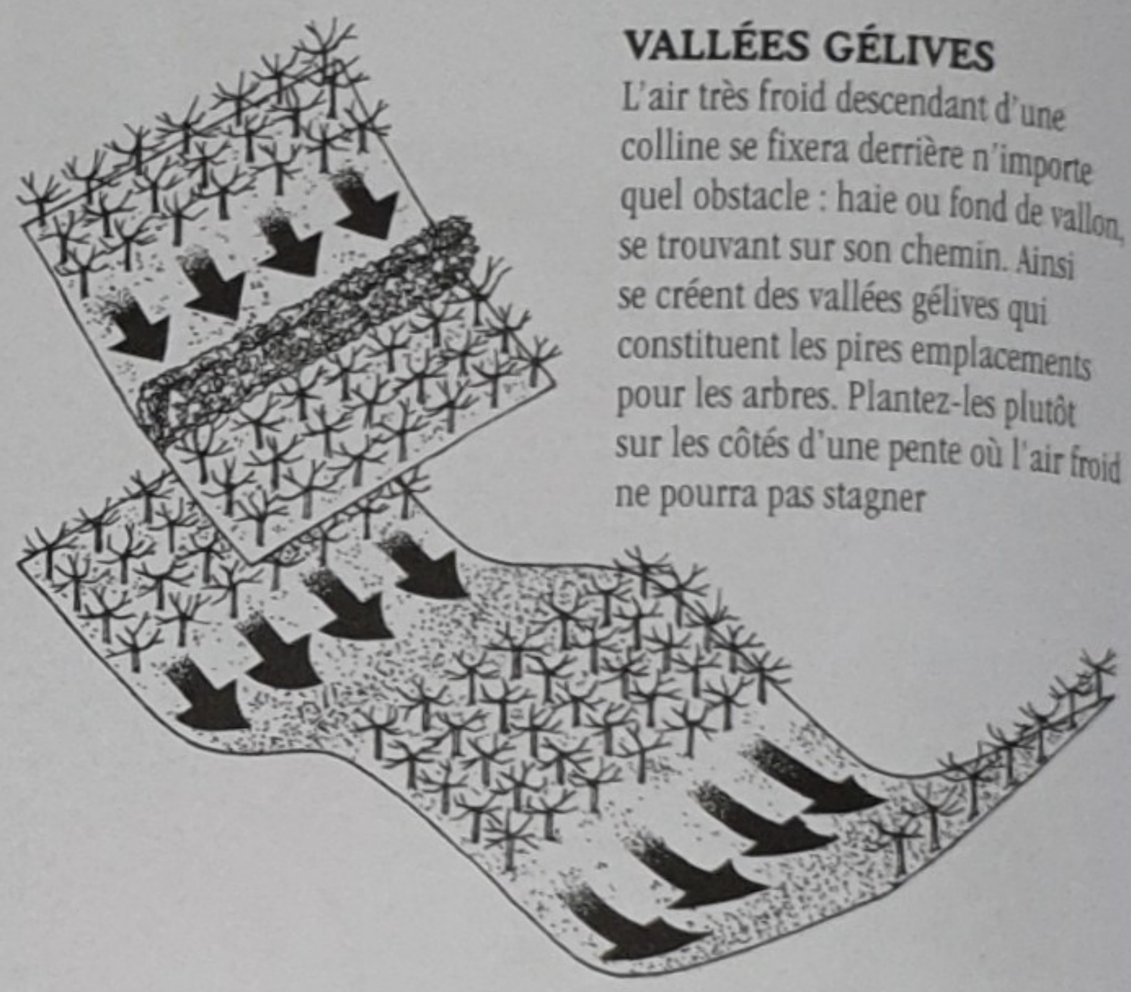
Les pommes

Les pommes constituent de loin le principal fruit récolté sous les climats tempérés. Si vous cultivez des variétés précoces et tardives, et des variétés à conserver, vous pourrez manger des pommes toute l'année. La soudure s'effectuera pendant l'été, où vous disposerez de petits fruits (baies) en abondance. Page 76, nous examinons le nombre d'arbres qui sont nécessaires pour une telle autosuffisance, avec la répartition des formes.

Sol et climat

Les pommiers préfèrent une bonne terre grasse, profonde et bien drainée, mais acceptent bien un sol lourd. Ils végètent dans le gravier, les sols très sablonneux, les argiles très compactes ou les terres peu profondes sur fond calcaire. Cependant, si vous avez une terre peu propice, vous pouvez creuser un trou large et profond et y planter le pommier dans de la bonne terre reprise du terrain de surface. Sans négliger les possibilités d'améliorer le sol – qu'il soit trop lourd ou trop léger – avec un apport abondant de compost ou de fumier.

Arbre de climat froid, le pommier se porte mieux quand il bénéficie d'une période de repos hivernal. Les hivers les plus durs ne le gênent guère (certaines variétés poussent en Alaska), mais il supporte toutefois mal des gelées tardives quand il est en fleurs. En conséquence, ne plantez pas de pommier dans une vallée gélive, où l'air gelé descendant d'une colline reste emprisonné. Le fond des vallées et les fossés au flanc des collines – surtout s'ils contiennent quelque barrage, comme une haie épaisse – sont des nids pour le gel. Si votre terrain n'est pas plat, plantez les pommiers en haut des pentes, ou à flanc de colline, là où l'air froid ne s'immobilisera jamais. Mais ne les placez jamais en plein vent.



VALLÉES GÉLIVES
L'air très froid descendant d'une colline se fixera derrière n'importe quel obstacle : haie ou fond de vallon, se trouvant sur son chemin. Ainsi se créent des vallées gélives qui constituent les pires emplacements pour les arbres. Plantez-les plutôt sur les côtés d'une pente où l'air froid ne pourra pas stagner

Les soins du sol

Vous serez bien avisé de préparer la parcelle à planter par un labour profond. Dans l'idéal, vous pouvez même y faire venir au préalable une ou deux récoltes d'engrais verts (*voir p.* 45), que vous enfouirez dans le sol avant la plantation. Laissez ensuite reposer pendant deux semaines. Assurez-vous que le terrain est bien drainé.

Vous pouvez remplir le fond des trous (sur 30 cm) de caillasse, puis poser un drain reliant les trous jusqu'à un puisard ou le point le plus bas du terrain. Ainsi, l'eau s'écoulera correctement.

Pour les pommiers, le sol doit être à peu près neutre, d'un pH de 7 environ. Si le sol est acide, chaulez-le. Veillez toutefois à ne pas le rendre trop alcalin, car, contrairement aux autres fruitiers à noyaux, les pommiers n'aiment pas trop le calcaire.

Multiplication

Résultant d'une reproduction sexuée, la graine combine les caractéristiques du père et de la mère. La culture à partir de semence ne s'impose que pour obtenir une variété nouvelle (c'est même la seule méthode). Mais pour obtenir une variété sélectionnée sans l'altérer, il faut recourir à une multiplication végétale et non pas sexuelle, c'est-à-dire à partir de greffons au lieu de semences.

À moins de chercher à multiplier les arbres fruitiers pour le plaisir, mieux vaut les acheter dans une jardinerie. Dans leur majorité, les arbres que l'on y vend sont constitués de deux variétés d'une même espèce, greffées l'une sur l'autre. Le porte-greffe, choisi pour sa robustesse et sa vigueur (pour un pépiniériste, la vigueur détermine la taille ultime de l'arbre adulte), reçoit un greffon, sélectionné pour ses qualités de fructification. La plantation d'un arbre est décrite p. 178.

Les pommiers classiques se plantent espacés de 5 m. Les arbres les plus vivaces se conduisent en gobelet circulaire, espacés de 6 m, permettant de planter des végétaux à ramure basse entre eux et tout autour.

Les soins pendant la croissance

Conservez en permanence du compost autour du pied de l'arbre. N'oubliez pas que le compost disparaît rapidement, sous l'action des vers qui le diffusent dans le sol, qu'il enrichit. Remplacez donc le compost aussi fréquemment que nécessaire.

Pendant les quatre premières années de la croissance de l'arbre, éliminez régulièrement les herbes autour de son pied. Vous pouvez tout à fait y cultiver des fraisiers, qui n'interféreront pas avec la croissance des arbres. Mais l'idéal pour de jeunes arbres consiste à maintenir le sol exempt de toute végétation pendant l'été, puis d'y semer un engrais vert à l'automne, idéalement composé moitié de seigle d'hiver et moitié de vesces d'hiver. Au printemps, vous l'enfouirez par un griffage ou un bêchage peu profond.

TAILLE La taille des arbres fruitiers est une science, et la meilleure façon de l'apprendre consiste à regarder faire un tailleur expérimenté.

Ravageurs et maladies

Dans la plupart des vergers professionnels, on combat maladies et parasites en pulvérisant des fongicides et des insecticides toujours plus nocifs. Les parasites sont empoisonnés, mais leurs prédateurs aussi.

Répandez soigneusement un décapant hivernal de production artisanale (*voir p.* 104), à la fin de l'hiver, donc bien avant l'éclosion des bourgeons ; à condition de respecter également certaines procédures culturales.

D'abord et avant tout, veiller à l'hygiène. N'abandonnez pas au sol les chutes de taille et les fruits tombés, ou tout autre débris putrescible. Jetez les fruits tombés que vous ne consommez pas sur le tas de compost. Brûlez toutes les chutes de taille. Laissez les vers de terre décomposer les feuilles tombées, sauf si elles portent des taches de mildiou, auquel cas vous devez les brûler. Ne laissez pas subsister les arbres malades ou rongés de chancres ; arrachez-les et brûlez-les.

Si vous décelez une invasion d'insectes, enroulez autour du tronc une bande de papier ou de tissu enduite de graisse, où les insectes resteront englués.

Si vous élevez des poules, parquez-les sous vos arbres fruitiers, car elles consomment beaucoup de mauvaises larves. Au milieu de l'été, inspectez soigneusement chaque arbre, ôtez tout fruit déformé ou malade et jetez-le sur le tas de compost.

MILDIOU Qu'il s'agisse de mildiou duveteux ou poudreux, qui provoque un blanchiment des feuilles, il faut brûler de suite toutes celles qui sont atteintes, puis brûler à l'automne toutes les feuilles tombées, où les enfouir au centre du tas de compost.

CARPOCARPSE Le papillon carpocarpse pond ses œufs sur les bourgeons et les chenilles arrivent à pénétrer dans les fruits. La solution consiste, au milieu de l'été, à enrouler autour du tronc et des principales branches, du carton ondulé ou des vieux sacs. Les chenilles s'y réfugieront pour devenir nymphes, et vous pourrez ainsi les brûler à l'automne. Jadis, on avait l'habitude d'allumer des feux dans les vergers, au milieu de l'été, simplement pour y attirer les papillons et les détruire.

GALE La gale est un champignon qui génère des taches brunes sur les fruits. Tant que ces taches sont petites, cela n'a pas d'importance. Décapez en hiver et contrôlez l'hygiène.

CÉCIDOMIE Des vers jaunâtres creusent le fruit, parfois jusqu'à le rendre immangeable. Cela survient à la fin de l'été, et les pommes sont enrubannées de balafres. Piégez alors les vers dans des pots en verre recouverts d'une toile métallique aux mailles trop fines pour laisser entrer les abeilles. Remplissez-les d'eau additionnée de sucre, de miel, de mélasse ou autre mixture sucrée et suspendez-les aux branches les plus ensoleillées de l'arbre.

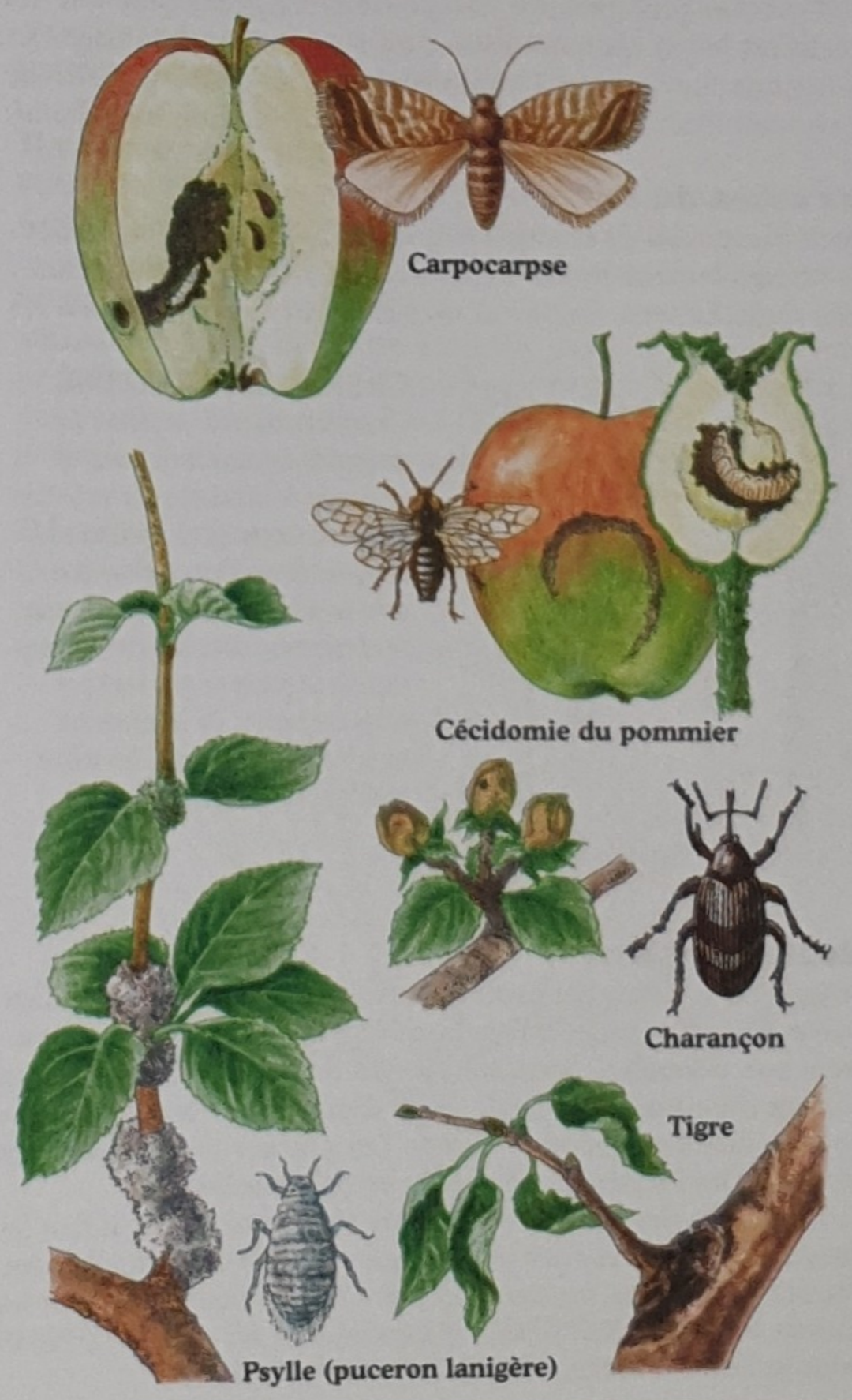
PUCERON LANIGÈRE Le puceron lanigère s'attaque aux fruits et aux feuilles, créant des pustules d'aspect cotonneux sur les feuilles. On peut tuer les larves avec un traitement au savon insecticide ou de l'huile de margousier. Vous pouvez également cultiver du blé noir près de vos pommiers. Il attirera les coccinelles qui pondront leurs œufs près des pucerons. Les larves qui en sortiront se glisseront sous le tampon cotonneux pour y dévorer les pucerons.

CHARANÇON Les charançons pondent dans les bourgeons. Ceux-ci brunissent et meurent. Les charançons adultes dévorent les feuilles. Si vous décelez leur présence, mettez en place le carton ondulé ou les vieux sacs un mois plus tôt que pour les carpocarpses, de manière à piéger les deux insectes nuisibles.

TIGRE Le tigre s'attaque aux fruits surtout sous les climats humides, provoquant un développement de pourriture sur les branches ou le tronc. Grattez les parties pourries jusqu'à mettre à jour le bois sain et enduisez les cicatrices de mastic à greffer.

Récolte et conservation

Dès l'été, il faut cueillir les pommes. N'essayez pas de conserver les fruits abîmés, pas assez ou trop mûrs, ou encore qui ont perdu leur queue. La température idéale de conservation est de 4 °C. Le gel, tout comme une forte température, est fatal. Placez les fruits sur une seule couche, sans qu'ils se touchent, ou, mieux encore, emballez chaque pomme dans du papier journal, ou même du papier kraft. Ne conservez jamais des fruits à proximité de substances très odorantes.



Les poires

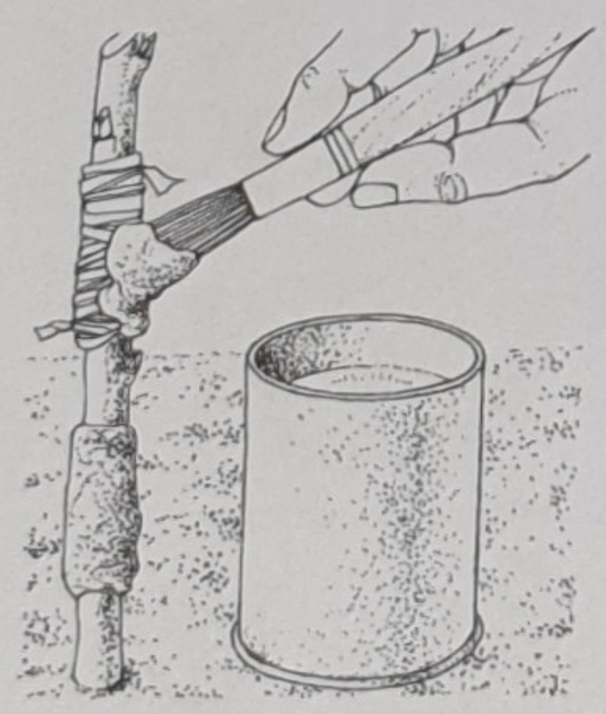
S'il vous reste de la place après avoir planté trois pommiers, vous serez bien avisé d'ajouter un poirier, mais n'oubliez pas que la plupart des poiriers ont besoin d'un partenaire pollinisateur. La culture des poiriers est tout à fait semblable à celle des pommiers, bien que les poires, plus délicates, nécessitent des soins plus attentifs.

Sol et climat

De floraison plus précoce, les poiriers craignent plus que les pommiers le gel qui peut brûler, ou au moins endommager les bourgeons. Le poirier a également besoin d'une période de repos pour fructifier. Il préfère le sol lourd, toutefois bien drainé.

Les soins du sol

Avant plantation de n'importe quel arbre fruitier, il faut labourer complètement le sol. Les poiriers ne font pas exception à cette règle. La terre doit avoir un pH neutre, autour de 6,5 à 7,5.



GREFFAGE SUPERPOSÉ
En général, on greffe le poirier sur un pied de cognassier (le coing est un cousin de la poire) pour les formes à petit ou moyen développement. Le poirier franc n'est employé que pour les arbres de plein vent à grand développement. Toutefois, certaines variétés de poires ne prennent pas sur le cognassier. On les greffe sur un scion de poirier franc, lui-même greffé sur un pied de cognassier.

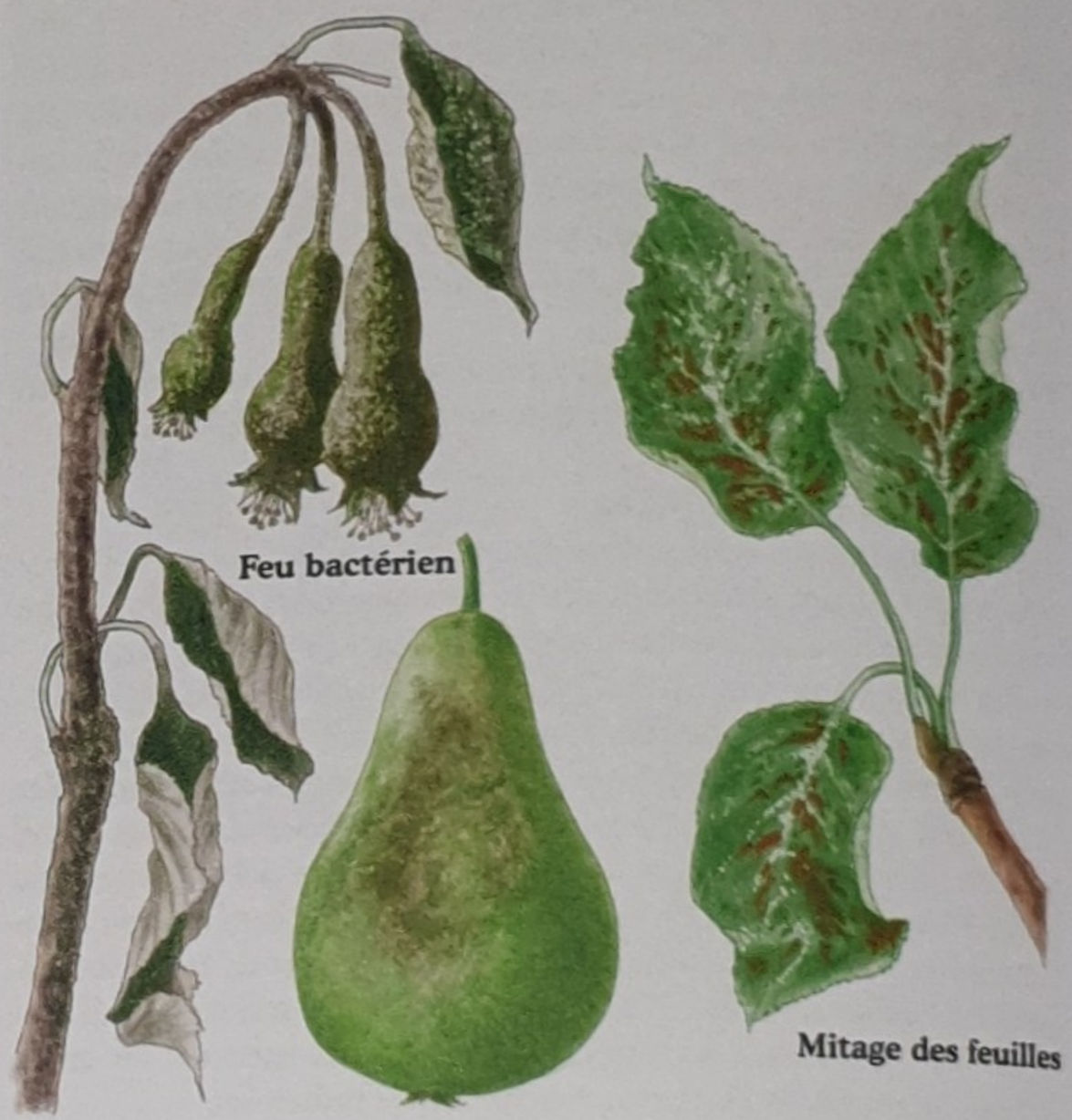
Multiplication

Le poirier ne vient pas à partir d'un pépin de poire. Seul le greffage (*voir p.* 178) donne des arbres fructifères et vigoureux. Contrairement aux pommiers, certaines variétés de poiriers nécessitent un greffage superposé. Le type de greffe dépend de la forme souhaitée pour le développement de l'arbre. Les poiriers conviennent très bien pour les formes en espalier ou en palmette Verrier.

La plupart des variétés de poiriers étant autostériles, il faut les planter en combinant des variétés qui se fertilisent mutuellement. Plantez les poiriers comme décrit p. 178. On peut également les planter sur buttes (*voir p.* 46) ou espacés de 1,80 m dans un sillon pour les formes basses, telles qu'espaliers et cordons.

Les soins pendant la croissance

À la différence des pommiers, les poiriers supportent une taille sévère sans risque de prendre une forme rampante, mais les techniques de taille sont identiques pour les deux types d'arbres, de même que la procédure d'éclaircissage des bouquets de jeunes fruits. Quand un poirier ne produit plus de pousses – ce qui peut même arriver avec un arbre encore bien vivace – éliminez le bois de deux ans, voire même trois ans, pour stimuler une nouvelle croissance.



Ravageurs et maladies

Les poiriers peuvent subir les mêmes attaques que les pommiers, et le traitement est donc le même. Mais le poirier est également sensible à des attaques spécifiques.

FEU BACTÉRIEN Le mal apparaît au moment de la floraison, les bourgeons noircissent et se ratatinent, puis le noircissement s'étend à tout l'arbre, lui donnant l'aspect d'avoir subi un incendie. Au moyen d'un couteau préalablement stérilisé, coupez toutes les parties infectées, au moins à 15 cm derrière la zone touchée, puis brûlez-les immédiatement. Certaines variétés de poiriers sont résistantes au feu bactérien.

PHYTOPTE DU POIRIER De minuscules mites attaquent les feuilles au printemps, provoquant l'apparition de cloques vertes ou rouges. Enlevez et brûlez sans délai les feuilles attaquées.

MILDIOU L'apparition de taches brunes sur la peau des fruits trahit cette maladie d'origine fongique qui provoque leur décomposition. Brûlez tous les fruits atteints et traitez à la bouillie bourguignone*.

Récolte et conservation

Cueillez les poires un peu avant leur complète maturité, dès qu'elles se détachent de l'arbre quand on les soulève. Attention de ne pas les taler ! Conservez-les, comme les pommes, à une température la plus constante autour de -1 °C, et placez-les à température ambiante quelques jours avant de les consommer pour qu'elles finissent de mûrir. Consommez-les quand elles commencent à devenir souples.

Les cerises

La plantation d'un cerisier ne vaut la peine que si le verger ou le jardin satisfait à deux conditions. D'abord, il faut beaucoup de place par rapport aux légumes, buissons et arbres fruitiers pommes, poires et prunes. Un cerisier peut en effet couvrir une énorme surface, souvent de l'ordre de 45 m2. Ensuite, votre jardin ne doit pas être envahi d'oiseaux, sinon, ceux-ci mangeront la récolte. Dans ce cas, mieux vaut planter le cerisier contre un mur et le protéger sous un filet.

Il existe quatre races de cerises, dont trois sucrées : Bigarreaux (chair croquante), Cerises (chair tendre) et Guignes (chair molle), et une race à fruits acidulés, les Griottes. En règle générale, les cerises sucrées se consomment fraîches et les cerises aigres (griottes) se consomment cuites, conservées dans l'alcool ou en confiture. Ces dernières présentent l'avantage d'attirer moins les oiseaux, et peuvent pousser n'importe où dans un jardin. En revanche, les cerises sucrées ont besoin un emplacement ensoleillé, contre un mur exposé au sud. La culture des Griottes est plus simple, car elles sont résistantes et autofertiles.

Sol et climat

Les cerisiers à fruits sucrés prospèrent dans un sol d'humus léger bien drainé. Ils poussent encore bien dans le gravier, pour peu qu'ils trouvent un sol fertile en dessous. Les Griottes se comportent mieux que les précédents dans un sol glaiseux, mais apprécient eux aussi le sol léger et profond. Les deux espèces préfèrent un pH de 6 ou 7, mais tolèrent plus de calcaire que les pommiers, et un pH de 8 reste acceptable. Ces arbres poussent sous climat tempéré et certaines variétés arrivent à fructifier sous des climats difficiles. Néanmoins, les bourgeons de la plupart des variétés sont sensibles à la gelée, et il ne faut donc pas les cultiver dans une vallée gélive (*voir p.* 156).

Les soins du sol

Labourez totalement le terrain.

Multiplication

La plupart des rameaux sont greffés sur un merisier, porte-greffe vigoureux idéal pour obtenir une ramure très ample. Le porte-greffe cerisier de Sainte-Lucie (ou Mahaleb) donne des variétés acceptant mieux les terrains arides, maigres et, bien drainés toutefois. Vous pouvez greffer vous-même (*voir p.* 178). La plupart des variétés sont peu ou prou autostériles, en particulier les Bigarreaux. On peut greffer deux variétés pollinisatrices sur un même porte-greffe. Espacez les cerisiers de 15 m environ. La culture sur buttes ne leur convient pas.

Les soins pendant la croissance

Pour tailler les cerisiers, apportez un engrais riche en azote, à raison d'environ 25-30 g par an pendant cinq ans. Pulvérisez-le simplement au pied de l'arbre. Ensuite, effectuez des apports annuels dosés à 140 g. Pour information : une livre de terreau de graines de coton contient 28 g d'azote, et la même quantité est contenue dans une demi-livre de sang séché.

Pendant les cinq premières années nettoyez le pied de l'arbre, sans toutefois labourer profondément. Un sarclage ou un paillage suffisent. Ensuite, désherbez complètement et plantez des jonquilles, des tulipes et des crocus autour du pied et engazonnez au-delà. Vous pouvez aussi élever des poulets sous l'arbre, en vous assurant d'en élever suffisamment pour qu'ils produisent environ 10 kg de fumier par an.

Ravageurs et maladies

PUCERON NOIR Ces insectes provoquent l'enroulement des feuilles, avec parfois de taches noirâtres. En cas d'attaque importante, traitez avec du jus goudronneux ou de la bouillie bourguignone* (*voir p.* 266).

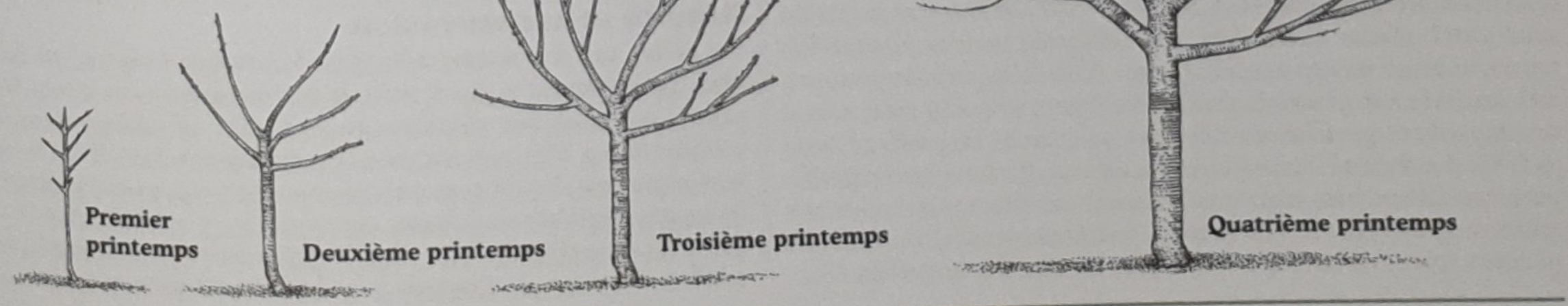
MALADIE ARGENTÉE Cette maladie, dont le développement peut finir par tuer l'arbre, est causée par un champignon qui prospère sur le bois mort. Pour l'éviter, taillez très tôt au début de l'été, et enduisez les coupes de mastic cicatrisant.

Récolte

Cueillez les cerises quand elles sont mûres à point, et consommez-les sans délai. Pour les Griottes, détachez le fruit de sa queue, afin de ne pas faire pleurer les branches.

TAILLE DU CERISIER

Partez d'un arbre "vierge". Au printemps, raccourcissez toutes ses branches de 15 cm. Au printemps suivant, rabattez complètement les branches, sauf cinq. L'année suivante, taillez-les toutes, à l'exception de deux branches secondaires sur chaque branche principale. Ensuite, chaque printemps coupez les branches mortes et celles qui poussent vers le centre de la ramure.



Les pêches et les abricots

Les pêchers et les abricotiers se cultivent de la même manière et sont exposés aux mêmes parasites. Biologiquement identiques aux pêches, les nectarines n'en diffèrent que par leur peau. Sous un climat tempéré, pêchers et abricotiers n'ont de réel intérêt que si vous disposez d'une production confortable de poires de pommes et de prunes. En revanche, sous un climat chaud, mais non subtropical, ils peuvent fournir la production principale. Ils peuvent être cultivés en serre (*voir p.* 193).

Sol et climat

Pêchers et abricotiers aiment un sol sablonneux ou en gravier, à condition qu'il soit riche en humus, et les étés chauds et les hivers peu rigoureux. Il faut que la température reste au-dessous de 4 °C pendant plusieurs semaines pour qu'ils entrent en sommeil végétatif, mais il ne doit pas geler trop fort. Pêchers et abricotiers doivent pousser dans un endroit bien ensoleillé et jamais dans une vallée gélive (*voir p.* 156). Un terrain en pente vers un plan d'eau, une rivière ou un estuaire est idéal. Si leur production reste aléatoire en plein air sous un climat frais, on peut obtenir des résultats satisfaisants en les conduisant en éventail contre un mur exposé plein sud. Mais dans une plantation en plein vent, une exposition au nord leur convient étonnamment mieux, car leur floraison en sera retardée, ce qui la préserve des gelées tardives.

Préparation du sol

Creusez bien le sol et remplissez-le abondamment de terreau, pas trop riche en azote cependant. L'excès d'azote donne aux pêchers une ramure basse et gorgée de sève, plus fragile aux gelées. La fibre de coco et le terreau de feuilles sont excellents. Le pH idéal est au moins de 6.

Multiplication

Plantez les pêchers au début du printemps, sauf sous un climat très frais, où un coup de froid pourrait les endommager pendant leur première année. Choisissez une variété qui se plaira sous votre climat (consultez votre fournisseur) et plantez les arbres comme des pommiers (*voir p.* 178). Les pêchers peuvent être cultivés sur planches surélevées (*voir p.* 46). On peut acheter des arbres greffés ou effectuer soi-même le greffage (*voir p.* 178). La variété Saint-Julien constitue un bon porte-greffe pour un arbre bas, mais mieux vaut un Brompton pour un arbre à grand port. On trouve maintenant des variétés de pêchers très résistants qui n'ont plus besoin d'être greffés.

Les soins pendant la croissance

Les fruits ne viennent que sur le bois de l'année précédente, mieux vaut en tenir compte au moment de la taille. Quand vous plantez un jeune arbre, coupez-le à environ 60 cm de haut, juste au-dessus d'une branche. Taillez-le sévèrement nouveau au début de l'été, en rabattant toutes les branches à 2,5 cm du tronc (mais jamais au ras de celui-ci). Dès ce premier été, de jeunes branches repousseront près des moignons. Éliminez-les aussitôt qu'elles sont formées, à l'exception des trois plus belles, qui formeront le squelette de l'arbre.

À partir de ce moment, vous avez le choix entre laisser la plus haute de ces branches neuves s'élever pour constituer un tronc, ou, mieux encore, laissez les trois pousser en s'écartant les unes des autres pour former un trépied renversé. Par la suite la taille, à effectuer au début de chaque été, devra maintenir cette forme de départ. Rabattez toutes les pousses pointant vers l'intérieur du trépied, et étêtez toutes les pousses mortes jusqu'à retrouver le bois blanc, sans partie brune au cœur. Protégez soigneusement les coupes avec un mastic d'arboriculteur.

Sous les climats froids, apportez de l'azote aux pêchers au tout début du printemps, à la dose de 25 à 30 g par année de l'arbre. Cet apport raisonné d'azote permet à l'arbre de croître et de fructifier vigoureusement dès l'été, mais d'arrêter sa croissance bien avant les gelées d'hiver qui pourraient endommager le jeune aubier. Vers la fin de l'automne, enrichissez le sol de compost ou de fumier décomposé.

Éclaircissez la fructification en ne laissant qu'un fruit tous les 25 cm de bois. Mieux vaut procéder en deux étapes : vers le milieu de l'été, éclaircissez à un fruit tous les 10 cm, puis, environ quatre semaines plus tard, quand les fruits ont la taille d'une noix, portez l'espacement à 25 cm.

Cloque du pêcher

Ravageurs et maladies

CLOQUE Maladie très commune en Europe. Les feuilles se boursouflent et se froissent. Traitez à la bouille bordelaise* (*voir p.* 266) au milieu de l'hiver, puis un mois plus tard. Procédez à un traitement supplémentaire à l'automne, juste avant la chute des feuilles.

CORYNEUM Cette sérieuse attaque bactérienne (appelée aussi maladie criblée) brunit les feuilles.

Récolte et conservation

Les pêches sont bonnes à cueillir quand elles sont dorées et que leur chair est légèrement molle. Il suffit de tourner doucement le fruit. On peut le conserver une quinzaine de jours dans un cellier frais, ou le congeler (*voir p.* 308) ou le mettre en conserve (*voir p.* 310). Il faut cueillir et consommer les abricots quand ils sont doux et mûrs, ou bien récoltés un peu plus tôt, quand ils sont encore fermes, pour être séchés. Pour les sécher, ouvrez les fruits en deux et retirez leur noyau. Laissez-les au soleil sur des claies, chair ouverte dessus, pendant deux ou trois jours.

Les prunes et les quetsches

La culture des prunes et des quetsches est facile, comparée à celle des pommes et des pêches. Ils sont très résistants, ne craignent peu de maladies et fructifient bien certaines années.

Sol et climat

Le prunier aime les sols profonds et fleurit abondamment quand il est dans une argile grasse et profonde, pour peu que le sol soit bien drainé. En revanche, il ne prospère jamais dans un sol sec et peu profond. La quetsche est un peu plus tolérante aux sols peu profonds. La floraison précoce des pruniers les expose aux gelées blanches printanières. Il ne faut donc jamais les placer dans une vallée gélive (*voir p.* 156). Comme les autres fruitiers de climat tempéré, les pruniers ont besoin d'une période de repos hivernal.

Les soins du sol

L'idéal étant un sol neutre, au pH de 7, il faut chauler tout terrain acide. Labourez soigneusement le terrain avant la plantation des arbres, puis, dans l'idéal, cultivez et enfouissez au moins une récolte d'engrais vert. Le terrain doit être bien drainé. Si ce n'est pas le cas, remplissez le fond du trou de plantation (sur 30 cm) de caillasses et enterrez une ligne de drains pour évacuer l'eau vers un puisard ou un point bas du terrain.

Multiplication

Ces arbres doivent toujours être greffés (*voir p.* 178). Ceux vendus en jardinerie le sont toujours. S'il reste préféré pour les plantations en sol très humide ou calcaire, le Prunier Myrobolan cède de plus en la place au Prunier Saint-Julien comme porte-greffe, qui donne un développement plus ramassé. Les pruniers se plantent comme les pommiers (*voir p.* 178). Étant tous autostériles, il faut en planter au moins deux, évidemment compatibles. En jardinerie, chaque plant porte une étiquette mentionnant la variété pollinisatrice correspondante.

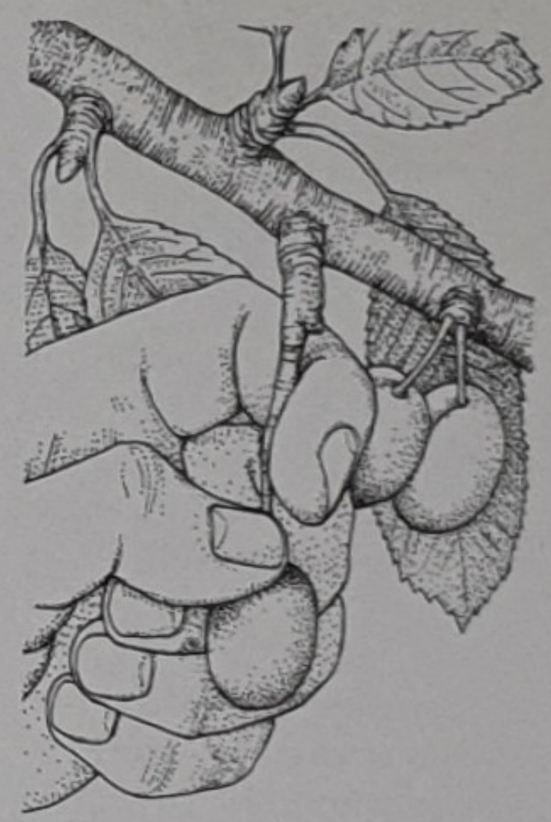
Espacez les arbres d'environ 7 m pour les variétés greffées sur Myrobolan et 4 à 5 m seulement pour les autres. On peut planter les pruniers sur planches surélevées (*voir p.* 46). Plantez ces arbres au début de l'hiver, sauf en région connaissant des hivers très rudes, où il vaut mieux attendre le début du printemps.

Les soins pendant la croissance

Les pruniers apprécient les apports riches. Il est intéressant d'élever des volailles sous les arbres. Si ce n'est pas le cas, appliquez une couverture de fumier ou de compost.

TAILLE On peut former les pruniers à toutes les formes décrites p. 179. Taillez-les quand vous les plantez, et limitez ensuite la taille au début de l'été uniquement, car la taille d'hiver peut provoquer le développement de la maladie argentée.

Certaines années, les pruniers portent une masse considérable de fruits et il faut alors étayer leur ramure, aux branches très souples. Vous pouvez le faire de deux façons. Tout d'abord, avec un échafaudage en bois en T, fermement fiché dans le sol près du tronc et attaché à celui-ci par un lien en plastique puis faites passer autour des branches, des cordes portées par la branche horizontale du T. L'autre méthode consiste à supporter les branches les plus chargées par une rame fourchue, en protégeant l'écorce de la branche par un vieux chiffon.



ÉCLAIRCIR LES PRUNES
Une production très dense ne donne que des fruits petits et peu goûteux. Il faut donc les éclaircir quand les fruits ont à peu près la moitié de leur taille finale. N'arrachez pas la queue avec les fruits. Laissez au moins 5 à 8 cm entre les fruits sur une branche.

Ravageurs et maladies

Les pruniers sont sensibles aux mêmes maladies et parasites que les pommiers, et à quelques autres attaques.

MALADIE ARGENTÉE Il s'agit de la même maladie que pour le cerisier. Le traitement est bien entendu le même (*voir* Les cerises p. 159).

CHARBON BACTÉRIEN Il apparaît d'abord sous forme de stries noires sur les jeunes pousses, puis des taches noires se manifestent sur les feuilles et les fruits, qui ne sont plus consommables. Il n'existe pas de traitement à cette maladie, hormis de couper et brûler toutes les parties atteintes. Certaines variétés résistent mieux, spécialement celles greffées sur du Myrobolan.

POURRITURE À CŒUR En laissant des moignons de branches sciées, on favorise la décomposition du cœur du bois. La cicatrisation des moignons étant lente, les bactéries s'installent et tuent le bois sous l'écorce. Vous éviterez ce mal en coupant les branches au ras du tronc.

Récolte et conservation

Pour la confiture ou pour la mise en bocal (qui convient très bien aux prunes), cueillez les fruits dès que leur peau se couvre de duvet, mais avant qu'ils ne deviennent mous. Pour une consommation immédiate, cueillez-les à pleine maturité, ce qui se voit quand ils se détachent facilement. Sous un climat chaud et sec, on peut laisser sur l'arbre les prunes destinées à devenir des pruneaux jusqu'à ce qu'elles soient sèches et prêtes à être ramassées. On les fait ensuite sécher sur des claies exposées au soleil. Sous un climat humide, on les fait sécher artificiellement (*voir p.* 312).

Les coings

Les coings sont tellement voisins des pommes et des poires que ces dernières sont fréquemment greffées sur un cognassier, arbre robuste et de taille modérée. On ne cultive plus les coings comme ils le mériteraient. Pourtant leur goût spécial et délicat permet d'obtenir une gelée qui reste un raffinement gastronomique rare.

Sol et climat

Même s'il est un peu plus délicat, le cognassier accepte tout terrain et tout climat convenant aux pommiers (*voir* Les pommes). Il apprécie les étés chauds avec un hiver raisonnablement froid. Cet arbre préfère les sols lourds, s'ils sont bien drainés.

Les soins du sol

Creusez le sol profondément, et si vous n'êtes pas pressé, accumulez une ou deux récoltes d'engrais verts à enfouir avant plantation. Il faut un sol neutre, de pH 7. Le cognassier n'aime pas trop l'azote, mais a besoin de phosphate et de potasse.

Multiplication

Si vous ne trouvez pas de jeune scion dans votre jardinerie, la meilleure solution consiste à utiliser les surgeons qui sortent chaque printemps. À l'automne, coupez-les à 20-25 cm de long et enterrez-les aux deux tiers de leur hauteur dans un sol sablonneux. Un an après, replantez à l'emplacement définitif.

Les soins pendant la croissance

Vous pouvez tailler les cognassiers pour leur donner l'une des trois formes habituelles des fruitiers ou les laisser déployer leur ramure (*voir p.* 179). Mais vous pouvez aussi les laisser croître tels quels, et ils se développeront en buisson arborescent. Les cognassiers ne sont pas sensibles aux parasites ou aux maladies.

Récolte et conservation

Vous pouvez laisser les fruits sur l'arbre jusqu'à la première gelée. On en fait de la gelée (*voir p.* 315), immédiatement après cueillette, ou après les avoir conservés en atmosphère humide et fraîche jusqu'à trois mois.

NÈFLES

Les néfliers sont plus résistants que les cognassiers et peuvent supporter un froid plus rigoureux. Ils produisent mieux quand ils sont greffés (*voir p.* 178) sur de l'épine, du poirier ou du cognassier. Sinon, on les conduit comme les cognassiers. Leur fruit est particulier, avec ses quatre pépins visibles. Il n'est comestible qu'à moitié décomposé, mais alors c'est un vrai délice.

Les framboises

Les framboises sont l'un des meilleurs fruits à la portée du jardinier amateur. Rustiques, elles poussent sans que l'on s'en occupe, bien que l'on ne doive pas les négliger. De culture aisée, le framboisier assure une récolte abondante.

Sol et climat

Le framboisier préférant un sol légèrement acide, ne le chaulez sous aucun prétexte, au risque de provoquer la chlorose (jaunissement des feuilles). Il a cependant besoin d'un terrain riche, donc si votre sol est léger et sablonneux, vous devez fumer en abondance. Si votre jardin est inondé de soleil, faites pousser vos framboisiers dans une zone ombragée. Ils supporteront des froidures plus dures que la plupart des autres fruitiers.

Les soins du sol

À l'automne, creusez une tranchée profonde de deux fers de bêche et remplissez-la de terre mélangée de compost ou de fumier. Pour des plantes aimant la potasse, incorporez de la cendre de bois si vous en avez, sinon un engrais riche en potasse. Combinant racines de surface et profondes, le framboisier a besoin de beaucoup d'humus.

Vous pouvez sans problème les planter sur un seul rang. Mais, comme les racines s'étendent très loin, si vous voulez avoir plusieurs rangs, espacez-les largement : de 1,20 m à 1,80 m.

MULTIPLICATION DES FRAMBOISIERS

Comme les fraisiers, les framboisiers se propagent par drageonnage. Le phénomène s'effectuant par l'émergence de nouveaux plants sur des racines rayonnantes, il suffit de couper ces racines du tranchant de la bêche, puis de déterrer la jeune tige et de la re-planter.

Multiplication

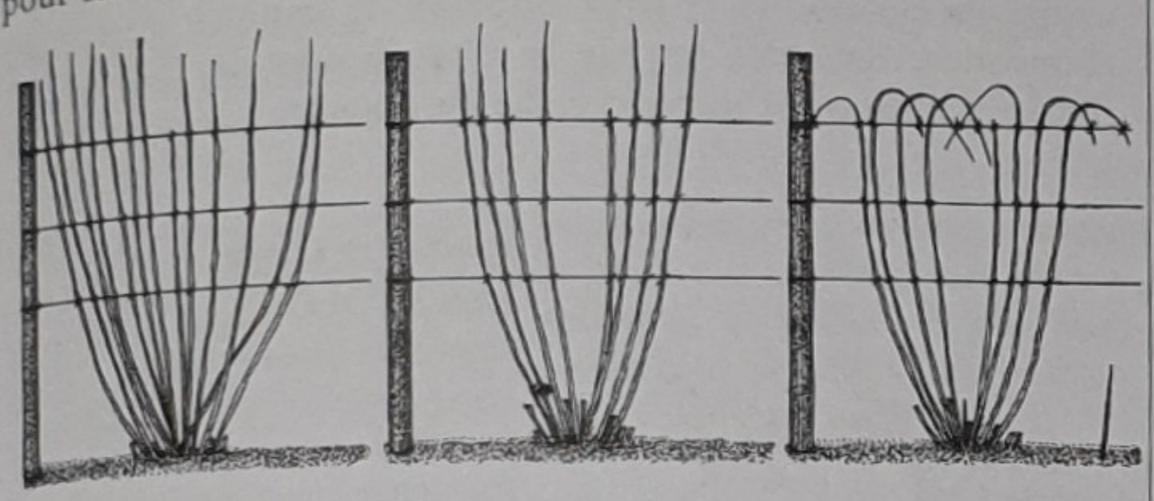
Si vous voulez obtenir rapidement une production abondante, mieux vaut mettre en terre des plants achetés en jardinerie que des drageons cédés par un de vos voisins. Ces plants sont des scions portant un talon de racines. Plantez-les, de novembre à mars, tous les 30 cm, dans des sillons profonds de 8 à 10 cm et espacés de 1,20 m. Recouvrez de terre et tassez soigneusement. Rabattez de suite le scion à 20-25 cm du sol.

Normalement, les framboisiers se multiplient chaque année. Le deuxième hiver, coupez la pousse mère au ras du sol et taillez ses jeunes drageons à 50 cm. L'hiver suivant, ces pousses seront à leur tour coupées, et leurs drageons taillés à 60-70 m. La production des framboisiers peut normalement rester régulière pendant une douzaine d'années, avant dégénérescence des plants.

Ne plantez jamais de framboisiers dans un terrain occupé pendant quelques années par des fraisiers. Ne les plantez pas non plus derrière des pommes de terre ou des tomates, qui risquent de leur transmettre certaines maladies.

Les soins pendant la croissance

Pour vous assurer une production régulière, ne laissez pas les jeunes plants fructifier la première année : supprimez leurs fleurs dès qu'elles sortent. L'été suivant, leur production sera plus abondante. Empêchez la prolifération des mauvaises herbes au pied des plants en les terreautant sur une distance de 30 cm autour du pied, avec de la tonte de gazon, des feuilles ou du compost. Griffez entre les rangs. Ne laissez pas l'herbe et les adventices prospérer, ce qui freinerait leur floraison. Pour cela, veillez à terreauter sur une bonne épaisseur à chaque printemps. Les rangs de framboisiers offrent un excellent réceptacle pour les cendres de bois. Ces arbustes se conduisent très simplement, dans une sorte de clôture à trois fils, le plus haut situé à 1,50 m du sol, les deux autres équidistants en dessous. Attachez les tiges, ou au moins glissez-les entre ces fils.



TAILLER LES FRAMBOISIERS
Après avoir éliminé tout le bois mort, éclaircissez les cannes, qui porteront des fruits l'été suivant. Rabattez à 15 cm au-dessus du fil supérieur toutes celles qui le dépassent, ou courbez-les en "U" inversé en attachant leurs extrémités au fil.

TAILLE À l'automne, quand les feuilles sont tombées, rabattez au ras du sol toutes les tiges ayant fructifié et taillez comme décrit ci-dessus.

Souvenez-vous que le framboisier se comporte en bisannuelle, bien qu'il soit en fait vivace. Le bois produit une année fructifie l'année suivante, puis meurt. C'est pourquoi il faut couper chaque année le bois ayant porté des fruits et conserver les jeunes pousses de l'année, qui porteront des fruits l'année prochaine.

Ravageurs et maladies

Les framboisiers sont sensibles à certains virus et maladies cryptogamiques. Si vous constatez une décoloration ou tout autre signe d'attaque, coupez les parties atteintes et brûlez-les.

MOSAÏQUE La pire des maladies virales provoque un mouchetis rouge et jaune sur les feuilles, qui se recroquevillent. Arrachez les buissons présentant ces symptômes et brûlez-les, pour éviter que les pucerons ne propagent le mal.

CARENCE EN FER Si les feuilles jaunissent entre les veines, pensez au manque de fer, en particulier si le sol est très alcalin. Vous pouvez effectuer d'abondants arrosages avec de l'eau dans laquelle vous aurez laissé rouiller des bouts de ferraille.

Récolte et conservation

Mangez nature ou à la crème les baies que vous avez cueillies. Conservez les autres, soit en les congelant (*voir p.* 308), soit en les mettant en bocal (*voir p.* 310). S'il pleut sur les fruits mûrs, cueillez-les dès que la pluie cesse et mettez-les en bocal ou congelez-les ; sinon, ils vont moisir. Éliminez sans délai tous les fruits moisis, pour qu'ils ne contaminent pas les autres.

Les mûres

Dans la plupart des zones tempérées les mûres sauvages poussent un peu n'importe où. Mais, pour vous assurer une production régulière, conservez quelques buissons.

Sol et climat

Il existe plusieurs espèces de mûres et des variétés cultivées – sans épines – ont été développées à partir des plantes sauvages. Elles peuvent prospérer sous tous les climats. Ces variétés préfèrent une terre riche, bien drainée, avec un pH de 7, et un emplacement abrité.

Semis et multiplication

Les ronces à mûres peuvent se multiplier par bouturage, par replantage des drageons, par marcottage ou par division des touffes. Le bouturage reste la méthode la plus simple : coupez l'extrémité d'une tige et fichez-la en terre, elle prendra racine. Emballez les boutures dans de la mousse ou du papier journal mouillé, et placez le tout dans un sac en plastique en attendant la plantation.

Pour obtenir des mûres à partir de semences, il faut d'abord stratifier celles-ci. Pour cela, conservez-les tout l'hiver dans une boîte remplie de sable dans une pièce chaude pendant trois mois, puis à 4 °C les trois mois suivant.

Plantez les boutures, les marcottes, les racines ou les jeunes plants à la fin de l'automne ou au début du printemps. Espacez les pieds de 1,80 m. Il est conseillé de planter le long d'une clôture, sur des planches surélevées (*voir p.* 46).

Les soins pendant la croissance

Les mûres venant sur le bois de l'année précédente, taillez en hiver en coupant celui ayant fructifié, juste au-dessus d'une jeune pousse, sauf pour les variétés « Himalaya » ou « Evergreen », dont le bois fructifie plusieurs années de suite, et doit donc être juste épointé. En général, conservez une dizaine des jeunes tiges les plus vigoureuses. Cette plante a besoin d'un riche terreau pour bien fructifier.

Ravageurs et maladies

ROUILLE Elle se traduit par des spores orange vif au revers des feuilles. Recherchez ces symptômes si la plante ne donne que des sarments grêles avec de petites feuilles. Arrachez et brûlez les buissons infectés.

Récolte et conservation

Les mûres sont bonnes à cueillir quand elles tombent presque toutes seules dans le creux de votre main. Mettez-les dans des boîtes peu profondes, rangées au réfrigérateur, ou congelez-les (*voir p.* 308) pour les consommer en hiver.

FRAMBOISIERS HYBRIDES

Plantez les framboisiers hybrides dans un endroit abrité. En dépit d'une floraison plus tardive que celle des mûres, de fortes gelées de printemps peuvent les endommager. Espacez les buissons de 3 m, les framboisiers ronces ne portent des fruits qu'en automne, pendant deux à trois semaines seulement.

Les fraises

Même s'ils sont un peu envahissants, les fraisiers se cultivent avec plaisir. Bien des jardiniers approuvent l'adage : "Nul doute que Dieu eût pu créer un fruit meilleur, mais assurément il ne le fit point".

Les fraisiers sont des plantes rampantes et vivaces, aux racines sommaires. De ce fait, ils épuisent en un ou deux ans le sol sur lequel ils poussent. Pour se développer, ils recherchent une terre neuve en émettant des stolons qui serpentent.

Il existe plusieurs variétés de fraisiers qualifiés de remontants, qui fructifient plus tardivement que les variétés ordinaires et produisent jusqu'à la fin de l'automne. Pensez à en planter quelques-uns, qui vous assureront un régal pour les temps froids. Entre les fraisiers cultivés sous cloche, tunnel en plastique ou mini-serre (*voir p.* 114) et les variétés remontantes, vous pouvez récolter des fraises du début de l'été jusque tard dans l'automne.

FRAISES EN TONNEAU
Les fraisiers viennent bien en pots et dans les récipients les plus divers. Un tonneau constitue un conteneur idéal. Percez-le de trous en quinconce, de 8 cm de diamètre, espacés de 35 cm, sur des lignes écartées de 20 cm. Percez aussi la base et disposez une couche de gravier au fond. Placez au centre un tube de 10 cm de diamètre en grillage à maille fine, rempli de gravier ou de galets. Remplissez ensuite le tonneau de compost riche jusqu'à la rangée supérieure de trous. Au fur et à mesure, placez un plant dans chaque trou, son feuillage à l'extérieur. Arrosez bien chaque couche avant de poursuivre, jusqu'en haut. Pour terminer, plantez quatre à cinq plants dans le cercle ouvert sur le dessus.

Sol et climat

Quand vous choisissez l'emplacement où les planter, comme pour les soins à leur apporter, souvenez-vous que les fraisiers sont des plantes de sous-bois. S'ils tolèrent donc l'ombre, ils fructifient bien mieux au soleil. Ils aiment un humus riche et abondant (ils peuvent pousser dans du terreau de feuilles presque pur, comme leurs espèces sauvages) et une terre acide ne leur cause pas de problème. Ils viennent mieux en sol léger que dans la glaise, mais peuvent prospérer en tout endroit bien drainé, pour peu qu'ils y trouvent un humus abondant. Culture de climat tempéré, le fraisier donne des fruits plus succulents sous un climat froid que chaud. Il est recommandé de les changer de terrain tous les trois ans, en repiquant de nouveaux pieds.

Les soins du sol

Labourez à une profondeur de bêche et incorporez beaucoup de compost ou tout engrais bio bien décomposé. Les fraisiers viennent bien en suivant la méthode sans bêchage (*voir p.* 247), s'ils ont suffisamment de compost. Ils sont également avides de potasse, et si vous disposez de cendres de bois en abondance, répandez-les sur la plate-bande de fraisiers. Le fumier de ferme est souvent riche en potasse.

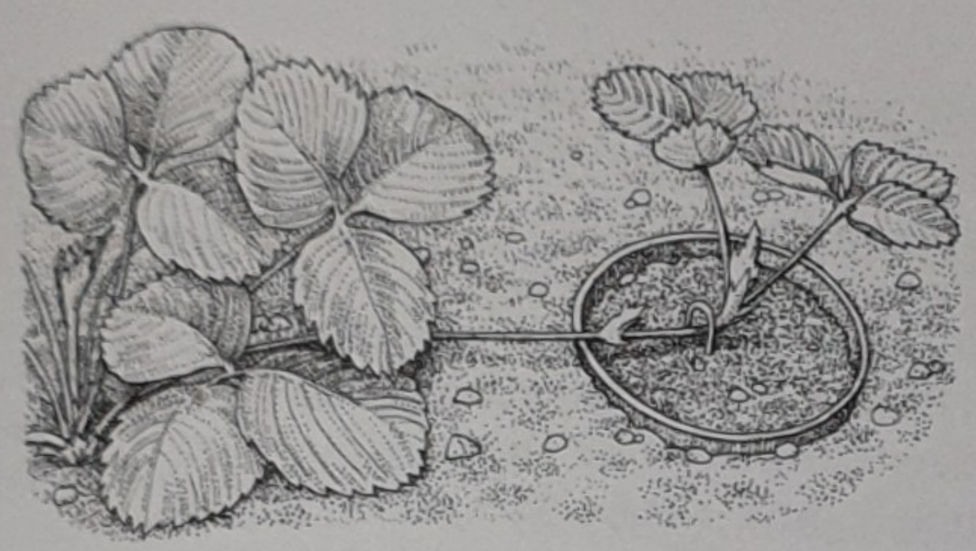
ENCOURAGER LES STOLONS
Achetez des fraisiers sains, vous pourrez multiplier la culture en utilisant leurs stolons. Pour les encourager à multiplier les stolons vigoureux, ébourgeonnez une partie des plants sains chaque année.

Multiplication

Pour commencer une culture de fraisiers, procurez-vous des plants exempts de maladies virales. Hormis pour les variétés Des quatre saisons et certains hybrides à gros fruits, qui peuvent se reproduire par semis, multipliez les plants à partir des stolons, ou par division des touffes pour les rares variétés ne produisant pas de stolons.

La majorité des variétés de fraisiers produisent des stolons (ou filets) naturellement, mais vous pouvez les y encourager en enlevant les bourgeons floraux de quelques plants. Il vous suffit ensuite de sevrer les "bébés fraisiers" en les séparant du pied-mère quand ils sont assez développés, puis de les replanter. Un procédé plus "professionnel" consiste à enterrer autour de chaque pied des godets remplis de terreau et à y bloquer les jeunes stolons au moyen de petits cavaliers en bois Quand ils ont bien forci, sevrez les stolons, déterrez les godets et repiquez les jeunes pieds. Avec cette technique, vous établirez une nouvelle planche de fraisiers chaque année et éliminerez une ancienne qui a déjà fructifié trois années. Ainsi, vous aurez chaque automne une nouvelle planche, une d'un an, une de deux ans et une de trois ans. Vous arracherez cette dernière et retournerez le sol à son emplacement. Pensez à planter les nouvelles planches le plus loin possible des anciennes, pour réduire le risque de contamination.

Bien que l'on puisse planter ou repiquer les fraisiers n'importe quand dans l'année (même en hiver s'il est doux), la plantation s'effectue traditionnellement à la fin de l'été, pour une récolte dès l'année suivante. Dans les régions à climat sec, plantez au début du printemps. Plantez les pieds espacés de 30 à 40 cm (selon la vigueur de la variété et la richesse du sol), sur des rangs espacés de 70 à 80 cm, dans un terrain abondamment arrosé la veille.



PRODUCTION DE PLANTS
Enterrez près de chaque pied quelques godets et bloquez l'extrémité des stolons sous un petit cavalier. Ultérieurement, vous séparerez les jeunes pousses du pied-mère, déterrerez les godets et repiquerez les jeunes pieds dans une nouvelle planche.

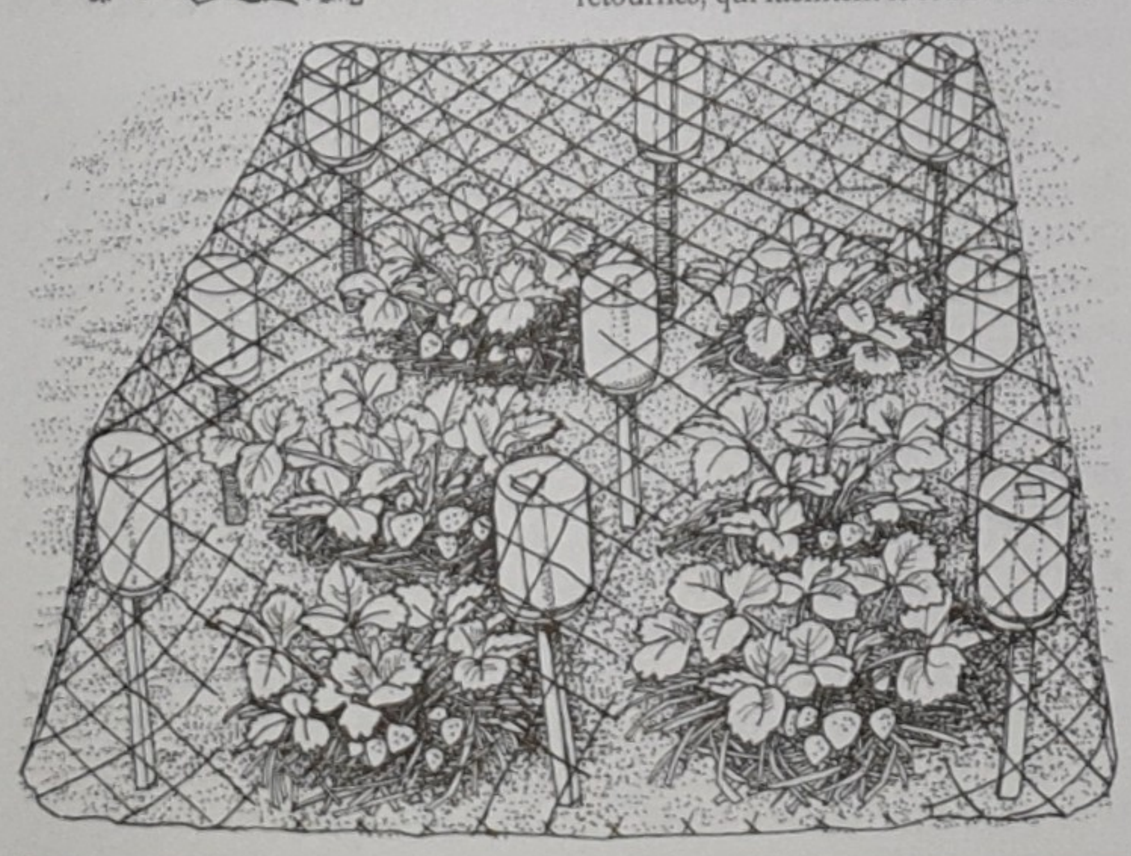
Enfouissez bien les racines jusqu'au collet, mais veillez à laisser toutes les feuilles à l'air libre. Ne tassez pas la terre, mais arrosez au goulot chaque pied. Il est judicieux de pailler les planches, pour conserver l'humidité du sol, empêcher le développement de mauvaises herbes et protéger les fruits des souillures.

Les soins pendant la croissance

Une planche de fraisiers se retrouve facilement envahie par les mauvaises herbes. Les plants se dispersent impitoyablement et le désherbage est très difficile. Sarclez régulièrement et terminez à la main. Si vous avez planté entre la fin d'un été et le début du suivant, ne laissez fructifier que l'année suivante : pincez les fleurs pendant la première année.

Au printemps, ameublissez le sol à la fourche, puis, quand les plantes commencent à s'étaler, paillez abondamment sous les stolons. Cela empêche les mauvaises herbes et maintient les fruits propres et sains, mais surveillez bien les limaces.

PROTÉGER LES PLANTS
Dès que les fruits commencent à se former, étalez une bonne couche de paille (ou de billes d'argile, ou de copeaux d'écorce) sur le sol, pour bloquer la montée des herbes et conserver les fruits sains. Si les oiseaux s'attaquent à la récolte, protégez-la sous un filet, posé sur de petits piquets coiffés de verres (ou fonds de bouteilles plastique) retournés, qui facilitent le retrait du filet.



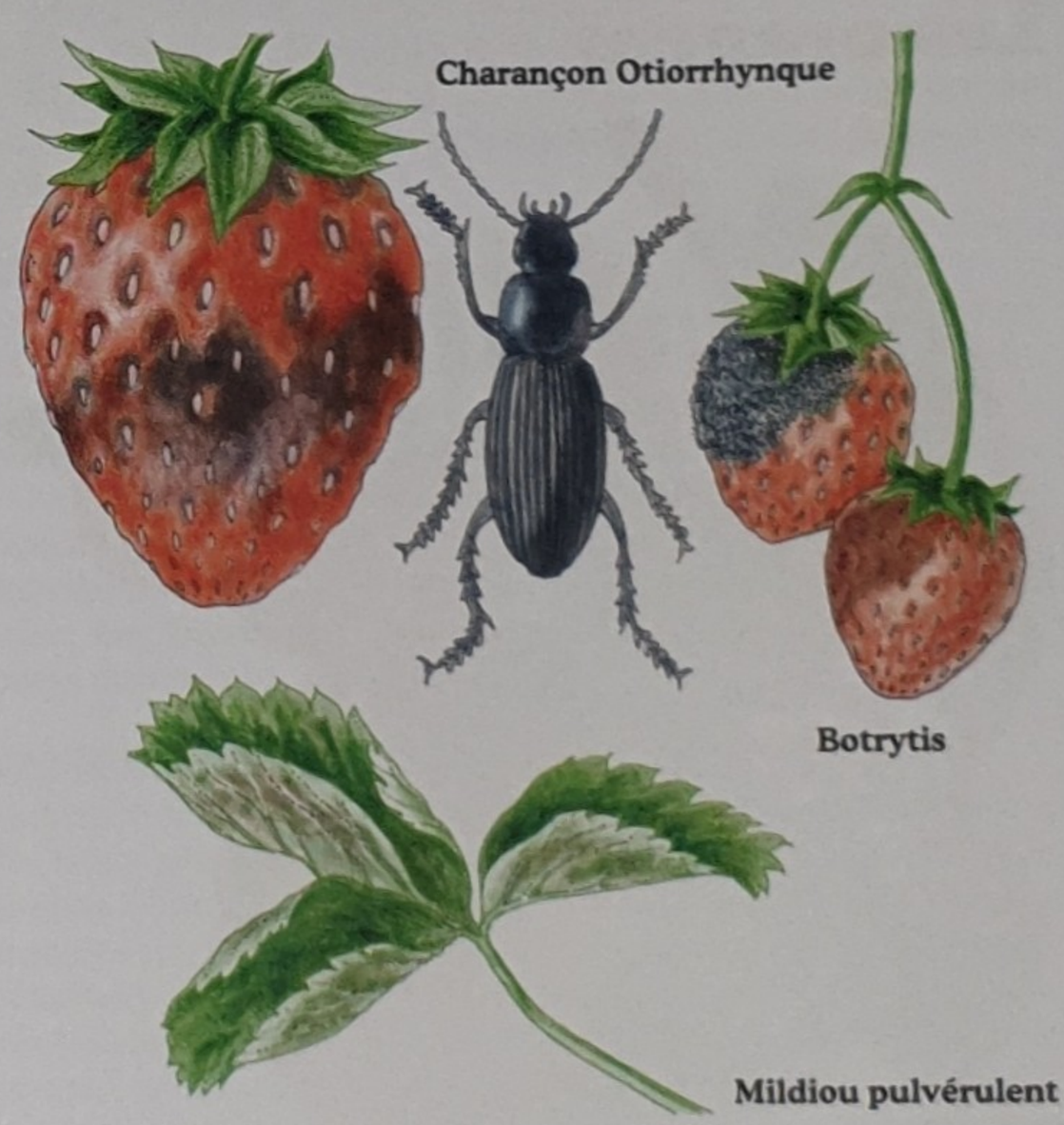
Si les oiseaux s'attaquent à la récolte, vous devez la protéger. Vous pouvez la couvrir d'un filet, que vous devrez retirer à chaque cueillette des fruits, ou placer une cage en grillage (*voir p.* 171), accessoire coûteux, à moins de le construire vous-même.

Ravageurs et maladies

N'essayez pas de doper les fraisiers à l'azote, cela ramollit les fruits et accroît leur sensibilité aux maladies.

MILDIOU PULVÉRULENT Cette poudre blanche fait brunir les fruits. Éliminez les fraises malades.

PUCERONS Ces insectes (notamment le puceron jaune) propagent des virus, principalement le tarsonème et l'agent des taches pourpres. Ces attaques des feuilles affaiblissent la plante. Faites un traitement en avril pour prévenir les risques. Cessez le traitement dès que les fruits commencent à mûrir. Arrachez tout plant rabougri ou jaunissant et brûlez-le. Car, une fois installées, ces maladies sont incurables.



CHARANÇON OTIORRHYNQUE Ce petit insecte s'attaque au collet des plants et aux fruits. Tenez le sol bien désherbé pour le décourager d'y résider.

BOTRYTIS Cette pourriture grise débute par des taches sur les fleurs, puis sur les fruits, où elle forme un feutrage grisâtre qui les fait se décomposer. Ôtez les feuilles et les fraises malades.

POURRITURE SÈCHE Enlevez et jetez sur le tas de compost tous les fruits qui commencent à se décomposer après la pluie et cueillez alors tous ceux qui sont sains et mûrs.

Récolte

Cueillez les fruits avec leur queue intacte. Laissez celle-ci en place jusqu'au moment de les consommer. En ôtant la queue, vous faites perdre au fruit les vitamines et sels minéraux. Conservez-les à l'ombre quelques heures, ou au réfrigérateur pendant un ou deux jours. On peut congeler les fraises, mais elles deviennent molles quand on les décongèle.

Après la fin de la récolte, ôtez le paillage du sol et nettoyez-le des feuilles, herbes et stolons en surnombre.

Rutaceae

Oranges, mandarines, kumquats, citrons, citrons verts et pamplemousses appartiennent tous à la famille des Rutaceae. Avec les agrumes du genre Citrus, cette famille est aussi importante pour les habitants des régions subtropicales que la famille des *Rosaceae* l'est pour ceux qui vivent sous des climats tempérés. Les Citrus sont des arbres très aromatiques à feuillage persistant aux feuilles larges.

Les agrumes produits sous les tropiques n'ont pas un goût aussi agréable que les fruits cultivés sous le climat méditerranéen. D'un autre côté, ils ne supportent pas le froid, bien que les oranges résistent mieux à des gelées marginales que les citrons, endommagés, voire détruits quand la température tombe au-dessous de -3 °C. De ce fait, la culture des agrumes en plein air se limite au pourtour méditerranéen en Europe, à la Floride, au sud de la Californie et à une partie de l'Arizona en Amérique du Nord, ainsi qu'à l'Amérique du Sud subtropicale et à l'Australie. Ce qui n'empêche que ce genre de fruitiers constitue une production viable sous serre, comme le prouvent les orangeries, qui connurent une grande vogue en Europe au XVIIIe siècle.

Personnellement, si je disposais de la place pour cultiver un Citrus sous serre, j'opterais pour un citronnier. Car un oranger seul ne fournit pas assez de fruits pour la consommation annuelle d'une famille, alors que le citronnier y parvient.

Les oranges

L'oranger est aux pays subtropicaux ce que le pommier est aux régions tempérées. Son abondante production, délicieuse, se conserve bien, et il offre l'immense avantage de conserver ses fruits accrochés à ses branches et disponible pendant six mois. L'orange est une source de vitamine C, fiable et riche. Sous les climats tempérés, on les cultive sous serre (*voir p.* 193). On peut les faire pousser dans des caisses, que l'on rentre à l'abri pour l'hiver, mais leur production est alors sensiblement réduite.

Sol et climat

L'oranger peut supporter une gelée jusqu'à -7 °C, mais les fruits et les jeunes pousses sont alors endommagés dès que la température descend à -4 °C. Cet arbre aime la terre légère : le terreau sablonneux est idéal, la glaise compacte inappropriée. Il faut un sol profondément drainé, car l'oranger ne peut pas prospérer sur une nappe phréatique près de la surface du sol. Il préfère un sol légèrement acide, tolérant un pH entre 5 et 7, avec une prédilection pour un pH de 6.

Les soins du sol

Assurez-vous que le site est parfaitement drainé. Creusez profondément et incorporez du phosphate et de la potasse. Le phosphate minéral, la poussière de granit, la cendre de bois, le compost et le fumier de ferme, constituent une réserve pour le développement des racines.

Multiplication

Presque tous les orangers sont greffés sur un porte-greffe, car les variétés donnant les meilleurs fruits ne sont pas les plus robustes et vigoureuses. Mieux vaut les acheter déjà greffés, car la greffe d'oranger est un travail délicat. Cependant, si vous décidez de le faire vous-même, suivez les techniques décrites p. 176. En achetant vos arbres, notez la nature du porte-greffe, qui affecte le type des fruits que produira l'arbre. Voici les porte-greffes les plus courants :

TRIFOLIATE Le meilleur pour la plupart des jardins, ce scion porte-greffe est très résistant et supporte mieux le froid que la plupart des autres variétés.

CLEOPATRA C'est le meilleur porte-greffe, aussi bien pour les clémentines que les petites oranges.

CÉDRATIER Ce porte-greffe prospère en terrain sablonneux. Il fructifie précocement mais l'arbre n'a pas une longue durée de vie.

ORANGER DOUX Bon pour le sable bien drainé, ce porte-greffe est inadapté à l'argile, où il développe le pourridié. Il produit de petits fruits très juteux.

BIGARADIER Étonnamment, cet oranger amer est parfait pour obtenir un arbre donnant des fruits sucrés, car il est robuste et résistant aux maladies.

Il existe une grande diversité de greffons fruitiers, qu'ils donnent des fruits sucrés pour la consommation crue ou des fruits amers pour la confiture. Les variétés les plus répandues sont la Jaffa, grosse et juteuse, la Valencia, savoureuse et à longue durée de fructification, et la Washington Navel, pour les climats chauds et secs du Sud-Ouest des États-Unis.

Tout comme les pommiers, on peut planter les orangers n'importe quand dans l'année (*voir p.* 178). Dans les bonnes jardineries, on propose des plants aux racines emmaillotées, c'est-à-dire enfermées avec leur motte dans un filet. Plantez-les en prenant bien soin de ne pas émietter cette motte.

Descendez l'ensemble dans le trou de plantation, sans retirer le filet. Versez un peu de terre de surface autour et défaites délicatement le filet. Une variété à grand développement doit être plantée à 7,50-8 m des autres arbres, espacement qui peut être ramené à 6 m pour une variété basse, comme celles greffées sur Trifoliate.

Arrosez abondamment après plantation et régulièrement ensuite pendant deux semaines, puis une fois par semaine, selon la nature du terrain.

Comme pour les autres agrumes, on peut planter les orangers sur buttes. Pour chaque arbre, creusez un cercle profond, dont le diamètre doit correspondre au pourtour de l'arbre adulte. Terreautez abondamment la motte circulaire centrale et ne la tassez pas.

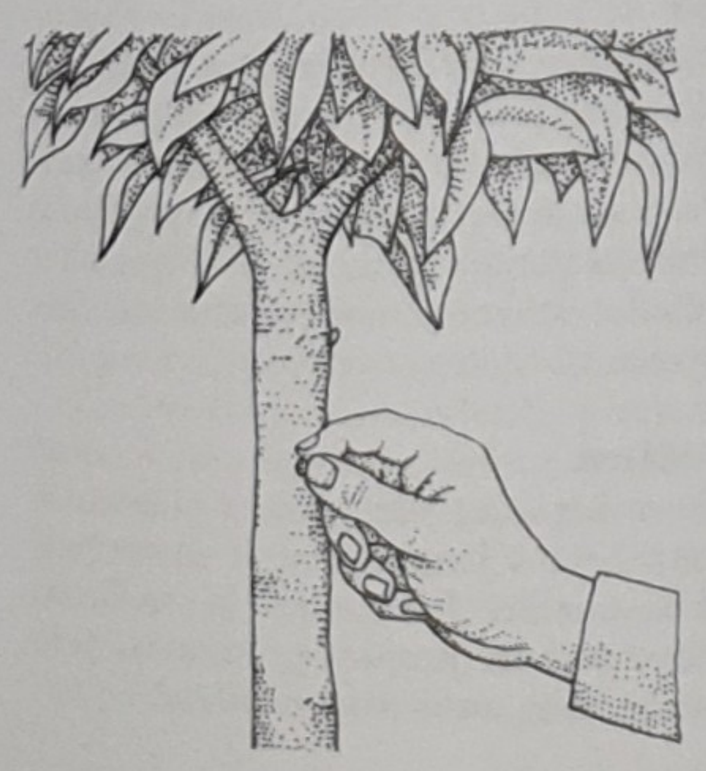
PLANTER UN ORANGER
Achetez un arbre aux racines emballées avec leur motte dans un filet, ou en conteneur. Placez-le dans le trou préparé sans retirer le filet. Calez la motte avec un peu de terre de surface avant de retirer le filet avec précautions.

Les soins pendant la croissance

Dans les régions connaissant de fortes précipitations, il est parfois nécessaire d'arroser en saison sèche pendant les trois premières années. Ensuite, cela n'est plus nécessaire, sauf en cas de sérieuse sécheresse. Dans les régions sèches, aux précipitations rares, les arbres ont besoin, toutes les deux ou trois semaines, d'un bon détrempage du sol (100 à 140 l par pied). Un arrosage plus abondant lessive les matières nutritives, tandis que des arrosages légers mais fréquents favorisent le développement du pourridié.

Vous pouvez également nourrir le sol avec un apport abondant de terreau bio chaque année. Si vous employez une matière faiblement azoté, comme le terreau de paille ou de foin, ajoutez une source d'azote – sang séché ou farine de coton – qui aidera les matières à s'infiltrer dans le sol. Si vous utilisez un compost bien mûr, n'ajoutez rien d'autre.

La taille des orangers doit rester minime. Les arbres achetés en jardinerie sont déjà taillés, avec un "squelette" suffisant de quatre à cinq branches. Enlevez toutes les petites pousses qui sortent sur le tronc sous ces branches. On peut rajeunir les vieux arbres fatigués en taillant une partie du vieux bois. Taillez le bois au centre de la ramure qui reçoit peu de soleil. Coupez toutes les branches endommagées par les gelées, mais seulement au cours de l'été suivant le gel. Il ne faut pas stimuler une croissance excessive de l'arbre en hauteur en coupant trop de bois. Il arrive que les branches supérieures deviennent si longues qu'elles font de l'ombre aux basses branches. La taille ne peut rien y faire. Mais, dans un groupe d'arbres, coupez-en un ou deux pour que les autres aient plus de lumière.



SUPPRIMER LES REJETS
On vous vend habituellement un arbre avec quatre ou cinq branches bien formées, ce qui réduit la taille à peu de chose. Dès que vous découvrez le moindre rejet sortant sur le tronc, supprimez-le en passant la main dessus.

Ravageurs et maladies

Les orangers cultivés de manière rationnelle sont rarement victimes des nombreux ravageurs qui attaquent les arbres dans un verger sauvage. Par exemple, les cochenilles ne constituent plus un problème pour les orangers plantés dans un terrain riche en nutriments organiques, car leurs prédateurs prospèrent sur les arbres non traités.

POURRIDIÉ De longues périodes humides accroissent le risque d'attaque de pourridié, qui fait se décomposer la souche près du sol, et peut parfois faire mourir l'arbre. Quelques règles simples permettent d'éviter ce désastre : ne disposez pas de paillis à moins de 30 cm ; cette surface doit rester exempte de feuilles et déchets végétaux ; n'arrosez jamais directement au pied du tronc, ni trop souvent ; maintenez toujours la jonction tronc-racines hors sol.

Récolte et conservation

Les orangers ont ceci de délicieux que leurs fruits peuvent rester sur l'arbre jusqu'à ce que l'on veuille les consommer. Cueillez les oranges à peau bien ferme d'un tour de poignet et celles dont la peau est fripée en coupant leur queue. Vous pouvez les congeler à -1 °C sous une humidité de 80 à 90 %, mais c'est généralement inutile, car ces fruits ont une très longue période de production. Souvenez-vous d'ailleurs qu'une orange verte peut aussi être mûre. Les fruits orangés redeviennent parfois verts quand le temps devient plus chaud, sans que leur goût en soit altéré.

TANGELOS, MANDARINES ET SATSUMAS

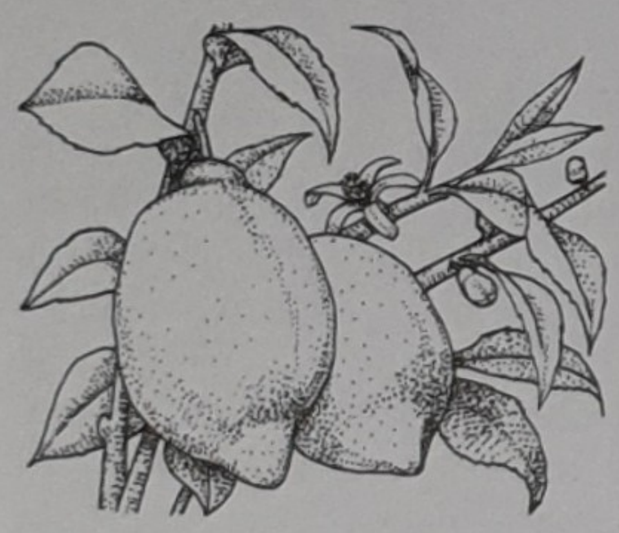
La famille des *Citrus nobilis*, qui englobe les mandarines, recouvre des fruits aussi exotiques que le tangelos (*Citrus reticula*), et le satsuma (*Citrus unshiu*). Les tangelos ont une peau plus colorée et moins ferme que celle des oranges, et les quartiers du fruit se détachent plus facilement mais sont plus petits. On les englobe généralement dans la catégorie des mandarines, tout comme le satsuma, originaire du Japon et résistant aux gelées jusqu'à -12 °C. Ces arbres, plus petits (5 m maximum) et plus robustes que les orangers, sont mieux adaptés à une culture en jardin, sur terrasse ou dans un patio, Mais leur culture est analogue à celle des orangers, sans pourtant qu'ils offrent la même productivité.

KUMQUATS

Le kumquat, le plus petit des agrumes est un arbre intéressant, spécialement dans un petit jardin, car on peut le cultiver en pots, sur une terrasse ou un balcon. Sa parenté étroite avec l'oranger a permis de les croiser. Ses fruits, qui ressemblent à de petites oranges (rarement plus de 4 cm de diamètre), sont très juteux et fort goûteux. Leur peau, très épicée, est excellente en confiture ou confite. Les kumquats sont des arbres très décoratifs qui atteignent rarement plus de 3,5 m de haut. De plus, ils sont les plus résistants des agrumes, spécialement quand ils sont greffés sur un Trifoliate. Leur culture est analogue à celle des orangers.

Les citrons et les limes

Le citronnier serait issu d'hybridations entre le cedrat, la lime et le pamplemousse. Outre les citrons ordinaires, il existe des hybrides nains, comme le Citron « Meyer ». Il est robuste, capable de résister à des températures tombant à -9 °C, et son développement assez réduit facilite sa culture en pots. En plein air, il forme un buisson de 1,80 m de haut. La culture des citronniers en serre est décrite p. 192. La lime (*citrus aurantifolia*), également appelée Limette, contient moins d'acide et de sucre que le citron.



CITRONNIER « MEYER »
Ce robuste petit hybride de citronnier fleurit s'il est cultivé dans un site bien abrité et très ensoleillé, dans un compost très riche. Un même arbuste porte simultanément des fleurs, des fruits immatures et des fruits mûrs.

Sol et climat

Un peu plus délicats que les orangers, les citronniers préfèrent un sol compact. Comme ils fructifient toute l'année, leur récolte peut être endommagée par les gelées, de même que les limes, encore plus fragiles. Les deux sont surtout des fruits subtropicaux. Ils tolèrent la plupart des terrains, à condition que la nappe phréatique reste assez loin de leurs racines, qui plongent jusqu'à 1,20 m dans le sol. Donnez-leur en abondance un apport de phosphate.

Multiplication

Achetez les arbres greffés, le plus souvent sur les mêmes porte-greffes que les orangers. Plantez-les comme indiqué p. 178, éventuellement sur buttes (*voir p.* 46).

Les soins pendant la croissance

Les citronniers ont besoin d'une taille plus poussée que les orangers, suffisante pour les empêcher de s'étendre anarchiquement, ce qui les rendrait vulnérables au mauvais temps. Rabattez les branches allant vers l'extérieur au-dessus d'un départ pointant vers l'intérieur, de manière à maintenir la compacité de la ramure. L'opération peut s'effectuer n'importe quand dans l'année. Les limes n'ont besoin d'aucune taille. Si vos arbres végètent et ne fructifient pas, protégez-les du vent et apportez-le du compost en abondance.

Récolte

Citrons et limes fructifient tout au long de l'année sous les climats propices. Cueillez les fruits juste avant de les consommer.

Le pamplemousse

Le pamplemousse résulte d'une mutation génétique du shaddock des Indes orientales, un fruit grossier et sans intérêt. En revanche, le pamplemousse est délicieux et constitue une riche source de vitamine C.

Sol et climat

Le pamplemoussier aime un sol profond, bien drainé, et le préfère un peu acide (un pH de 6 est optimal). Au plan du climat, il supporte les mêmes frimas que l'oranger (jusqu'à -7 °C), mais il faut plus de chaleur pour que ses fruits mûrissent. Dans les régions tempérées, le pamplemoussier doit être cultivé en serre.

Préparation du sol

Un très bon drainage est essentiel. Il est important de creuser à une profondeur d'au moins quatre fers de bêche. Incorporez du phosphate et de la potasse au sol avant plantation et déposez du compost ou du fumier au fond du trou.

Multiplication

Les pamplemoussiers sont généralement greffés sur du bigaradier, sauf pour plantation en sol sablonneux et pauvre, où on préfère un citronnier comme porte-greffe. Plantez les jeunes arbres (*voir p.* 178) n'importe quand dans l'année, chaque période étant aussi bonne qu'une autre, puisqu'ils restent persistants. Plantez-les avec soin, comme les autres arbres (*voir* Les oranges), avec un espacement de 7 à 8 m. Vous pouvez aussi les planter sur des buttes circulaires.

Les soins pendant la croissance

Le pamplemoussier a besoin de beaucoup d'eau. Dans les régions à fortes précipitations, il faut les arroser pendant leurs trois premières années, puis probablement plus du tout. Dans une région sèche, détrempez le terrain (environ 110 l par arbre) toutes les trois semaines. Ne versez pas d'eau sur le tronc. Une fumure généreuse ne peut que lui faire du bien, à condition de ne pas l'épandre à moins de 60 cm du tronc. Taillez-les exactement comme les orangers, avec qui ils partagent aussi les mêmes maladies.

Récolte et conservation

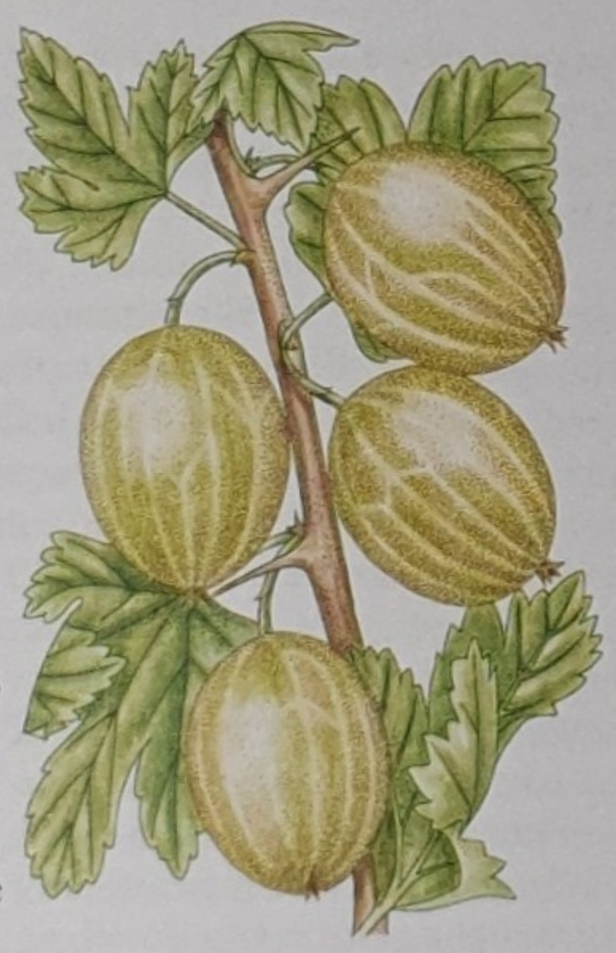
Le pamplemousse se trouve bien sur son arbre pendant des mois. Quand un fruit commence à jaunir, tâtez-le de temps à autre pour savoir quand le cueillir. Juste après la cueillette, essuyez les fruits avec un torchon propre et humide, puis rangez-les au réfrigérateur ou dans un fruitier rafraîchi.

Cassissiers, groseilliers

Cassis, groseilles rouges, groseilles blanches et groseilles à maquereaux appartiennent, dans la famille des *Grossulariaceae*, au genre important des Ribes, qui sont tous des arbrisseaux portant de petits fruits ronds semblables. Extrêmement résistants, les groseilliers sont cultivés presque jusqu'au cercle arctique. Ils sont très populaires en Europe, mais moins en Amérique du Nord, car ils peuvent porter la rouille vésiculeuse du pin blanc, et sont pour cette raison interdits dans plusieurs états. Je préfère avoir des cassis et des groseilles à maquereaux et me passer de pins blancs, parce que je pense que ce sont des fruits magnifiques et que les cassis constituent probablement la meilleure source de vitamine C pour les humains en hiver. Les groseilles blanches, qui sont en fait plus jaunes que blanches, ont un goût très fin et particulier quand on les mange fraîches. Les groseilles rouges servent principalement à faire de la gelée, mais on les consomme également fraîches ou cuites.

Les groseilles à maquereaux

Les buissons de groseilles à maquereaux conviennent très bien aux petits jardins, car ils produisent beaucoup de fruits sur une surface réduite. On peut les conduire en cordons (*voir p.* 179), et ils ne tiennent alors presque plus de place.



Sol et climat

Les groseilliers prospèrent dans presque tous les terrains, avec une petite préférence pour les terres lourdes. Ils aiment un climat frais et tolèrent très bien l'ombre. On peut donc les planter où il y a trop d'ombre pour d'autres plantations.

Les soins du sol

Creusez profondément et incorporez du fumier ou du compost à profondeur de bêche, sur une très large surface, car si les racines sont peu profondes, elles s'étalent très largement. Un pH de 6 à 8 convient bien. Apportez de la chaux si le pH est inférieur à 6.

Multiplication

Plantez les arbrisseaux pendant l'automne ou l'hiver. Plantez-les tous les 1,50 m, distance réduite à 30 cm pour les cordons. Sur une butte, vous les espacerez de 1,20 m sur une ligne au centre de la planche surélevée.

Les soins pendant la croissance

Quand les buissons ont deux ou trois ans, rabattez à moitié chaque scion au-dessus d'un beau bourgeon. Si le plant retombe, privilégiez les bourgeons pointant vers le haut, et au contraire taillez au-dessus d'un bourgeon horizontal si le buisson monte en fuseau. Coupez toutes les pousses latérales à 8 cm de la souche. Chaque année, supprimez une bonne partie du vieux bois.

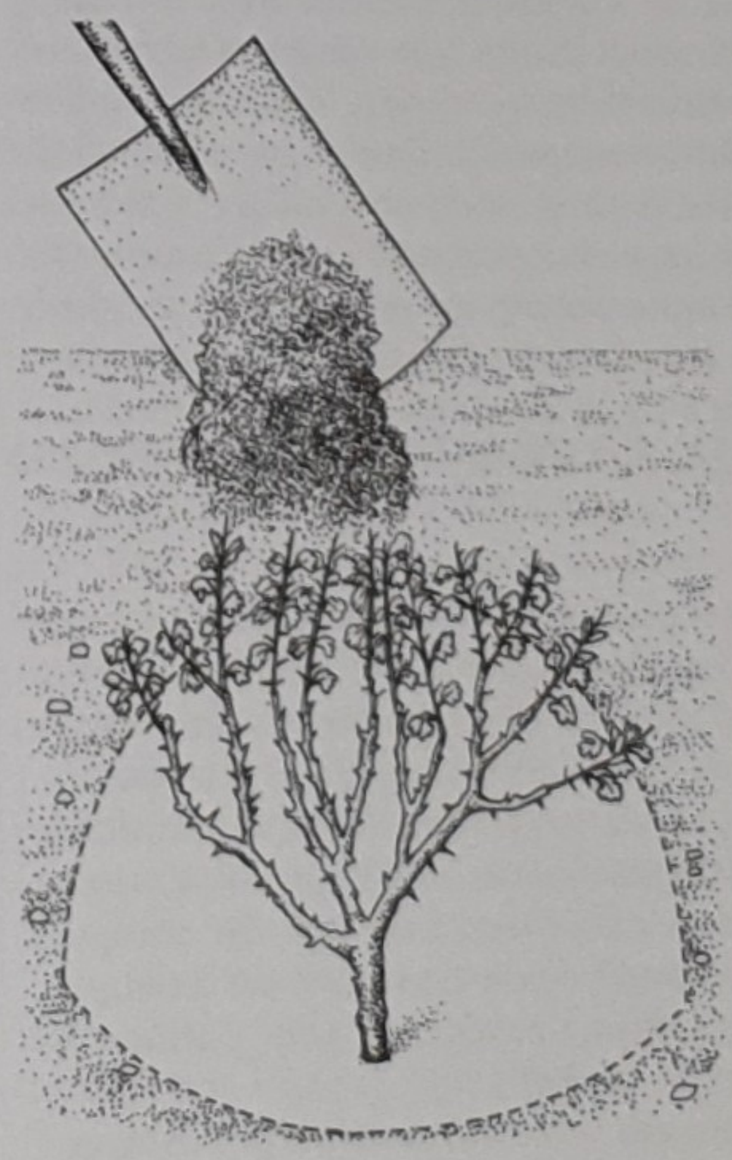
Chaque été, raccourcissez les pousses latérales, en leur laissant quatre à cinq feuilles. Profitez-en pour rechercher des indices de mildiou et ôter toutes les parties éventuellement infectées. Un buisson de groseillier doit pousser sur un pied, avec petit tronc central. Maintenez le sol, sous et entre les buissons, exempt d'herbes. Ne creusez pas, au risque d'endommager les racines peu profondes, mais sarclez, griffez ou fraisez superficiellement.

Ravageurs et maladies

OÏDIUM AMÉRICAIN L'apparition de duvet blanchâtre sur les jeunes feuilles et les pousses constitue le premier symptôme. Les fruits eux-mêmes brunissent. Limitez l'apport d'azote. Si le mal survient, coupez et brûlez toutes les parties atteintes et pulvérisez, au milieu de l'été, un mélange de 250 g de savon noir* et de 500 g de cristaux de soude dissous dans 25 l d'eau. Pulvérisez cette préparation au printemps, à la floraison, puis dès que les fruits sont formés.

TENTHRÈDE De petites chenilles tachetées de vert et noir, avec une queue jaune s'attaquent aux feuilles. Elles peuvent produire trois générations dans une saison, et dépouiller complètement le feuillage d'un buisson. Les pieds des groseilliers doivent rester dégagés.

ACARIENS Ces minuscules bêtes forment des colonies au dos des feuilles, qui prennent une couleur bronze avec un dessous blanchâtre, puis se dessèchent et tombent. La solution consiste à les chasser au moyen d'un puissant jet d'eau.



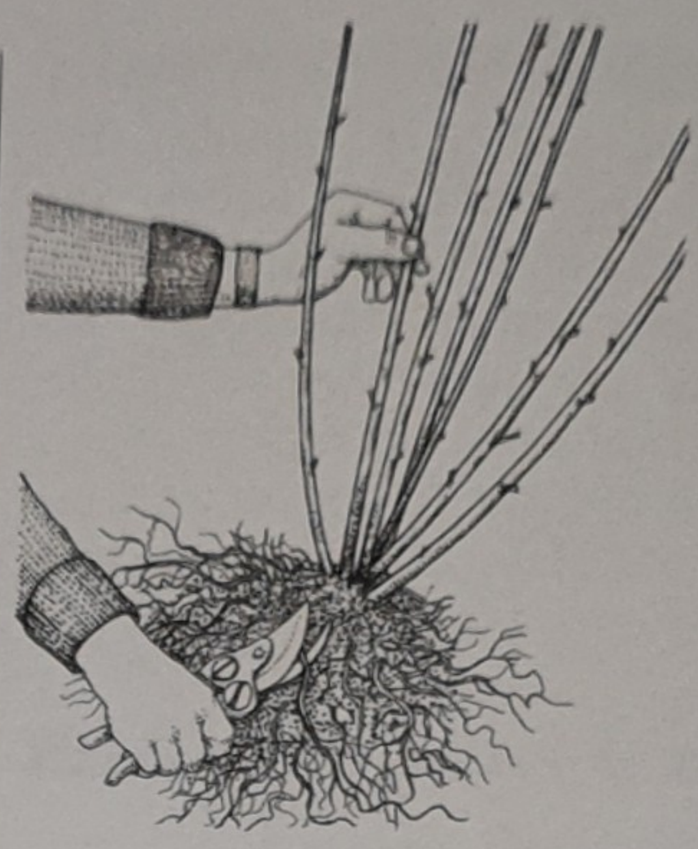
BUTTAGE DU GROSEILLIER
Au début du printemps, rabattez un vieux buisson à 30 cm du sol pour donner plus de vigueur aux jeunes pousses. Au milieu de l'été amoncelez une butte de terre et de compost autour du buisson, en ne laissant dépasser que les extrémités des tiges. À l'automne, les tiges auront des racines. Retirez doucement la terre pour couper les tiges portant les racines les plus vigoureuses, que vous pourrez repiquer.

Récolte

Égrenez les fruits en tirant sur les branches avec la main passée dans un gant de cuir épais, pour faire tomber les fruits sur une bâche. Séparez les fruits des feuilles et des débris divers en faisant rouler l'ensemble sur une planche inclinée vers un récipient : les fruits y tombent, pas le reste. Si vous ne les consommez immédiatement, vous pouvez les mettre en bocal ou encore en faire de la gelée.

Le cassis

Le cassis est une source de vitamine C, et l'une des meilleurs et des plus fiables dans les climats froids et humides. Ils poussent en Alaska et prospèrent en Écosse et en Suède. Résistants et faciles à cultiver, les cassissiers se conservent bien et se transforment en toutes sortes de conserves et de liqueurs. Ils sont très productifs et n'occupent pas beaucoup de place. La récolte ne se fait pas attendre bien longtemps. J'estime que le cassis est le plus facile à cultiver de tous les fruits.



HABILLAGE DES RACINES
Au moment de la plantation, les racines du cassissier doivent être mouillées. Étalez-les bien dans le trou peu profond que vous avez préparé, et commencez par recouper toutes les racines cassées ou tordues. Recoupez ensuite les plus grosses racines, mais laissez les plus fines et les filaments.

Sol et climat

Une terre grasse fertile et lourde, bien chargée en matières organiques, est parfaite pour le cassissier. Mais, il vient dans pratiquement n'importe quel terrain convenablement enrichi en compost ou fumier de ferme. J'en ai fait pousser avec succès dans de l'argile à silex et dans du sable, mais je leur apportais chaque année une abondante fumure bio. La possibilité de planter les cassissiers dans une vallée gélive constitue un grand avantage. Ils aiment un climat frais et humide, car le vent chaud dessèche leur feuillage. On peut cependant les planter en pays chaud et sec, à condition qu'ils soient à l'ombre, par exemple contre un mur exposé au nord. Vous pouvez également les planter entre des pommiers dans un verger, tout en veillant à ce qu'ils ne soient pas privés d'humidité en même temps que de chaleur.

Les soins du sol

Le cassissier s'enracine peu profondément. Néanmoins, labourez le sol profondément, car il prospère en terrain bien drainé et aéré. Incorporez abondamment une fumure bio. Enfouissez des graviers de phosphate, si vous en trouvez à prix raisonnable, et de la corne broyée ou tout autre élément qui diffusera des nutriments longtemps et lentement. J'apporte toujours beaucoup de fumure à mes cassissiers, mais pas du compost très décomposé, que je réserve à des usages où il est irremplaçable. Pour tous les petits fruits, cassis compris, j'utilise du fumier long ou du fumier de vaches.

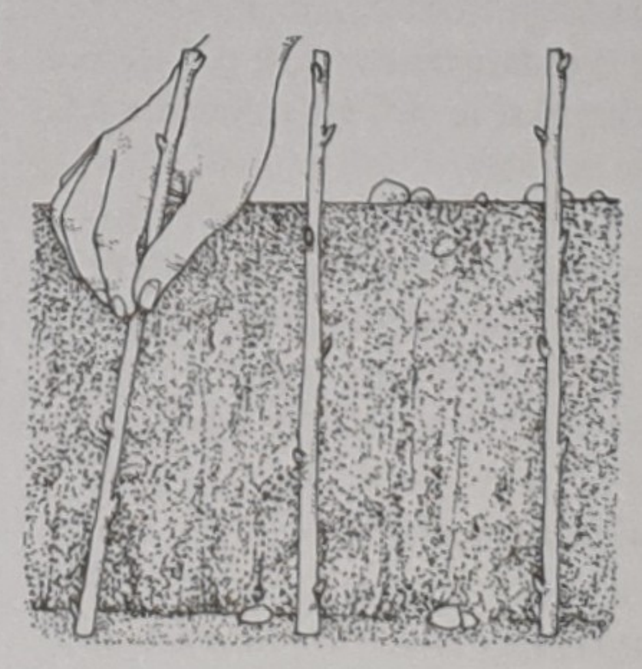
Assurez-vous que le terrain est exempt d'herbes vivaces : une fois les buissons en place, il devient difficile de détruire celles que vous aurez laissées.

Multiplication

Pour être sûr d'avoir des plants sains, mieux vaut les acheter dans une jardinerie. Vous pourrez ensuite multiplier votre plantation pour le reste de votre vie, car les cassissiers se propagent très aisément par bouturage. Plantez en hiver, car les jeunes pousses sortent très tôt au printemps. Si l'hiver n'est pas rude, plantez en automne, pour que les racines soient bien établies avant que le sol ne gèle.

Avant plantation, creusez des trous peu profonds et larges, espacés de 1,20 m. Si les racines des plants sont sèches, faites-les tremper dans l'eau pendant plusieurs heures avant la mise en terre. Étalez soigneusement les racines, en coupant d'abord les plus longues et celles qui sont endommagées. Si vous plantez sur planches surélevées (*voir p.* 46), plantez une rangée de buissons au centre, espacés de 1,20 m, de préférence en alternant cassissier et groseillier à maquereaux. Vous pourrez cultiver des légumes en intercalaire. Aussitôt après la plantation, pincez toutes les branches au-dessus d'yeux pointant vers l'extérieur, en laissant trois ou quatre yeux sur chaque tige.

Pour la plantation de boutures, employez le bois de l'année. Comme le cassissiers fructifie sur le bois de l'année précédente, il n'est pas avantageux de trop tailler le jeune bois. Mais quand vous taillez de vieux buissons, vous couperez inévitablement une partie des vieux bois qui portent de jeunes pousses.

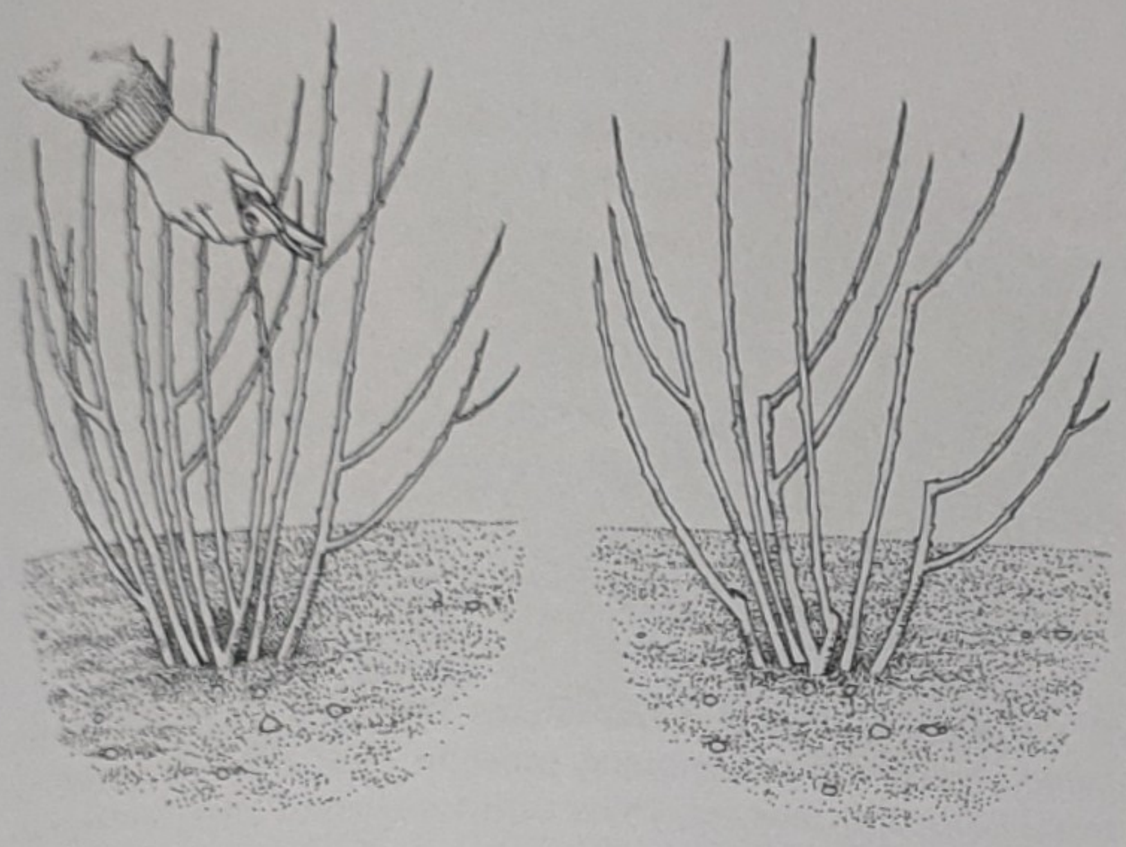


BOUTURAGE
Coupez dans le jeune bois des bouts de 20 à 30 cm. À l'automne, plantez-les profondément dans une bonne terre légère, en laissant dépasser deux yeux. Préservez-les du dessèchement et protégez-les avec du fumier pailleux. Plantez-les au printemps suivant.

Les soins pendant la croissance

Taillez les buissons chaque année au début de l'hiver. N'oubliez pas qu'ils fructifieront sur le bois de l'année précédente, et que vous n'aurez donc pas de fruits la première année. Par conséquent, préservez si possible tout le nouveau bois (qui est jaune ou brun clair) chaque année pour qu'il fructifie l'année suivante, mais coupez toutes les tiges qui ont déjà donné des fruits et portent encore les queues de ceux-ci.

Apportez généreusement du fumier, et de la cendre de bois si vous en avez, et maintenez le sol exempt de mauvaises herbes.



TAILLER LES CASSISSIERS Chaque année, au début de l'hiver, coupez le plus possible du bois ayant fructifié, tout en conservant le jeune bois. Taillez juste au-dessus d'un nouvel œil poussant.

Ravageurs et maladies

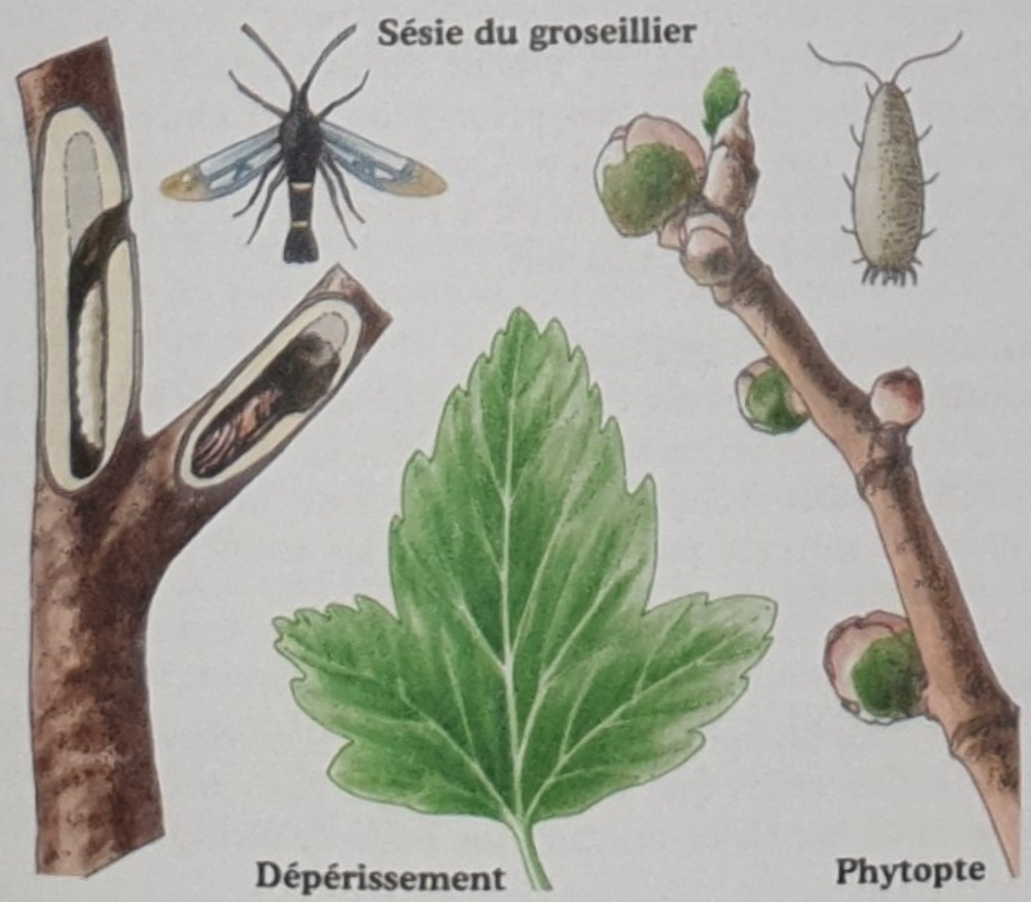
ANTHRACNOSE Cette grave atteinte couvre de taches brunes les feuilles, qui vont tomber prématurément dès le milieu de l'été. Arrachez toutes les feuilles atteintes et brûlez-les, ou enfouissez-les au milieu du compost.

VER DU CASSIS Les fruits eux-mêmes peuvent être attaqués par des vers. Examinez les fruits qui mûrissent bien avant les autres et détruisez ceux qui s'avèrent véreux.

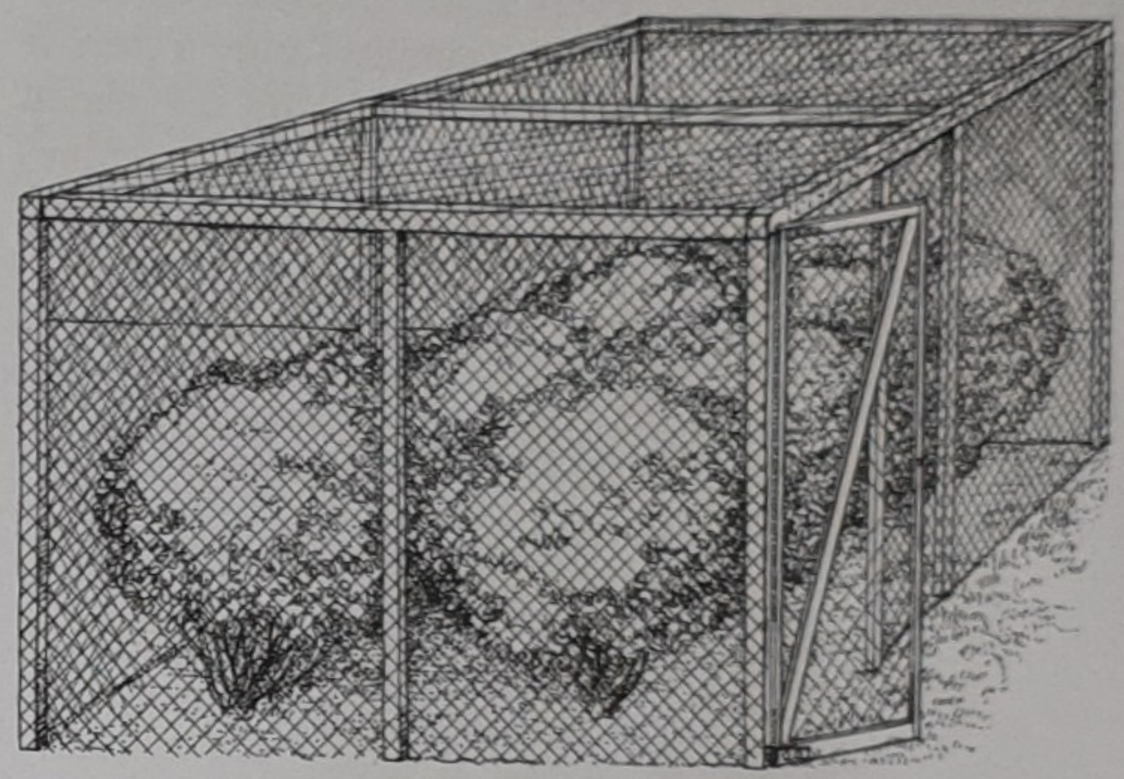
PHYTOPTE Cette maladie très commune provoque un gonflement anormal des jeunes bourgeons au milieu de l'été. Retirez tous les bourgeons malades et brûlez-les

DÉPÉRISSEMENT L'agent du phytopte est porteur d'un virus qui provoque un dépérissement des feuilles, lesquelles prennent l'aspect de feuilles d'ortie. Le buisson fleurit prématurément et les fleurs sont plus éclatantes qu'à l'habitude, mais la récolte est maigre et tombe rapidement. Il n'existe pas de remède à cette maladie : dès que vous la constatez, arrachez le buisson infecté et brûlez-le.

SÉSIE Une chenille blanchâtre à tête brune creuse des galeries dans la moelle des branches. Appliquez un traitement d'hiver en janvier avec une huile bitumeuse, qui traitera également contre les pucerons. Coupez toute tige dont les feuilles terminales dépérissent, jusqu'à découvrir la chenille et la détruire.



NECTRIE VERMILLON/MALADIE DU CORAIL Ces deux maladies cryptogamiques résultent principalement d'un excès d'azote, mais peuvent être favorisées par la proximité de bois mort. Coupez jusqu'au bois sain toutes les parties affectées, qui présentent des bourgeonnements caractéristiques de couleur corail rouge, et brûlez-les. Arrêtez l'apport d'engrais azoté et remplacez le fumier par du terreau ou un mélange de paille ou foin avec un peu de compost bien décomposé.



PROTÉGER LES CASSISSIERS Si les oiseaux prennent l'habitude de vous priver de la quasi-totalité de votre récolte de cassis, protégez les buissons, par exemple sous une cage en grillage monté sur une structure en bois.

Récolte et conservation

Si vous ne craignez pas les oiseaux, ou que votre récolte est protégée sous une cage ou un filet, laissez les grappes de fruits sur les branches. N'exagérez cependant pas trop, au risque que les fruits finissent par tomber. Les cassis se congèlent bien, se conservent bien en bocaux et on en fait d'excellentes liqueurs, confitures et gelées. Consommés crus avec du sirop de sureau, ils sont la récompense du jardinier.

GROSEILLES ROUGES ET BLANCHES

Les groseilles rouges et blanches se cultivent comme le cassis, avec une différence importante. Leurs fruits sont portés par le bois de deux ou trois ans. De ce fait, la première taille s'effectue sur un buisson de deux ans, en coupant toutes les tiges, à l'exception des sept ou huit plus belles.

Chaque année par la suite, coupez toutes les nouvelles pousses, à l'exception des trois ou quatre qui donneront au buisson la forme que vous désirez. Chaque année, à partir de la troisième, rabattez les plus vieilles au ras du sol.

Le but est de conserver pour chaque buisson quelques branches d'un an, quelques-unes de deux ans et quelques autres de trois ans, chaque tige portant un maximum d'yeux à fruits. Il importe également d'obtenir une bonne forme : ouverte au centre, ni trop évasée, ni trop buissonnante en hauteur.

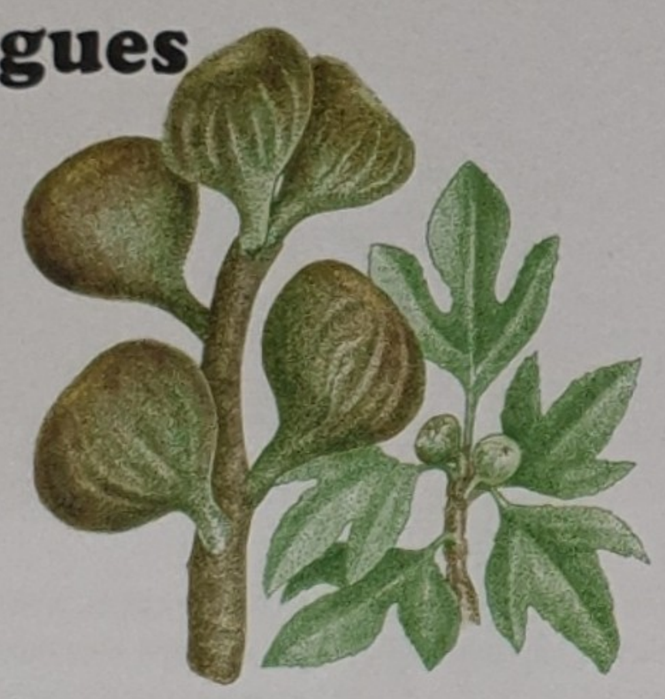
Éclaircissez les bourgeons à fruits comme pour un pommier (*voir p.* 157), les fruits étant portés par le même type de queues. Le principe consiste à retirer les yeux latéraux à un ou deux bourgeons pour renforcer les queues des fruits.

Chaque année, rabattez sévèrement les groseilliers. Toutefois, les groseilliers rouges et blancs se conduisent aussi en cordons ou en espaliers (*voir p.* 179).

Moraceae

Figuiers et mûriers blancs (*Morus alba*) font partie de la famille des *Moraceae*, qui compte aussi le chanvre, les houblons, les hévéas de l'Asie du sud-est et leurs variantes naines, les populaires caoutchoucs domestiques. On y classe également divers arbres tropicaux et semi-tropicaux aux noms exotiques, comme l'arbre à pain, le bois serpent et le trompettier. Poussant en climat tempéré, figuiers et mûriers sont donc des membres inattendus de cette famille. Ces arbres attractifs, qui vivent vieux et peuvent atteindre 10 m de haut, exigent beaucoup d'ensoleillement. De plus, les figuiers viennent mieux en terrain pauvre, car ils fructifient mieux quand leurs racines sont artificiellement confinées. Fruits délicats qui se transportent et se conservent mal, les figues et les mûres blanches se consomment de préférence juste après cueillette. Mais on peut aussi faire sécher les figues ou en faire de la confiture, et les mûres blanches donnent aussi une bonne confiture et une liqueur.

Les figues



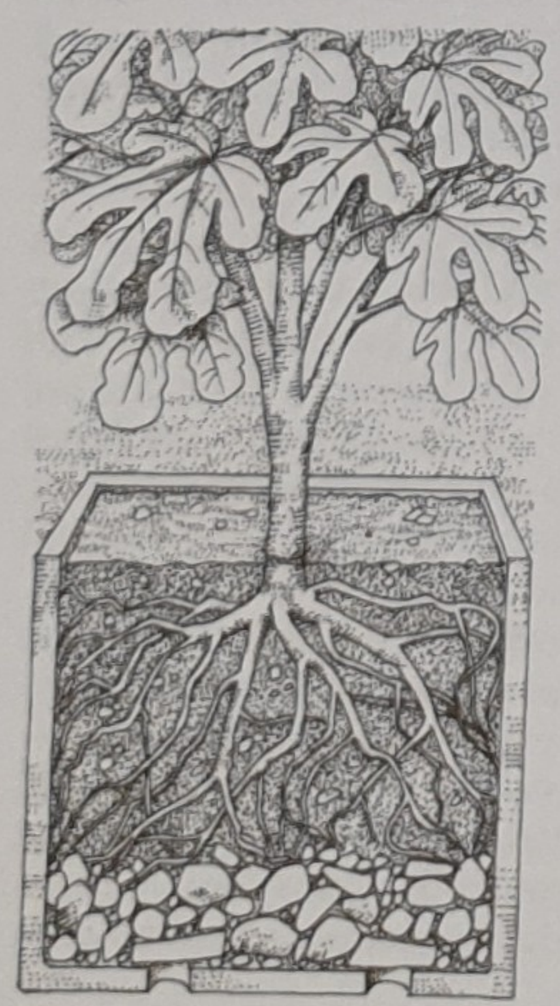
Fruits méditerranéens, les figues étaient considérées par les Grecs anciens comme la nourriture des philosophes. Quoi qu'il en soit, leur consommation reste un moment inoubliable. Le figuier pousse également sous des climats moins chauds, pourvu qu'ils bénéficient d'un fort ensoleillement et de beaucoup d'eau.

Sol et climat

En climat tempéré, un figuier fleurira sur votre plus mauvais sol, pour peu qu'il soit bien drainé et bénéficie d'un maximum de soleil. Il vient bien contre un mur exposé plein sud et tolère l'argile, les terrains calcaires, sablonneux ou rocailleux.

Les soins du sol

Les figuiers appréciant beaucoup l'humus, incorporez du compost dans leur terre. Donnez-leur aussi un peu de chaux.



CONFINEMENT DES RACINES

Si vous plantez un figuier dans un sol riche, il poussera bien et deviendra très grand, mais ne produira probablement aucun fruit pendant un demi-siècle. Ceci résulte d'un déséquilibre entre les racines et la ramure, les premières s'étendant bien au-delà du périmètre de la seconde. De fait, les branches, privées de nourriture par l'expansion des racines, s'étiolent et ne peuvent pas donner de fruits. Le confinement des racines apporte la solution. Plantez l'arbre dans un conteneur en béton enterré. Prévoyez un drainage au moyen d'un ou plusieurs trous percés dans le fond, recouverts de tuiles rondes ou de débris de vaisselle, qui permettent à l'eau de s'écouler mais empêchent les racines de s'évader.

Il n'y aura pas de problème dans l'argile lourde, le gravier pauvre ou le sol sablonneux, puisque c'est dans ce genre de terrain que poussent ces arbres dans les régions chaudes dont ils sont originaires. Dans tout autre de terrain, mieux vaut confiner leurs racines. On peut planter les arbres dans des cuves en béton, enterrées dans le sol. Ils viennent bien également dans des tonneaux ou de très grands pots, en serre ou dans une cour. Prévoyez l'écoulement des eaux du conteneur.

Multiplication

Les figuiers poussent à partir de drageons, de boutures ou par marcottage. Pour le bouturage, coupez à la fin de l'automne des scions de bois mûr d'environ 30 cm de long dans un arbre productif. Plantez-les dans une petite tranchée remplie de bonne terre grasse, inclinés à 45°. Espacez les boutures d'environ 20 cm et laissez émerger un seul œil poussant hors de terre.

Recouvrez complètement les boutures de terre ordinaire pendant l'hiver. Retirez cette couverture au printemps pour exposer les têtes des boutures, couvrez-les sous cloches ou tunnel et arrosez-les quand le sol est sec. Veillez à ce qu'elles ne se dessèchent pas. Retirez cloches ou tunnel quand le temps s'est réellement réchauffé, terreautez les boutures et gardez-les bien humides jusqu'à l'automne. Plantez-les à leur emplacement définitif, sans endommager leurs racines.

Si les racines d'un vieil arbre émettent des drageons, déterrez ceux-ci à l'automne, en préservant leurs racines, et plantez-les à l'emplacement définitif. Vous pouvez aussi rabattre au sol une branche basse et l'y maintenir par des cavaliers, puis la repiquer quand la marcotte a formé ses racines.

Les soins pendant la croissance

De temps à autre, coupez une branche pour alléger la ramure si elle paraît trop dense. Et pincez chaque année, au début de l'été, chacune des branches principales sur 1 cm, pour qu'elles ne s'étirent pas en désordre. Quand les fruits commencent à gonfler, arrosez copieusement, à raison de 10 à 15 l par jour suivant la pluviométrie locale.

Ravageurs et maladies

POURRIDIÉ DU COTON Cette maladie affecte les arbres plantés dans un terrain où on a cultivé du coton, et les fait périr.

BUTYRISATION Sous l'effet d'un germe introduit dans leur extrémité ouverte par des insectes, les fruits se ratatinent et deviennent aigres.

Récolte

Consommez les figues aussitôt cueillies dès qu'elles sont mûres, et faites sécher celles que vous ne mangez pas immédiatement, en plein soleil, sur claies, ou dans une boîte de séchage (*voir p.* 312).

Divers

Les mûres

Le terme de "mûrier" englobe une grande diversité d'arbres fruitiers, depuis les mûriers rouge ou blanc de 15 à 18 m de haut, jusqu'au mûrier blanc buissonnant cultivé pour nourrir les vers à soie. Si la mûre blanche sauvage qui pousse dans les montagnes de l'Iran est un fruit insipide, la mûre rouge à sirop cultivée en Europe et en Amérique est un fruit splendide qui mériterait une culture plus développée.

Sol et climat

La mûre pousse dans n'importe quel jardin dont le sol a un pH neutre. La plupart des variétés supportent les climats tempérés, sauf la mûre noire qui ne vient bien que dans les régions chaudes.

Les soins du sol

Creusez profondément et incorporez du compost ou du fumier.

Multiplication

Plantez le pied que vous achetez en jardinerie, exactement comme un pommier (*voir p.* 178). Laissez-lui beaucoup de place pour son développement : espacez les mûriers d'environ 10 m. Vous pouvez les planter sur buttes (*voir p.* 46). Il suffit d'en planter un ou deux pour que les mûriers prolifèrent, grâce aux oiseaux qui en transportent les graines un peu partout. Mais vous pouvez également les multiplier par bouturage.

Les soins pendant la croissance

La culture des mûriers ne présente aucune difficulté. Il suffit de leur apporter de temps à autre du bon terreau. Rares sont les maladies et les parasites qui les attaquent. Quand les arbres sont bien établis, semez du gazon autour, il facilitera la récolte.

Récolte

Les fruits étant très périssables, consommez-les dès qu'ils sont mûrs. C'est d'ailleurs un désavantage du point de vue commercial, cal il faut les manger aussitôt cueillis. Laissez les fruits tomber dans l'herbe sous l'arbre et ramassez-les sans attendre. S'il n'y a pas d'herbe sous l'arbre, épandez de la paille ou du foin sur le sol quand la saison de cueillette approche. Attention : le jus de mûre tache fortement, portez donc de vieux vêtements pour la cueillette !

Les fruits à la crème sont délicieux et la crème de mûre est superbe. Les oiseaux aussi adorent les mûres, au point de les préférer aux cerises, si un mûrier côtoie un cerisier. Si le mûrier se trouve dans ou le long d'un poulailler, les volailles se nourriront des fruits tombés pendant tout l'été, mais il en restera encore assez pour votre régal.

Les myrtilles

Le myrtillier est l'arbre des sols sablonneux, acides et délavés, en climats froids. Ces fruits sont sauvages dans les climats froids des montagnes, où aucun autre fruit ne pousse. Seul le myrtillier proprement dit se cultive avec succès ; il existe diverses variantes améliorées, notamment d'origine américaine, aux fruits plus gros.

Le pied buissonnant développe de jolies fleurs blanches ou roses et porte en automne un feuillage brillant. Il peut atteindre 4,50 m de haut. Si les arbrisseaux produisant à l'âge de trois ans quelques fruits rares, il faut parfois attendre huit ans avant d'obtenir une fructification complète. La production des pieds adultes est alors abondante.

Sol et climat

Le myrtillier sauvage pousse dans des terres très acides où la nappe phréatique vient très près de la surface. Leurs racines dépourvues de chevelu ne peuvent pas absorber l'humidité du sol autant que d'autres plantes. Ils ont donc besoin d'eau à proximité de leurs racines. Ils ne peuvent pas non plus absorber les nitrates et doivent donc recevoir leur azote sous forme d'ammoniaque. Ce qui nécessite un sol acide, le seul où peuvent prospérer les bactéries productrices d'ammoniaque.

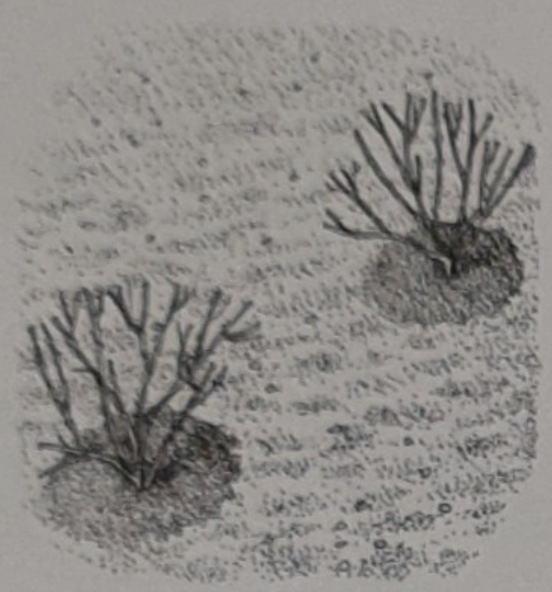
Le sol idéal pour les myrtilliers est une terre légère et argileuse, avec un peu de bruyère sablonneuse, et avec beaucoup d'humus. Un pH inférieur à 5, 4,5 est idéal. Ils doivent bénéficier d'un climat froid, avec au moins cent nuits où la température descend à 4 °C, mais peuvent aussi être plantés en un lieu ensoleillé.

Les soins du sol

Les myrtilliers ont besoin d'abondante matière organique. Ils ne peuvent pousser en terrain purement minéral, quel que soit l'apport d'engrais artificiel. Si le pH dépasse 5, réduisez-le en enfouissant en abondance du terreau de feuilles, de la sciure de bois, ou de la fibre de coco, quelques mois avant la plantation.

Multiplication

Les myrtilliers s'enracinent difficilement : mieux vaut acheter les plants en jardinerie. Plantez-les au printemps, espacés de 1,80 m en rangées espacées de 2,50 m, dans des trous peu profonds remplis avec un mélange à parts égales de terre de surface et de matières organiques. Après la plantation, terreautez abondamment avec de la sciure de bois, et recoupez toutes les branches à moitié. Les myrtilles viennent également bien par marcottage. Entaillez le dessous des branches avant de les plaquer sur le sol.



PLANTER LES MYRTILLIERS
Paillez le pied avec de la sciure de bois, sur 10 à 15 cm d'épaisseur (ci-dessus).

En même temps, coupez toutes les branches en leur milieu (ci-dessus), pour permettre aux racines de suivre la croissance de la ramure.

Les soins pendant la croissance

Tout au long de la première année, maintenez le sol humide sous le paillis. Pendant les quatre premières années, ne laissez pas fructifier. Ôtez tous les bouquets floraux. À partir de la cinquième année, enlevez les bourgeons à fleurs, en n'en laissant qu'un tous les 7 cm environ sur chaque branche. Coupez quelques-unes des branches principales, en n'en conservant qu'une à chaque année de l'arbuste. Chaque été, coupez les pousses latérales les plus faibles. Les buissons n'atteignent leur pleine maturité qu'à l'âge de 10 à 15 ans. À partir de cet âge, ils produisent beaucoup. Quand de jeunes branches puissantes montent au-dessus du buisson, rabattez-les au niveau de ce sommet pour favoriser la pousse de branches latérales. Chaque année, fumez abondamment l'arbuste avec de la matière organique. Veillez à ce qu'il n'y ait jamais de calcaire ni de sable marin à proximité des pieds.

Ravageurs et maladies

BOMBYX NEUSTRIEN Ce lépidoptère est le ravageur le plus dangereux du myrtillier. Sa chenille s'abrite sous une tente soyeuse tissée sur les feuilles. Enlevez les œufs pendant l'hiver ou les chenilles et les œufs au printemps.

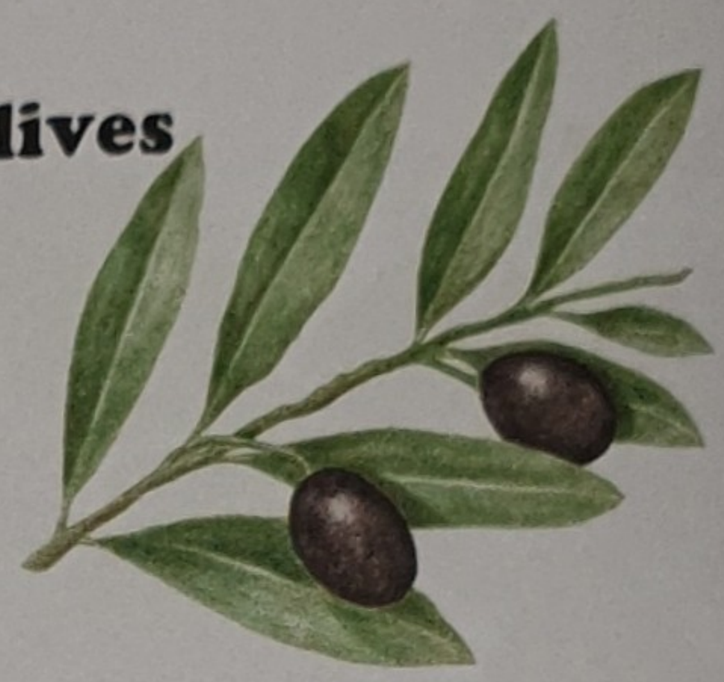
CHANCRE La tige porte des blessures brun-rouge qui font dépérir les bourgeons voisins et peuvent, dans les cas les plus sévères, ceinturer le tronc et détruire le plant. Pour prévenir cette infection, cultivez les myrtilliers dans un espace bien aéré et taillez-les pour aérer leur ramure. Enlevez sans délai toute branche infectée.

RÉCOLTE DES MYRTILLES
Laissez les fruits sur le buisson jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Tâtez alors chacun en le roulant entre le pouce et l'index : les fruits mûrs viennent facilement, tandis que les autres restent collés.

Récolte et conservation

Laissez les fruits en place jusqu'à ce qu'ils aient commencé à ramollir, une dizaine de jours après avoir pris leur teinte bleue. Leur teneur en sucre est alors à son maximum. Cueillis prématurément les fruits manquent de saveur. Faites doucement rouler les myrtilles pour que celles qui sont mûres tombent dans votre main, alors que les autres restent en place. Conservez au réfrigérateur, ou congelez-les (*voir p.* 308).

Les olives



Non seulement, un homme peut vivre uniquement d'olives, de pain et de vin (nombre d'humains ont vécu ainsi), mais on extrait de ce fruit la meilleure huile comestible au monde. Membres de la famille des *Oleaceae*, l'olivier étale des fleurs étonnamment jolies.

Sol et climat

L'olivier prospère pratiquement dans n'importe quel terrain ; il pousse dans les régions méditerranéennes, là où il n'y a même pas de terre de surface. En revanche, il est très spécifique pour le climat. Il lui faut des hivers froids autour de 7 à 10 °C, mais jamais sous -12 °C, qui le tue, et même à -8 °C, il subit des dommages. Bien qu'ils ne souffrent pas des gelées tardives, il leur faut des étés chauds, pas trop cependant. Au-delà de la bande de latitudes entre 30 et 45°, au nord comme au sud, l'olivier ne pousse pas, de même qu'au-dessus de 800 m.

Multiplication

Le plus simple est d'acheter un jeune arbre et de le planter comme tout autre arbre (*voir p.* 178). Sinon, on peut faire pousser des boutures dans un saturateur de vapeur d'eau. Mieux vaut utiliser des pousses tendres de la dernière saison. Prélevez-les au début de l'automne. Plantez les petites boutures verticalement, et les plus grandes horizontalement dans le sol.

Les soins pendant la croissance

Pendant les trois premières années de sa croissance, formez l'olivier en dégageant les quatre ou cinq plus belles branches. Coupez toutes les autres, celles qui se croisent, et celles qui vont vers l'intérieur. Laissez pousser celles qui partent latéralement sur les branches principales. L'olivier commence à porter des fruits vers sa cinquième ou sixième année. Si l'arbre croule sous les fruits, éclaircissez ; sinon il risque de s'anémier et de ne pas fructifier l'année suivante. Dans les régions à l'été très sec, irriguez abondamment pendant la fructification.

Ravageurs et maladies

CHANCRE Appelée aussi "tuberculose de l'olivier" ou "rogne", cette maladie bactérienne s'attaque au tronc, aux branches et aux feuilles. Coupez les parties malades avec un outil désinfecté et brûlez-les.

ÉCLATEMENT DU NOYAU Ce phénomène se produit quand l'arbre subit une violente averse de pluie alors que ses fruits sont presque mûrs. On peut l'éviter en lui assurant une irrigation régulière.

Récolte et conservation

En automne, cueillez d'abord les plus grosses olives à la main et conservez-les en saumure (*voir p.* 313) Pour faire de l'huile, laissez les fruits sur l'arbre jusqu'au plus profond de l'hiver, quand ils seront tout ridés. Étendez des bâches sous l'arbre et gaulez les branches pour faire tomber les olives.

La vigne

Si le poète a chanté : "Une fête sans vin perd toute joie", le vin a indéniablement eu une influence notable sur la civilisation et la culture. Comme l'olivier, la vigne, qui fait partie de la famille des *Vitaceae*, pousse dans la couche au-dessous de la surface. Une théorie soutient que les premières civilisations commerçantes méditerranéennes plantèrent la vigne parce que la culture intensive du blé et la pâture des chèvres avaient détruit la couche de terre arable. Les habitants de ces régions en voie de désertification durent se rabattre sur les cultures de la vigne et de l'olivier, et baser alors leur prospérité sur le commerce du vin et de l'huile au lieu des céréales. Ils durent alors se faire potiers, pour fabriquer les amphores nécessaires au transport de ces produits liquides, en même temps que constructeurs de navires, armateurs, navigateurs, de manière à élargir leurs activités commerciales à tout le pourtour méditerranéen. Le développement industriel et commercial s'en trouva accéléré.

Certaines variétés de vigne proviennent de presque toutes les régions tempérées du globe, ainsi que de plusieurs régions subtropicales. Les raisins des espèces méditerranéennes – *Vitis vinifera* – ne peuvent pousser et donner du vin que très difficilement en Angleterre du sud et dans le Pays de Galles, et ne prospèrent en Amérique qu'en Californie et en Arizona. Les Américains ont la chance de disposer de deux espèces indigènes qui peuvent pousser en climats plus frais : *V. labrusca*, aussi appelé fox grape ou Concord, et *V. rotundifolia*, le muscat de table méridional.

Sol et climat

La vigne vient bien dans les terrains pauvres, secs et pierreux. Elle peut pousser dans un sol calcaire, certaines variétés prospérant même dans la craie, bien que ce ne soit pas idéal.

Les pentes rocailleuses constituent de bonnes terres à vigne. Beaucoup des meilleurs crus français sont produits sur des terrasses de gravier alluvial. J'ai réussi à faire pousser de la vigne dans une terre composée essentiellement de coquilles fossiles décomposées. Une argile riche est mauvaise pour la vigne, car provoquant la chute des grappes ou un mûrissement trop tardif. C'est une chance pour l'humanité que la vigne prospère dans les sols impropres à toute autre culture.

Le climat méditerranéen est le plus propice à la vigne, avec des hivers suffisamment froids, mais sans gelées trop fortes qui pourraient endommager les ceps. La plupart des variétés supportent des températures tombant à -3 °C, voire -8 °C. S'il gèle plus fort, il faut coucher les pieds et les recouvrir de terre pour les protéger.

Mais la chaleur et l'ensoleillement estival sont plus déterminants que les températures hivernales, tant pour la fécondation des fleurs au milieu de l'été que pour la vendange à la fin de cette saison. Le raisin de table n'a pas besoin d'un mûrissement aussi long que le raisin à vinifier : le contenu en sucre des grappes agréables au goût est souvent insuffisant pour donner un bon vin. Les gelées de fin de printemps ne posent pas de problème, car la pousse de la vigne commence suffisamment tard pour ne pas en souffrir.

Les soins du sol

Nettoyez complètement le sol des adventices. Incorporez des phosphates et de la potasse, et labourez profondément. Si le pH est bien au-dessous de 6, chaulez pour l'amener à 7. Un bon drainage est essentiel.

Multiplication

Bien entendu, vous pouvez acheter des plants d'un an dans une jardinerie. Toutefois, la plupart des vignes sont plantées à partir de boutures, même s'il est difficile d'empêcher les pépins de donner des pousses, lesquelles produisent rarement des plants très fructifères. Si vous possédez des pieds, prélevez les boutures en séparant les tailles d'hiver en deux tas : le bois mûr, brun-rouge, et le jeune bois plus tendre. Bottelez les coupes de bois mûr après avoir pratiqué une petite entaille à l'un de leurs bouts, étiquetez les bottes selon la variété et enterrez-les dans du sable humide. Donnez les jeunes bois aux lapins ou aux chèvres, ou jetez-le sur le tas de compost. Déterrez les bottes en mars, sélectionnez les bouts du diamètre d'un crayon et taillez-les en boutures d'environ 30 cm de long, chacune portant un œil près de la base. Les meilleures boutures sont celles dont la partie inférieure porte trois ou quatre yeux. Avec une bêche, pratiquez une entaille dans un sol le plus sablonneux possible et plantez les boutures verticalement dans le bon sens, l'œil supérieur affleurant juste au-dessus du sol. Tassez fortement le sol.

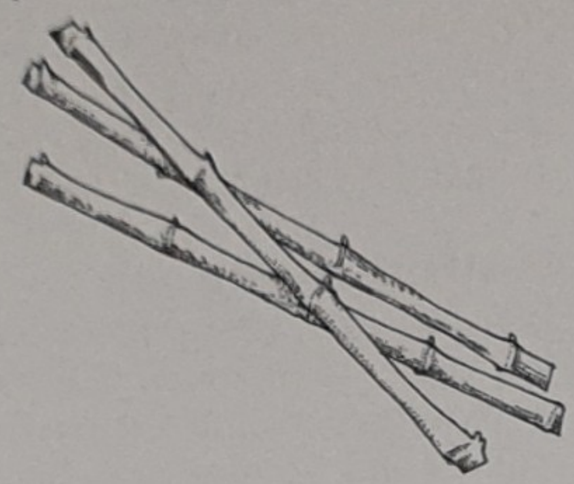
La plupart de ces boutures vont s'enraciner pendant l'été et seront prêtes pour être replantées au printemps suivant. La plupart des experts recommandent de creuser un large trou pour chaque pied et d'y étaler les racines sur une butte de terre. Je vous suggère de tailler les racines à environ 5 cm de long, pour avoir une forme de blaireau à barbe, puis de creuser à la barre à mine un trou profond d'environ 15 cm. Insérez le jeune pied et tassez fermement la terre. Pour l'avoir fait moi-même et pour l'avoir vu faire en Italie, je sais que cela fonctionne. Cette technique donne d'excellents résultats, car le jeune cep est forcé de développer beaucoup de fines racines.

GREFFE La plupart des vignes européennes sont greffées sur des porte-greffes américains, car les pieds de *Vitis vinifera*, préférés en Europe, ne viennent pas sur leurs propres pieds et son attaqués par un puceron, le phylloxera. Les pieds américains résistent très bien à ce ravageur. Cette précaution est inutile en Grande-Bretagne, où le phylloxera* n'existe pas.

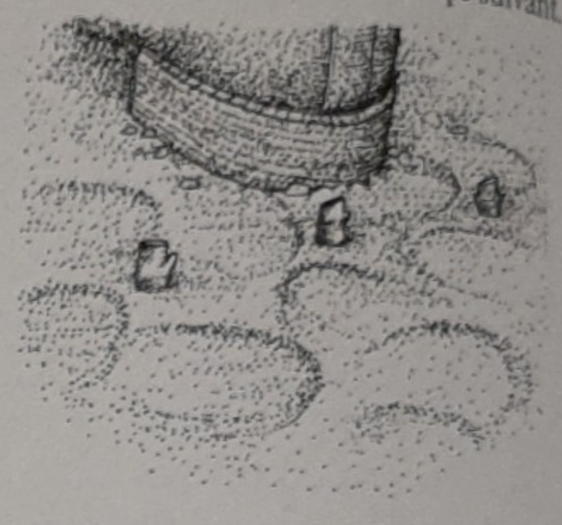
La greffe de la vigne, assez simple, s'effectue en hiver. Les porte-greffes doivent être raccourcis à 30 cm, et porter trois à quatre yeux. Il faut couper les rameaux à une longueur de 5 à 8 cm, chacun portant un œil. Préparez le greffon et le porte-greffe comme pour tout autre greffage (*voir p.* 176). Liez-les avec du raphia ou du ruban adhésif et recouvrez la greffe de cire.

Après l'opération, enterrez peu profondément les pieds greffés sous une couche de sable humide, dans une caisse que vous placerez dans un local où la température ne doit pas tomber au-dessous de 21 °C, comme une serre chauffée. Dès les premiers beaux jours, sortez-les pour les planter inclinés dans un sillon nourrice, un seul œil dépassant du sol. Au milieu de l'été suivant, retirez la terre et coupez avec un couteau bien affûté (et désinfecté) les nouvelles racines. Répétez l'opération l'année suivante. Ne laissez pas les rameaux s'enraciner dans la nourrice.

PRÉPARER LES BOUTURES
Pendant l'hiver, liez les coupes de taille en bottes et enterrez-les dans du sable humide. Déterrez-les au printemps suivant et raccourcissez les plus belles – qui ont trois à quatre yeux à 30 cm.



PLANTATION DE BOUTURES
Avec une bêche, faites une longue fente profonde dans un terrain sablonneux. Plantez les boutures en laissant l'œil supérieur affleurer. Tassez le sol. La plupart des boutures vont développer des racines vers le printemps suivant.

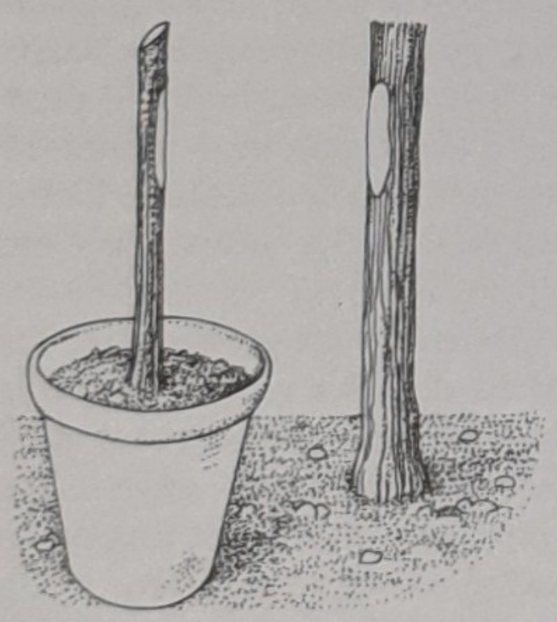


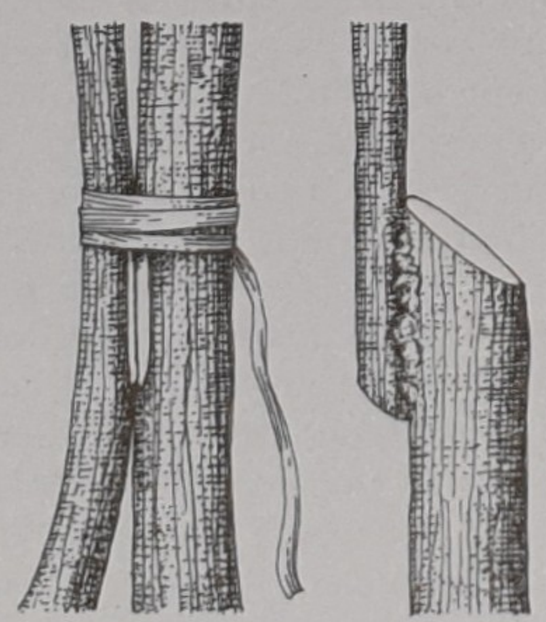
Plantez les jeunes pieds à leur emplacement définitif dans leur deuxième ou troisième année, la greffe juste au-dessus du sol. Une année après, débutez le sol, car la greffe est maintenant suffisamment solide pour se passer de protection.

Pour changer la nature d'un cep dont la production ne vous satisfait pas, tentez une greffe en approche, technique très simple. Plantez une bouture de l'espèce désirée dans un pot. Quand elle est enracinée, placez le pot contre le cep à réformer et entaillez un bout de l'écorce et de l'aubier des deux plants face à face. Plaquez les entailles l'une contre l'autre, liez les tiges et mastiquez la zone de greffe. Quand la greffe est prise, coupez le greffon sous elle et le cep au-dessus.

Les soins pendant la croissance

Il importe de maintenir le sol entre et sous les pieds de vigne exempts d'herbes pendant les trois ou quatre premières années. Vous pouvez désherber d'abord par labour profond. Puis, comme





GREFFE EN APPROCHE
Améliorez la qualité d'une vigne en changeant le pied. Plantez un rameau dans un pot près du pied, taillez une petite encoche dans le scion et le pied, face à face (ci-dessus, à gauche). Accolez les encoches, liez les tiges et mastiquez la greffe (à droite).

les racines s'étalent près de la surface, procédez par griffage, pour ne pas les endommager. Vous pouvez employer une fraise, mais le sarcloir convient aussi très bien. Un engrais vert dense, comme la consoude ou la luzerne (alfalfa) peut être aussi efficace. Parfois, un apport modéré de fumier ou de compost est profitable.

TAILLE La conduite et la taille de la vigne sont des sujets complexes, sources de discussions sans fin, que seul le divin nectar, produit de cette vigne, empêche de tourner au vinaigre. Je suggère que le mieux est de copier ce que font vos voisins viticulteurs. Toutefois, une règle générale veut qu'il faut conduire la vigne d'autant plus basse que les hivers sont froids. En Italie, on trouve des vignes grimpant dans les ormeaux. En Grande-Bretagne, il faut conduire les ceps en hauteur réduite, sinon le climat ne permettrait pas de récolter beaucoup de raisin.

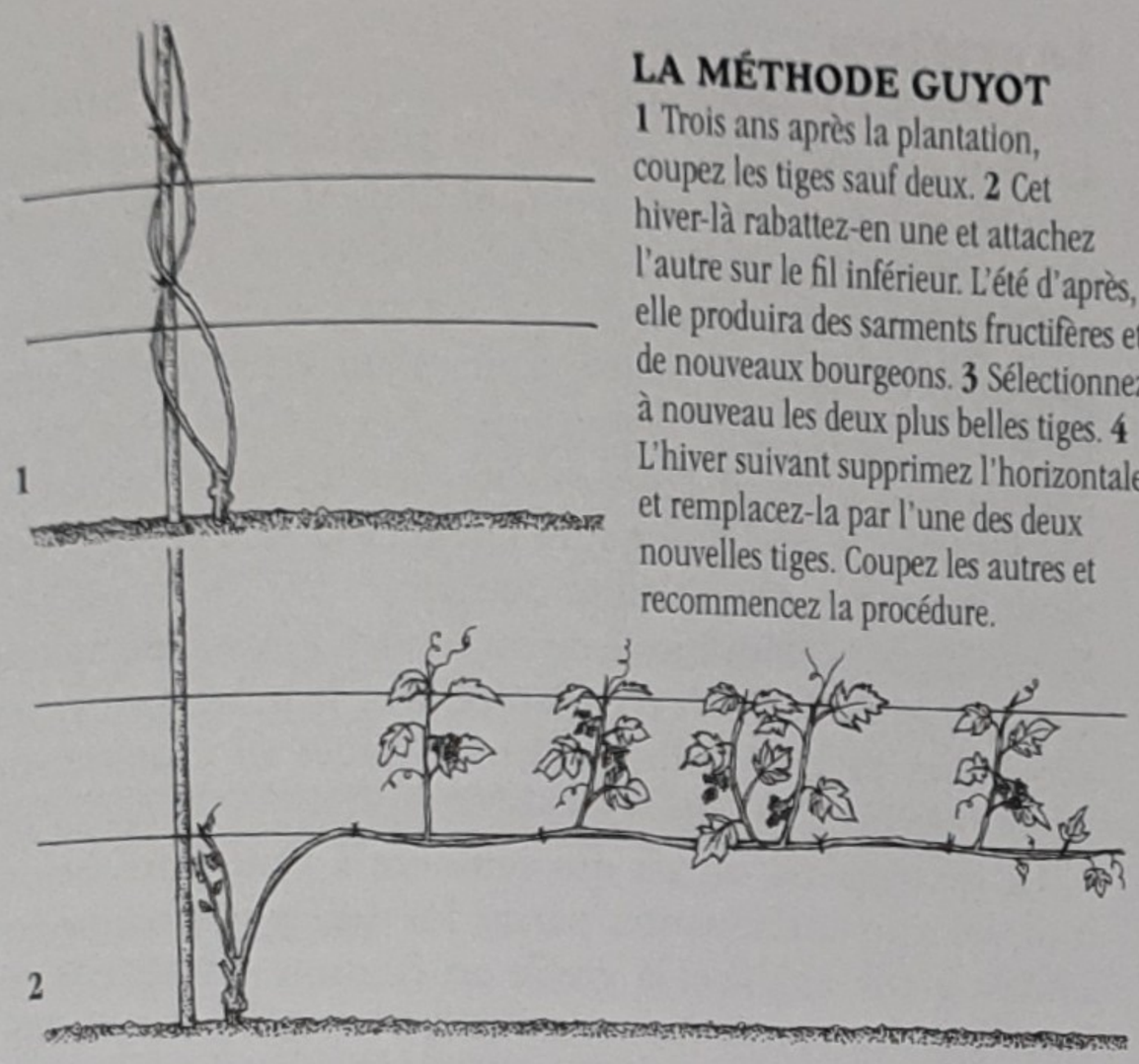
Il faut toujours se souvenir que les raisins ne poussent que sur les sarments de l'année, sortis d'yeux sur le bois de l'année précédente. Le vieux bois ne fructifie pas, pas plus que les sarments sortis des bois de deux ou trois ans. Il faut donc conserver suffisamment du bois de l'année précédente pour produire les sarments qui porteront les fruits de l'année en cours, ces mêmes sarments d'où sortiront l'année suivante les nouveaux sarments fructificateurs. Vous pouvez empêcher une partie des pousses de l'année de fructifier en ôtant les jeunes grappes, et conserver ces sarments comme base de production des pousses fructifères de l'année suivante. Toutefois, cette méthode n'est valable que sous un climat où le raisin pousse naturellement.

MÉTHODE GUYOT En pratique, en climats froids, on recourt de préférence à la Méthode Guyot, technique décrite ci-après. Plantez les ceps espacés de 1,20 m sur des rangs écartés de 1,80 m. Sur chaque rangée, tendez deux fils, à 35 cm du sol pour l'inférieur et le supérieur 30 cm au-dessus et plantez un petit piquet de 1,30 m de haut, lié aux deux fils.

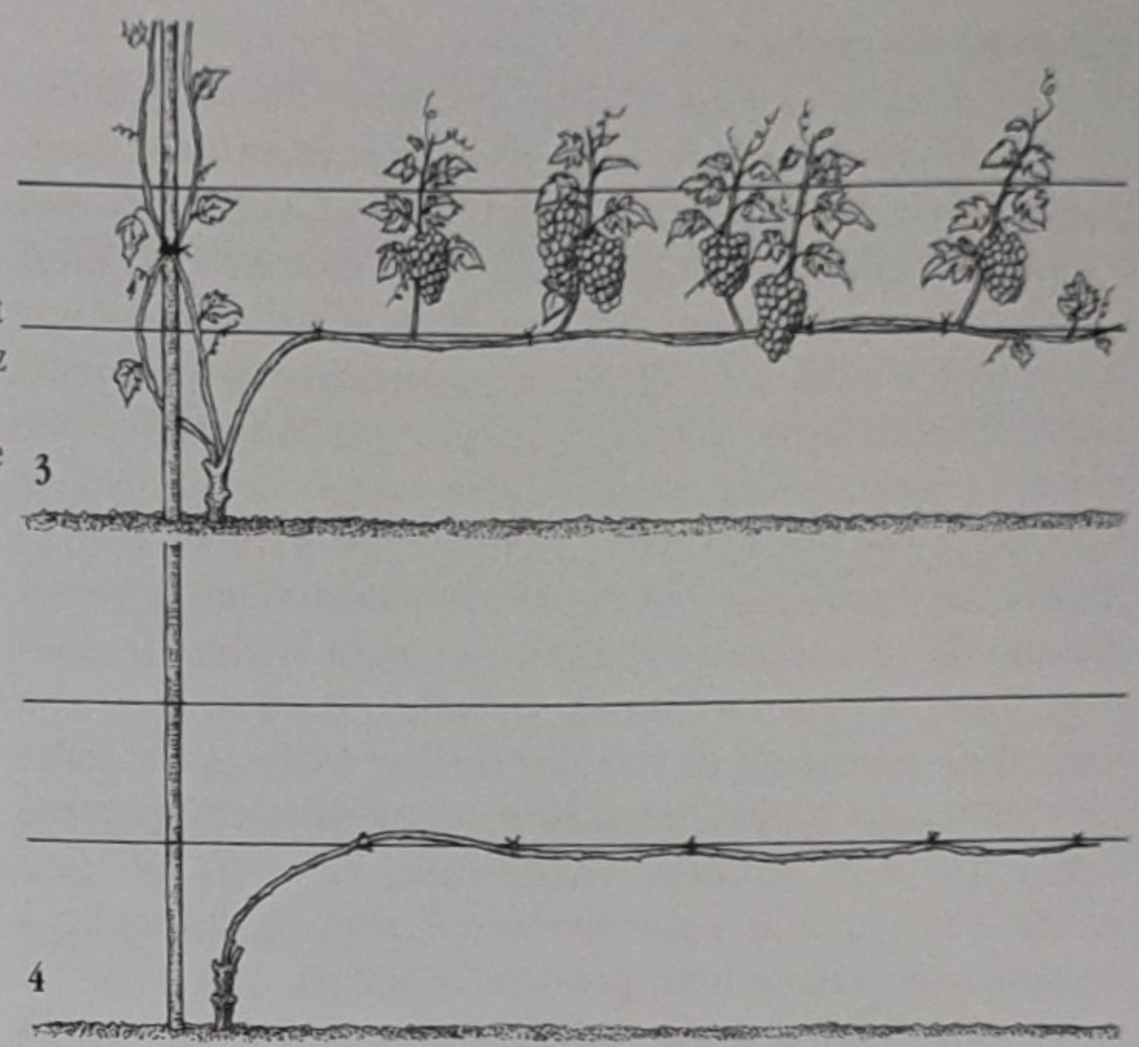
Au troisième hiver après la plantation, coupez tous les sarments, sauf les deux plus proches du sol. Liez ceux-ci autour du piquet, pincez-les dès qu'ils dépassent ce dernier de quelques centimètres et ne les laissez pas fructifier. Pincez également leurs pousses latérales avant qu'elles n'atteignent 10 cm.

L'hiver suivant, coupez à ras l'une des tiges (elle était là en secours), et repliez l'autre sur le fil inférieur en l'y attachant. L'été suivant, elle émettra des pousses fructifères. Quand elles seront assez longues, liez-les sur le fil supérieur. Taillez toutes les pousses qui ne fructifieront pas et étêtez l'extrémité des sarments fructifères, en laissant quatre ou cinq feuilles au-dessus des bourgeons à fleurs.

Le cep va produire de nouvelles pousses. Conservez-en deux et supprimez les autres. Étêtez-les dès qu'elles dépassent le cep, à environ 1,50 m de haut. L'hiver suivant, coupez au ras de la branche horizontale qui a porté les sarments à fruits, courbez la meilleure des deux tiges à la place de cette branche et coupez à ras l'autre. Répétez l'opération l'année suivante. De cette façon, vous avez à chaque été une tige horizontale portant les



LA MÉTHODE GUYOT
1 Trois ans après la plantation, coupez les tiges sauf deux. **2** Cet hiver-là rabattez-en une et attachez l'autre sur le fil inférieur. L'été d'après, elle produira des sarments fructifères et de nouveaux bourgeons. **3** Sélectionnez à nouveau les deux plus belles tiges. **4** L'hiver suivant supprimez l'horizontale et remplacez-la par l'une des deux nouvelles tiges. Coupez les autres et recommencez la procédure.



sarments fructifères, et deux tiges de l'année en réserve pour donner des fruits l'année suivante.

La même technique, légèrement modifiée mais plus extensive, s'applique aussi si vous conduisez la vigne contre un mur.

De préférence, faites pousser la vigne contre un mur exposé au sud : vous aurez une treille plus décorative que bien d'autres plantes grimpantes, et bien plus utile.

Ravageurs et maladies

MILDIOU FARINEUX OU OÏDIUM Ces atteintes très fréquentes nous sont venues d'Amérique. Un réseau feutré blanc d'aspect farineux recouvre les grappes et les feuilles. Traitez à la bouillie bordelaise★.

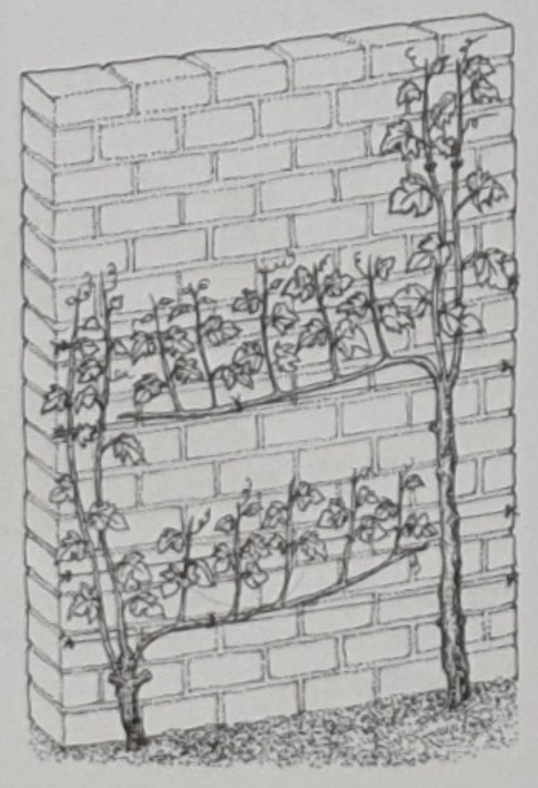
MILDIOU Alors que leur face supérieure jaunit, le dessous des feuilles se couvre d'une poussière blanche. Traitez à la bouillie bordelaise★ (*voir p.* 266). Cette maladie étant transportée par la pluie, elle ne se développe pas sur les cultures sous tunnel ou en serre.

ANTHRACNOSE Après une période de temps pluvieux, cette maladie se traduit par des taches noirâtres sur les bourgeons, qui noircissent, tandis que les grappes se dessèchent. Le traitement contre l'oïdium est également efficace contre cette maladie, au besoin en forçant le dosage du mélange.

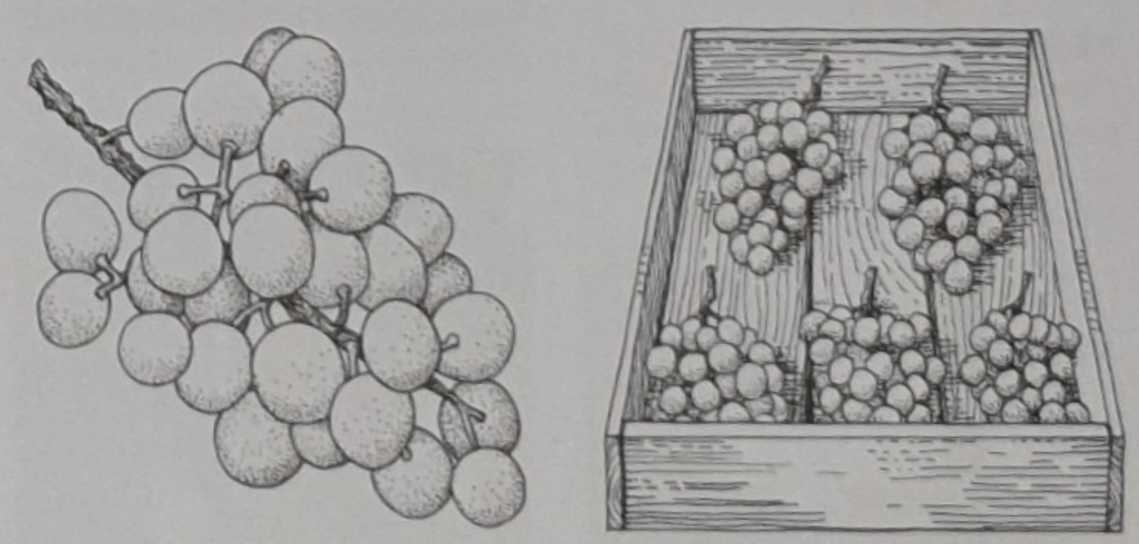
PYRALE ET COCHYLIS Les chenilles de ces insectes s'attaquent aux grappes, que les pyrales agglomèrent aux feuilles dans un réseau de fils de soie. La cochylis conduit deux attaques dans la saison, lors de la formation des grains, puis lorsqu'ils ont la grosseur d'un petit pois. Le traitement contre l'oïdium arrive en général à les détruire.

OISEAUX La gent ailée peut consommer la totalité d'une récolte, qu'il faut alors protéger sous un filet.

GUÊPES Pour piéger les guêpes, versez de l'eau sucrée dans un pot de confiture, recouvrez-le de papier sulfurisé percé de trous du diamètre d'un crayon et accrochez-le à une branche.



TREILLE MURALE
Une variante de la Méthode Guyot donne de bons résultats. Au lieu de tailler sévèrement la vigne chaque année, laissez-la établir un squelette de vieux bois et développer des branches horizontales, comme si le sommet du vieux bois se trouvait au niveau du sol. Si le mur est haut, plantez deux vignes, voire plus. Laissez le vieux bois pousser en hauteur sur certaines et rabattez-le sur d'autres. La vigne fructifiant à ses extrémités, vous n'aurez de raisins qu'au sommet de la treille si vous laissez un seul pied couvrir entièrement le mur.



CONSERVATION DES GRAPPES
Étalez les grappes en une couche unique aussi large que possible, et laissez-les jusqu'à ce que les queues se ratatinent (*à gauche*). Rangez-les alors dans des caissettes peu profondes, dans un endroit frais et légèrement humide (*à droite*).

Récolte et conservation

Laissez les fruits sur la vigne jusqu'à complète maturité : plus ils sont mûrs, plus ils sont doux et le vin que l'on en tire en est meilleur. Les raisins sont mûrs quand la tige des grappes commence à brunir.

Récoltez les grappes avec un sécateur ou une petite serpette bien affûtée. Étalez-les sur une seule couche, dans un abri à 10 °C jusqu'à ce que leurs queues commencent à se flétrir. Rangez-les alors dans des caissettes dans une cave fraîche et légèrement humide ou un fruitier à 4 °C. Ainsi, les grappes restent fraîches pendant plusieurs mois. Pour la fabrication du vin, (*voir p.* 328).

Soin des arbres fruitiers

Planter un arbre

À chaque repiquage, les plantes réclament des soins attentifs, y compris les arbres. Leur plantation étant assez compliquée, il est difficile d'en venir à bout tout seul. Demandez à quelqu'un de vous assister dans cette délicate opération. Commencez par creuser un trou deux fois plus grand que la motte. Certains conseillent de s'y prendre plusieurs jours avant la plantation, mais je ne suis pas d'accord ; une cuvette compacte et imperméable risque de se former. N'oubliez pas, en creusant, d'entasser la terre de surface d'un côté et la terre de fond de l'autre. Disposez une couche de cailloux au fond du trou, pour faciliter le drainage. Jetez un peu de fumier au milieu du trou et re couvrez d'un monticule de terre de surface. Maintenant, étalez les racines de l'arbre au-dessus du monticule et coupez celles qui sont abîmées. Maintenant, enfoncez un pieu solide dans le trou pour tuteurer l'arbre et demandez à votre assistant de le tenir pendant ce temps.

Replacez la terre de surface autour des racines tandis que votre assistant tient toujours l'arbre. Tassez fermement la terre, en veillant toutefois à ne pas déchirer les délicates radicelles et ne laissez pas de vides. Tout en comblant le trou, tassez doucement la terre pour l'affermir autour des racines. Étalez une couche de matière organique. Une fois l'arbre planté, attachez-le au tuteur, mais avec des égards.

Le greffage

Le greffage consiste à implanter une portion de végétal ou greffon sur un autre végétal, le porte-greffe, en faisant coïncider les cambiums. Le cambium est la partie vivante du tronc d'arbre, le bois clair situé juste sous l'écorce.

La plupart des arbres fruitiers sont greffés, les variétés qui portent les plus beaux fruits étant rarement les plus rustiques ou les plus vigoureuses. Les greffons sont donc choisis surtout pour leurs qualités fructifères et les porte-greffes pour leur vigueur ainsi que leur taille, à savoir : nain, demi-nain, demi-tige, haute tige, etc.

Le greffage étant un mode de multiplication asexué, veillez à ce que le greffon soit compatible avec le porte-greffe. Les problèmes de compatibilité sont évoqués au chapitre sur La culture des fruits (p. 155-177).

Le greffage est un art qui remonte à l'antiquité. Selon moi, les plus intéressantes parmi les différentes méthodes sont la greffe anglaise, la greffe en écusson et la greffe en fente. Les deux premières consistent à assembler un greffon d'un an et un porte-greffe repiqué l'année précédente. D'après mon expérience, toutes deux réussissent très bien et se valent tout à fait. La greffe en fente permet de ressusciter un arbre vieux ou malade. Élaguez toutes les vieilles branches en coupant à 30 cm du tronc, puis pratiquez la greffe en fente aux extrémités.

PLANTER UN ARBRE

Creusez un trou deux fois plus grand que la motte. Posez la terre de surface sur un tas et la terre de fond sur un autre.

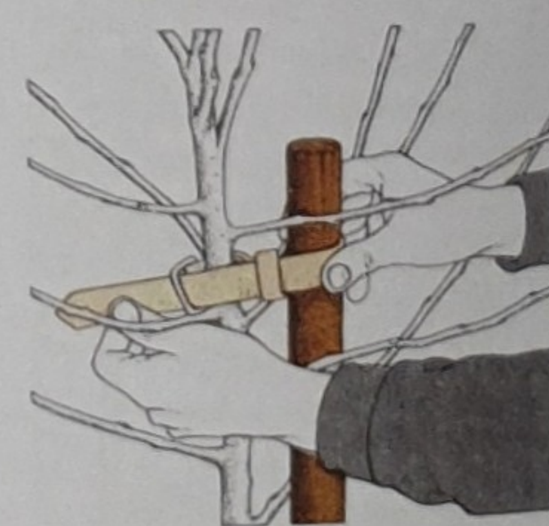
Disposez une couche de cailloux au fond du trou, pour faciliter le drainage.

Étalez les racines sur un tas de fumier et de terre de surface. Enfoncez un pieu au milieu des racines pour tuteurer l'arbre. Vérifiez la profondeur : posez une planche sur le trou et voyez à quel niveau elle touche le tronc.

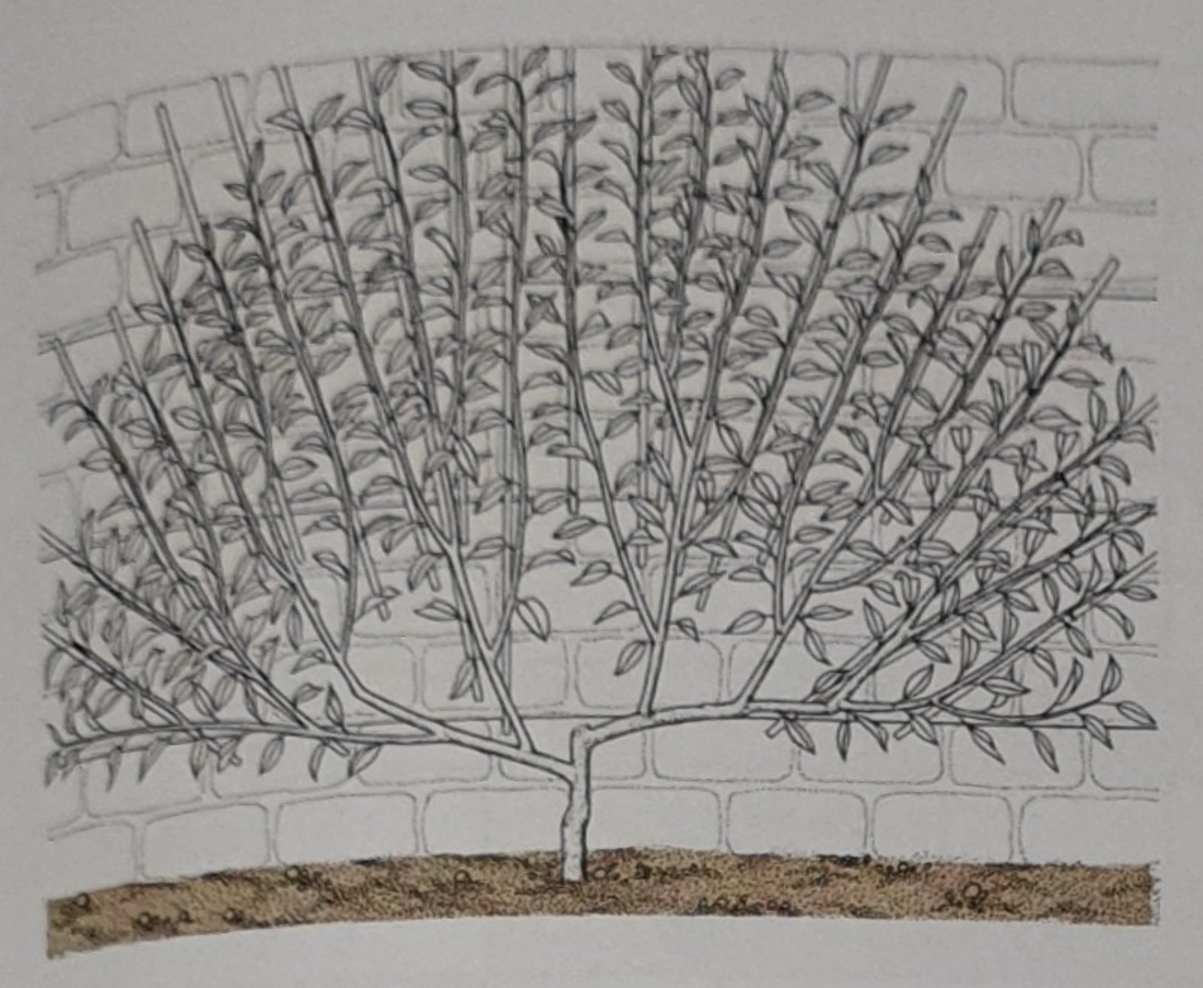
Replacez la terre de surface et la terre de fond, tassez-la doucement mais fermement.

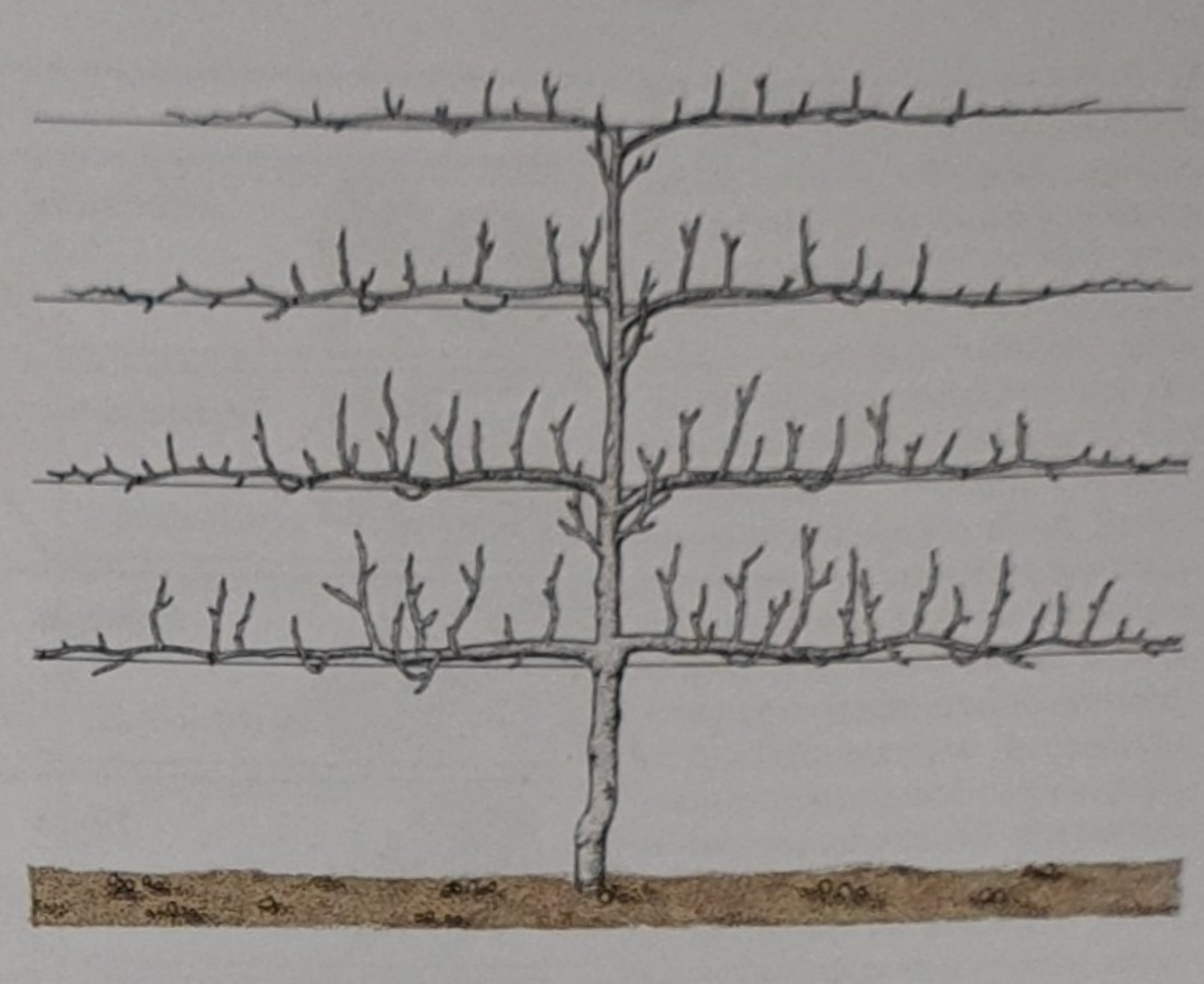
Paillez avec 20 cm de matière organique, sans toutefois toucher le tronc pour ne pas que ce dernier et les racines ne bougent.

Un arbre doit recevoir beaucoup d'eau après avoir été planté donc arrosez très généreusement.



Attachez l'arbre au tuteur avec un collier de fixation ou des morceaux de chambre à air.





FORMES D'ARBRES FRUITIERS

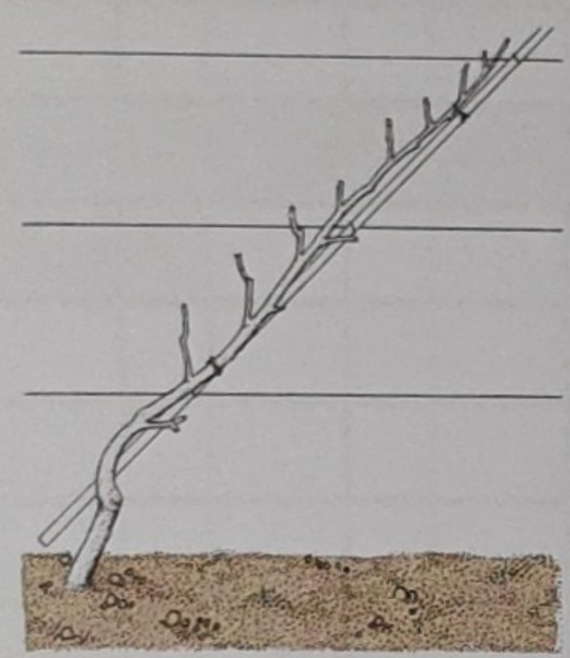
Vous pouvez donner à vos jeunes arbres fruitiers diverses formes décoratives afin d'amplifier leur rendement.

La formation en éventail

Laissez seulement deux rameaux pousser à un angle de 45° par rapport au sol. Chaque année, au début du printemps, laissez un nombre adéquat de rameaux se déployer en éventail.

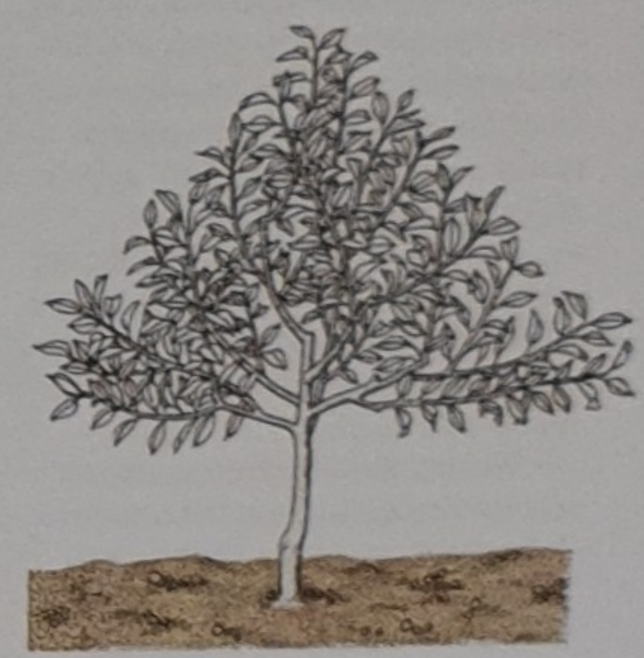
La formation en cordon

Les cordons forment un angle aigu avec le sol et les coursonnes doivent rester très courtes (à droite).



La formation en espalier

La tige centrale de l'espalier est palissée verticalement. Les coursonnes se développent à angle droit.



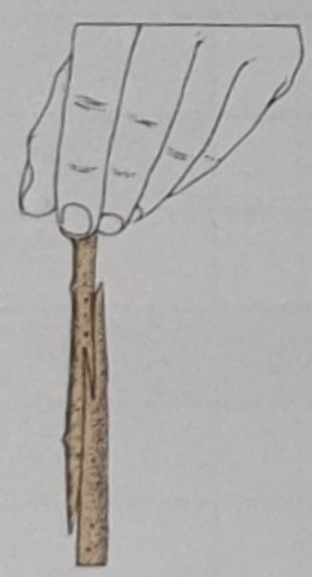
La formation en fuseau

C'est la forme classique de l'arbre de Noël. Elle supplante peu à peu la taille en gobelet car les branches latérales très courtes risquent moins de rompre sous le poids des fruits ou de la neige.

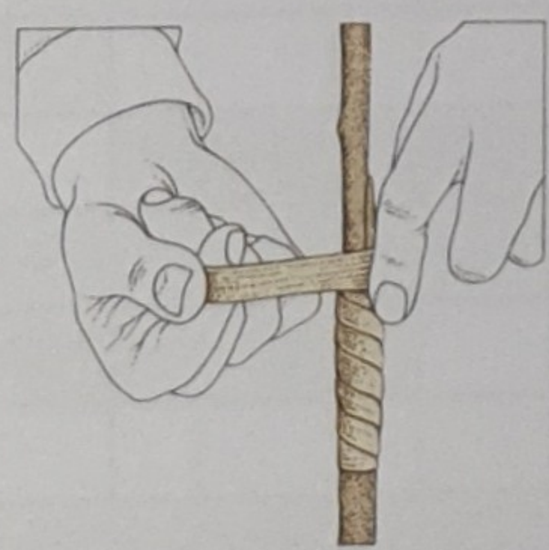
LA GREFFE ANGLAISE

Cette greffe se pratique au début du printemps, sur un rameau dormant d'un an à quatre yeux. Sciez le porte-greffe, planté l'année précédente, jusqu'à 10 cm du sol.

Faites une entaille au sommet et une autre correspondante à la base du greffon ; faites-les adhérer.



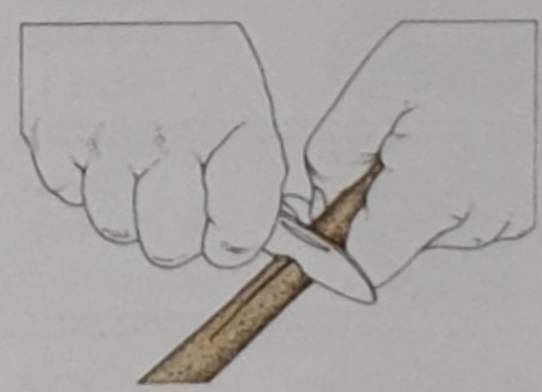
Ligaturez avec du raphia ou avec du ruban adhésif.



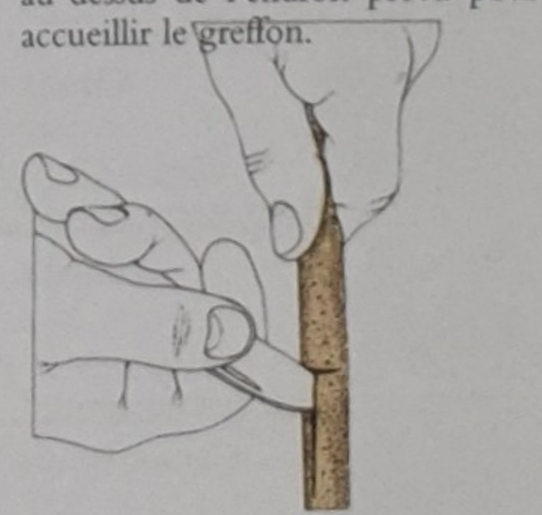
Engluez au mastic à greffer, ainsi que toutes les parties incisées.

LA GREFFE EN ÉCUSSON

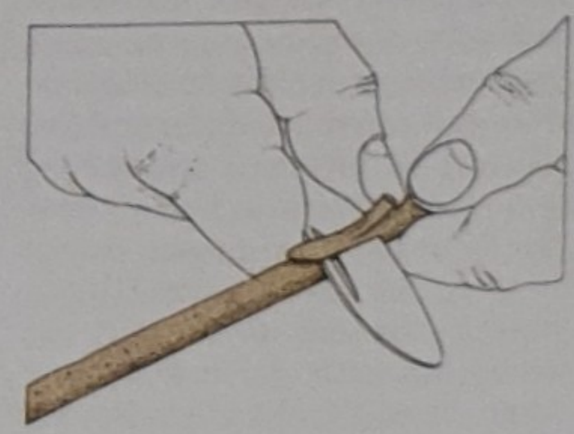
Prélevez le greffon sur la végétation de l'année et découpez un lambeau en forme d'écusson contenant un œil.



Incisez le porte-greffe 30 cm au-dessus de l'endroit prévu pour accueillir le greffon.



Faites une incision en T sur une profondeur de 5 mm.



Écartez les lèvres et insérez l'écusson.

Ligaturez fermement avec du ruban adhésif, en laissant dépasser l'écusson.

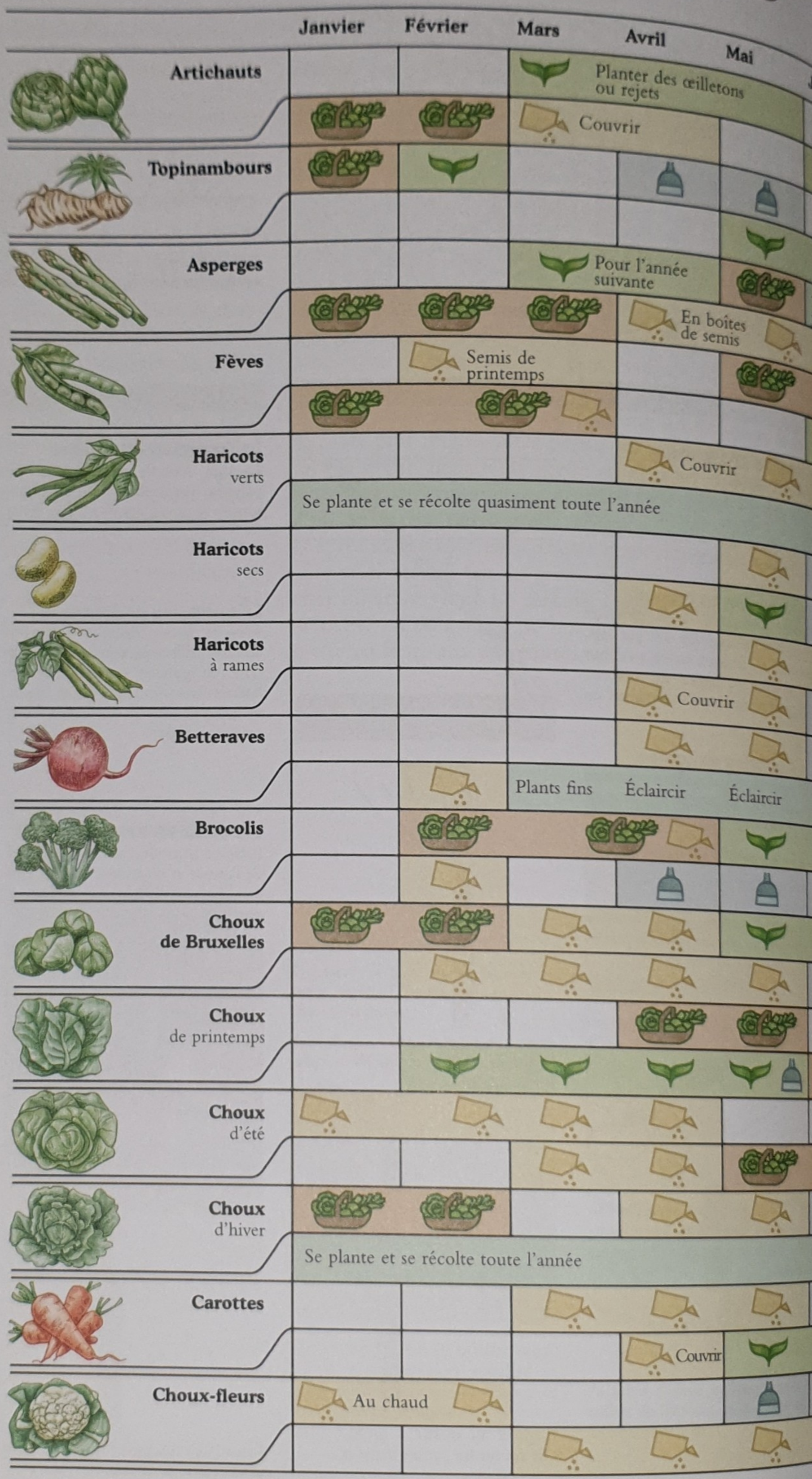
Les légumes durant l'année

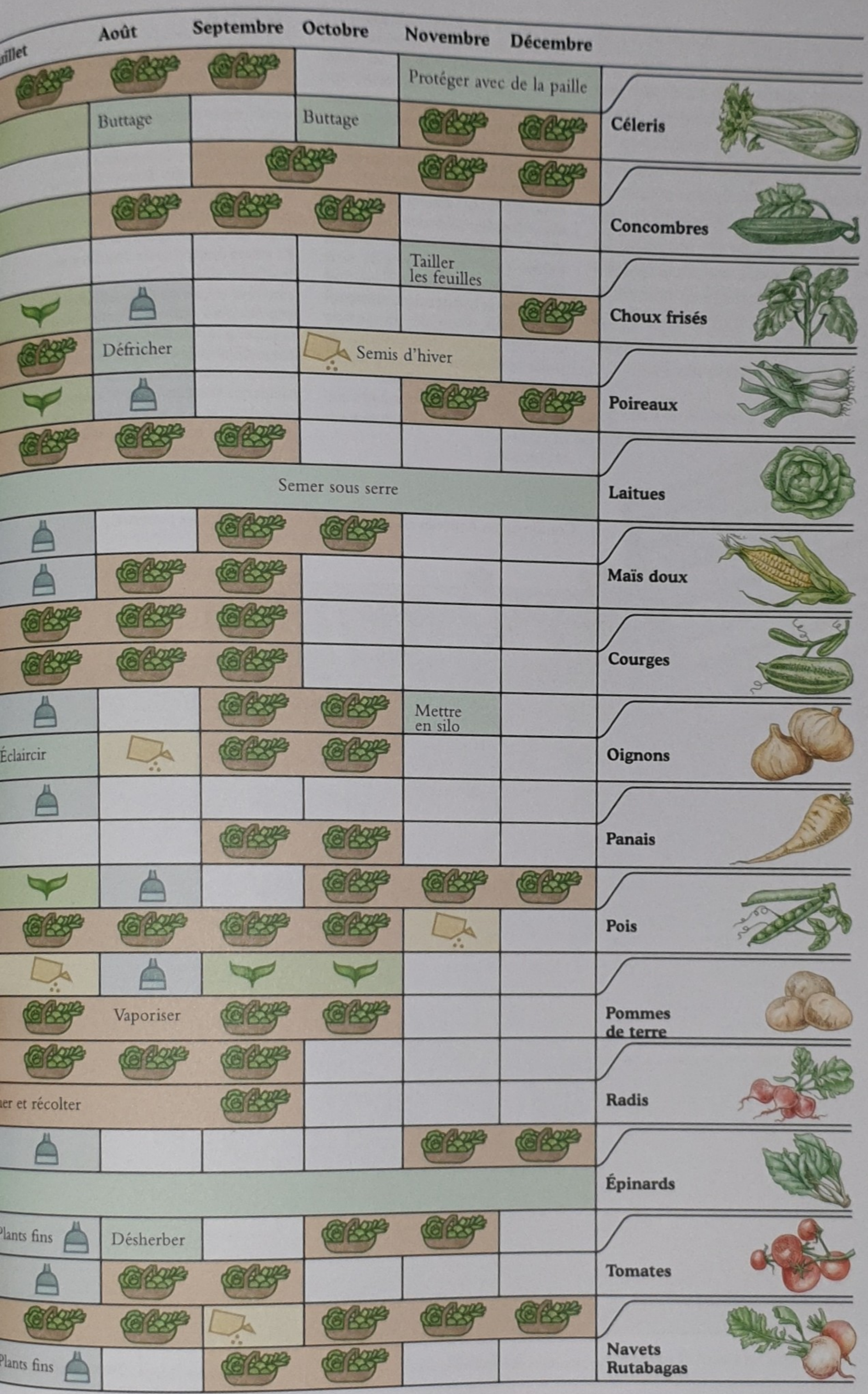
Le principe de l'assolement des cultures que l'on applique dans les champs s'applique de la même manière dans un jardin potager, à cette différence près que, pour le potager, il vous faut tenir compte de deux éléments importants : vous devez d'abord toujours avoir l'intervalle le plus long possible (au moins trois ans) entre les cultures de crucifères sur le même emplacement, cela pour éviter une propagation de « la hernie du chou » ; et vous devez ensuite faire la même chose pour les pommes de terre afin de vous protéger contre les anguillules. Vous devriez également prendre en considération le fait que les pommes de terre n'aiment pas la terre fraîchement chaulée, alors que c'est l'inverse pour les pois et les haricots. Les crucifères aiment la terre chaulée, mais seulement quelques mois après le chaulage. Quant aux cultures à racine, elles craignent les apports récents de fumier ou de lisier.

Mais vous pourrez parfaitement satisfaire les exigences de toutes ces différentes plantes si vous adoptez une rotation quadriennale ressemblant à ceci :

Fumez abondamment votre terre et plantez des pommes de terre. Après les avoir arrachées, chaulez pour y planter l'année suivante des pois et des haricots. Puis après la récolte de ces derniers, repiquez immédiatement vos crucifères que vous aurez gardées jusque-là dans un châssis ou dans une « position d'attente » (*voir plus bas*). Le printemps suivant, vous aurez mangé tous vos choux et viendra le moment de planter ce que j'appelle une culture mixte. C'est-à-dire des oignons, des tomates, des laitues, des radis, du maïs doux, et toute la tribu des cucurbitacées (courges, courgettes, melons, etc.). À cela, vous ferez succéder des racines comme les carottes, les panais, les raves et les céleris. (À vrai dire, culture mixte et racines sont interchangeables.) Mais n'incluez point les navets et les rutabagas qui sont aussi sujets à la hernie des choux et dont la place se trouve donc dans la sole des crucifères ; d'ailleurs, vous les cultiverez sans doute à plus grande échelle dans un champ, ce qui leur convient beaucoup mieux. Puis on retrouve les pommes de terre, par lesquelles nous avions débuté.

La rotation suggérée vous conviendra si vous faites du jardinage dans un climat tempéré où les hivers ne sont pas trop rigoureux. La neige ne fait pas trop de dégâts, sauf si elle est très haute, mais les très fortes gelées vous empêcheront de faire pousser quoi que ce soit dans votre jardin pendant l'hiver. Sans doute, personne n'imitera





servilement cette rotation, ni toute autre d'ailleurs. Je sais très bien qu'elle m'est assez personnelle, mais je sais aussi que le succès est assuré.

Vous croyez peut-être que les radis sont des crucifères et ne devraient être plantés qu'avec eux ? De fait, nous arrachons et mangeons les nôtres si jeunes qu'ils n'ont pas le temps d'attraper ni de transmettre la hernie des choux. Mais ne les laissez pas vieillir ni monter en graines.

Il existe bien sûr des tas de rotations possibles ; et vous ne serez jamais loin de la vérité à la seule condition que vous respectiez l'intervalle de trois ans entre les cultures de crucifères.

Le climat est évidemment d'une importance capitale ; pour le plan suivant les saisons que j'expose dans les pages ci-après, j'ai pris comme base un climat tempéré qui autorise la culture des crucifères à l'extérieur en hiver, mais un climat qui ne nous permet pas de faire pousser à l'extérieur des plantes subtropicales ou même seulement méditerranéennes. Dans un climat ne connaissant pas les gelées hivernales, nous pourrions obtenir trois ou quatre récoltes principales par année, dans la mesure où il y aurait assez de chutes de pluie ou assez d'eau pour irriguer. Dans les régions trop froides pour la culture des légumes en plein air pendant l'hiver, il nous faudra consacrer, en été, une planche aux crucifères afin de les stocker pour l'hiver. Il va sans dire que le lecteur devra tenir compte des différences climatiques.

Calendrier des légumes
Le schéma vous montre les dates et les périodes auxquelles vous planterez, repiquerez, binerez et récolterez des légumes sous un climat tempéré. Mais demandez quand même conseil à vos voisins, car, selon votre climat, il peut y avoir des différences de plusieurs semaines.

Hiver

L'hiver, c'est l'heure de construire et de réparer, d'abattre les arbres et de les débiter, de faire des haies, de poser des drains, de construire des enclos et des murs de pierre. Si la terre de votre potager est lourde et argileuse, vous faites mieux de ne pas y toucher, car vous ne feriez que l'appauvrir. Une telle interdiction ne s'applique pas aux sols plus légers. Dans les régions froides, la terre sera sans doute de toute façon recouverte d'une épaisse couche de neige et vos récoltes seront en sécurité dans des silos ou à la cave, dans des pots ou en bocaux, dans des caisses ou des tonneaux. Le bon paysan entrera dans les mois d'hiver avec le sentiment que son travail lui a permis de mettre de côté une quantité de nourriture variée et suffisante pour faire vivre sa famille tout au long de ces mois sombres et aussi pour donner l'hospitalité à ses amis. Et, pour celui qui vit en autarcie, l'hiver c'est aussi la saison des fêtes.

Serres et plantes vivaces

Dans la serre, c'est le moment d'enlever vos laitues d'hiver, de transporter dans le jardin la riche terre dans laquelle ont poussé les tomates et de mettre, à la place, de la terre fraîche mélangée à du compost. Dans une serre chauffée, on sèmera les graines de tomate et de concombre. Et vous pourrez faire des « couches chaudes » dans vos châssis. Vous recouvrirez la terre prévue pour les pommes de terre avec du compost. Et, s'il vous en reste, vous le mettrez dans un cageot pour l'aérer, avant de commencer un nouveau tas. Recouvertes de paille et d'algues marines pour les protéger du froid, vos plantes vivaces se reposent et se préparent à prendre le départ d'une nouvelle croissance.

Parcelle A

Cette parcelle aura été abondamment fumée en automne, après la récolte des pommes de terre. Si l'hiver est particulièrement doux, vous pourrez, cette année, semer quelques fèves. Et sur le reste de la parcelle vous mettrez du seigle d'automne ou un autre engrais vert hivernal qui évitera la perte d'azote et sera prêt à être enterré au printemps dès que la terre sera assez sèche pour être à nouveau travaillée. La terre a également été chaulée après la récolte des pommes de terre en automne, et cela profitera aux pois et aux haricots qui vont suivre, tout comme aux crucifères qui viendront ensuite. Une petite partie de la parcelle aura été consacrée aux choux de printemps que l'on aura plantés l'automne précédent ; et il y aura aussi un carré de poireaux qui devraient déjà être prêts à être arrachés.

Parcelle B
Cette parcelle devrait être couverte de crucifères : choux de Bruxelles, brocolis, gros choux d'hiver, choux frisés, choux rouges et tous les autres choux qui supportent l'hiver. Peut-être aurez-vous encore quelques lignes de rutabagas, mais les navets seront déjà en silo ou à la cave, car ils ne supportent pas le froid. C'est cette parcelle qui vous fournira la plus grande partie de la verdure que vous consommerez en hiver, avec en plus bien sûr les poireaux de la parcelle A. Dans les climats tempérés, vous vous éviterez ainsi la tâche assez compliquée de la mise en bocaux. Cette parcelle allant devenir celle des « divers » l'année suivante, plantez déjà des échalotes.

Parcelle C
Cette parcelle est recouverte d'engrais vert, comme le seigle. L'année précédente, on y avait planté les « divers », plantes dont la durée de vie est courte. Dès que la terre est assez sèche pour être travaillée, enfouissez votre engrais vert dans la terre pour qu'il puisse commencer à se décomposer. Aucune raison de se dépêcher, car cette parcelle sera consacrée cette année aux « racines » et la plupart d'entre elles n'ont pas besoin d'être plantées très tôt dans l'année.

Parcelle D
Cette parcelle est en friche, ou couverte d'engrais vert, quoique si vous avez récolté vos racines assez tard l'année précédente, vous n'aurez sans doute pas eu le temps d'en semer. C'est le moment de vous servir de votre brouette pour y amener du compost ou du fumier pour la future culture de pommes de terre. Et si le sol est gelé, poussez votre brouette, c'est plus facile que de la tirer et puis vous abîmez moins la terre. Et peut-être aurez-vous encore des céleris ; déterrez-les au fur et à mesure que l'hiver avance.

Parcelle fruitière
Si les arbres ont été gravement touchés par une maladie, vous devrez les traiter avec un produit approprié. Autrefois, on traitait avec 1 kg de soude caustique diluée dans 45 l d'eau, mais cela ne se fait plus guère et pourtant... Dès la mi-février, taillez vos arbres fruitiers, groseilliers et autres arbustes. Vous pouvez aussi tailler vos cassissiers en automne. Prenez à nouveau votre brouette et charriez du compost ou du fumier au pied des arbres et des arbustes ; bêchez légèrement entre vos massifs de baies. Brûlez toutes les émondes.

Printemps

Il y a tellement de choses à faire au printemps que vous aurez de la peine à suivre. Pour commencer, ensevelissez vos engrais verts (un rotovateur ira très bien pour faire cela), préparez vos lits de semences et semez. Mais il n'est pas bon d'être pressé de semer parce que vos graines ne pousseront pas si la terre est à moitié gelée, et terre humide égale terre froide. Il est préférable d'attendre une semaine ou deux de plus et de semer dans une terre sèche et chaude que de semer très tôt dans une terre froide et humide. Certains légumes comme les rutabagas, qui ont une croissance très lente, peuvent être semés assez tôt. Pour d'autres, ce sera aussi très bien de les semer de bonne heure, mais sous châssis. À cette époque, les cloches vous seront très utiles pour réchauffer la terre. En mars, je mets une grande bâche voile horticole transparente sur les pommes de terre nouvelles que j'ai plantées en février.

Serres et plantes vivaces

Dans une serre chauffée, vous sèmerez le maïs doux dans des pots de fibre de coco et le poivre vert dans des caisses. Dès que les plants de tomate et de concombre sont assez grands, repiquez-les dans des pots ou dans la terre de la serre. Vous pouvez mettre vos concombres dans un châssis de couche chaude. Dans votre coin d'herbes aromatiques, c'est le moment de ramasser, de diviser et de replanter des herbes vivaces comme la menthe, le thym et la sauge, si le besoin s'en fait sentir. La couche d'algues qui recouvre les asperges va finir sa carrière, provisoirement, sur le tas de compost et on accélérera la croissance de la rhubarbe en la recouvrant de pots opaques. Les artichauts devraient, eux, se porter à merveille. Les graines seront mises dans des lits de semences en prévision d'un éclaircissement, ce sera également le cas pour les oignons, brocolis, choux, choux frisés, choux-fleurs, choux de Bruxelles et poireaux.

Parcelle A

Votre carré de poireaux s'éclaircit car plus le printemps avance moins il vous en reste à manger. Les fèves que vous aurez semées en hiver seront en pleine croissance et, si vous trouvez qu'il n'y en a pas assez, semez une variété tardive en même temps que les pois ; les semis pourront d'ailleurs être échelonnés jusqu'en été. Et vous n'en sèmerez jamais assez ! Les panais, le soja et les rutabagas seront aussi plantés dans cette parcelle qui, l'année suivante, sera consacrée aux crucifères. Votre ligne de choux de printemps vous assurera de la verdure pour cette époque de l'année et sera libérée vers la fin du printemps.

Parcelle B
En fait, vous aurez encore plus de mal à disposer de nourriture au printemps qu'en hiver, mais vous pourrez quand même compter sur les variétés de choux résistantes et sur les poireaux pour passer ce cap difficile. Vous arrivez au bout de vos crucifères et vous n'avez sans doute plus que quelques choux de Bruxelles, choux-fleurs ou brocolis. Vous devez arracher les restes de vos choux, écraser les tiges et les mettre sur votre compost. Les échalotes devraient bien pousser.

Parcelle C
Vous devriez maintenant enterrer le seigle que vous aviez planté comme engrais vert l'année précédente ; cela afin de préparer la place aux racines qui seront semées plus tard dans l'année. Les seules racines que vous sèmerez assez tôt sont les panais, mais, au fur et à mesure que le printemps avance, vous ajouterez les oignons et les carottes. C'est aussi l'époque de repiquer les oignons que vous avez semés en automne. Si vous n'avez pas d'ail dans votre coin d'herbes aromatiques, mettez-en ici au début du printemps. Et plus le printemps se transforme en été, plus les cultures seront nombreuses dans cette parcelle.

Parcelle D
Vous pourriez avoir quelques lignes de pommes de terre nouvelles en train de pousser sous cloches ou sous plastique. Dans les climats tempérés, elles auront été plantées à la fin février, ou vers la fin mars dans les régions plus froides. La culture principale de pommes de terre ne sera pas plantée avant la mi-avril. Les nouvelles sont mises en terre peu profondément, mais la récolte principale est plantée dans des sillons profonds, toutes deux avec beaucoup de fumier ou de compost. On butte au fur et à mesure de la croissance.

Parcelle fruitière
Taillez vos groseilliers en début de saison. Certains plantent leurs fraisiers déjà en mars. Sarclez et binez autour de vos arbustes à petits fruits pour éviter que mauvaises herbes et herbes ne deviennent envahissantes. Faites quelque chose et prenez des mesures si les insectes passent à l'attaque. Vous empêcherez par exemple les fourmis de monter sur vos arbres fruitiers en les entourant d'une bande de graisse ou de glu. Et, attention ! ne traitez pas vos arbres en fleurs à l'insecticide, car vous allez également tuer les abeilles.

Début de l'été

Vous devez planter successivement et à un rythme soutenu de nombreuses cultures différentes durant les mois d'avril, mai et juin. Vous aurez toujours des petits pois, des laitues, des radis et des haricots verts si vous semez ces plantes à croissance rapide, successivement et à chaque fois en petites quantités. Vous devriez également disposer de jeunes navets frais pendant tout l'été. Et ne négligez surtout pas le sarclage au début de l'été, car c'est l'époque où les mauvaises herbes tentent, elles aussi, de s'installer à côté de vos cultures. Et, si vous les laissez faire, vos récoltes seront maigres, pour ne pas dire inexistantes. Pour les oignons et les carottes vous devrez soigneusement désherber à la main. Et si avec vos panais vous avez également semé des radis, vous pourrez sarcler sans danger, car les radis poussent très vite et vous indiqueront ainsi où se trouvent vos lignes.

Serres et plantes vivaces

Coupez et mangez vos asperges jusqu'à la fin du mois de juin, où vous les laisserez alors pousser tranquillement. Désherbez fréquemment vos lits de semences et si, malgré tout, les pucerons font leur apparition, traitez avec une solution de derris ou de pyrèthre. Dans la serre, réglez la ventilation avec soin. Faites de l'ombre en passant une couche de chaux sur les vitres du toit. Il est vraiment vital que vous ayez une bonne aération durant la journée, mais évitez à tout prix l'air froid pendant la nuit. Vous maintiendrez également l'humidité ambiante en arrosant fréquemment plantes et sol. Nourrissez vos tomates en leur donnant de l'eau dans laquelle vous avez dilué du fumier ; même chose pour les concombres. Vous repiquerez vos crucifères dans des « positions d'attente ». Ouvrez tout grands les dessus des châssis de concombres.

Parcelle A

Vous plantez toujours des pois et vous leur installez des perches lorsqu'ils commencent à grandir. Vous pouvez encore semer des navets et des rutabagas. En mai ou en juin, suivant les régions, semez vos haricots verts et haricots à rames dans les carrés bien fumés que vous aviez préparés à l'avance. Il faut les arroser et les désherber souvent. C'est aussi le moment de récolter vos fèves, et si vous aviez eu des pucerons quelque temps auparavant, vous auriez dû arracher les sommités et les cuire. Dès que vous n'avez plus de fèves, arrachez les plants et mettez des haricots verts à la place.

Parcelle B
Débarrassée des choux de l'hiver dernier, cette parcelle devient celle des « divers » : tomates de plein air, courgettes, melons, citrouilles, courges, radis, laitues, épinards et maïs doux. Dès qu'il fait assez chaud et que les plants – dont certains auront d'abord poussé en serre ou sous châssis – sont prêts, repiquez-les ; au début, vous devez les arroser et les dorloter avec attention. Et un bon paillage de fumier bien décomposé, ou de compost si vous en avez assez, leur fera beaucoup de bien. Cela fait revivre la terre et n'aura pas de conséquences trop néfastes pour les racines de l'année suivante si vous le faites assez tôt.

Parcelle C
Dans cette parcelle à racines, les oignons devraient avoir bien poussé ; il faudra les désherber et éclaircir. Si vous destinez vos carottes au stockage en prévision de l'hiver, vous devrez aussi les éclaircir, mais nul besoin si vous les mangez fraîches. Tâchez de vous débarrasser des astucieuses mouches à carotte ; alors éclaircissez lorsqu'il pleut, ou répandez dans les lignes de la paraffine* ou d'autres produits sentant très fort pour couvrir l'odeur des carottes et tromper les mouches. Désherbez et éclaircissez aussi vos panais. Semez endives et betteraves. Repiquez vos céleris vers la fin mai dans une tranchée préparée l'avance et ne les laissez surtout pas se dessécher.

Parcelle D
Buttez les pommes de terre nouvelles au fur et à mesure de leur croissance. Faites ce travail très tôt le matin ou dans la soirée, car pendant la journée les feuilles se déploient et rendent le buttage difficile. Lorsque vous avez récolté vos pommes de terre nouvelles, semez à la place des navets. Et l'astuce qui consiste à planter des poireaux après les pommes de terre nouvelles ne pourra être mise en pratique que si vos pommes de terre sont vraiment nouvelles ! En principe, vous aurez mangé toutes vos pommes de terre nouvelles en juin et vous pourrez donc repiquer vos poireaux à cet endroit.

Parcelle fruitière
Posez des filets sur les fraisiers et de la paille à leurs pieds ; ne laissez pas les oiseaux s'approcher de vos autres petits fruits. Vous pouvez commencer la cueillette des groseilles et autres baies en prenant d'abord les plus dures pour les cuire, ce qui permettra également aux autres, plus petites, de mûrir encore un peu. Sarclez la terre entre vos massifs et paillez avec du compost.

Fin de l'été

Votre travail précédent va maintenant commencer sérieusement à porter ses fruits. Vous vous trouverez littéralement devant un embarras de richesses et il vous faudra songer à donner, à vendre ou à échanger le surplus de certaines cultures. Si vous avez trop de haricots verts ou à rames, vous pourrez les saler ; quant aux fèves et aux petits pois, vous les préparerez pour les sécher. Lorsque vous aurez récolté vos pois et haricots et nettoyé l'emplacement, mettez à la place des crucifères dont la croissance est déjà bien avancée. Cette double récolte sur un même terrain n'est possible que si vous disposez de « positions d'attente ». D'ailleurs, les crucifères semblent avantageusement profiter de ce double repiquage. Arrachez continuellement les mauvaises herbes à la main, car celles qui sont trop grandes pour être sarclées doivent être enlevées avant qu'elles ne montent en graine ; souvenez-vous : une année de graines, sept ans de mauvaises graines.

Serre et plantes vivaces

Toit grand ouvert dans leur châssis, les concombres vont se déchaîner. Dans la serre, tomates, concombres et poivrons seront en plein rapport et auront besoin d'eau et de nourriture. Il leur faut également une très bonne aération. Dans votre lit de semences, semez des choux de printemps. Désherbez asperges et herbes aromatiques et coupez régulièrement votre rhubarbe pour la manger. Il sera bientôt temps de manger aussi vos artichauts : et ne les négligez pas, car les plantes non coupées ne se reproduisent plus. Pourtant, c'est quand même amusant d'en laisser quelques-uns se transformer en étincelantes fleurs bleues qui feront très bien dans le décor.

Parcelle A

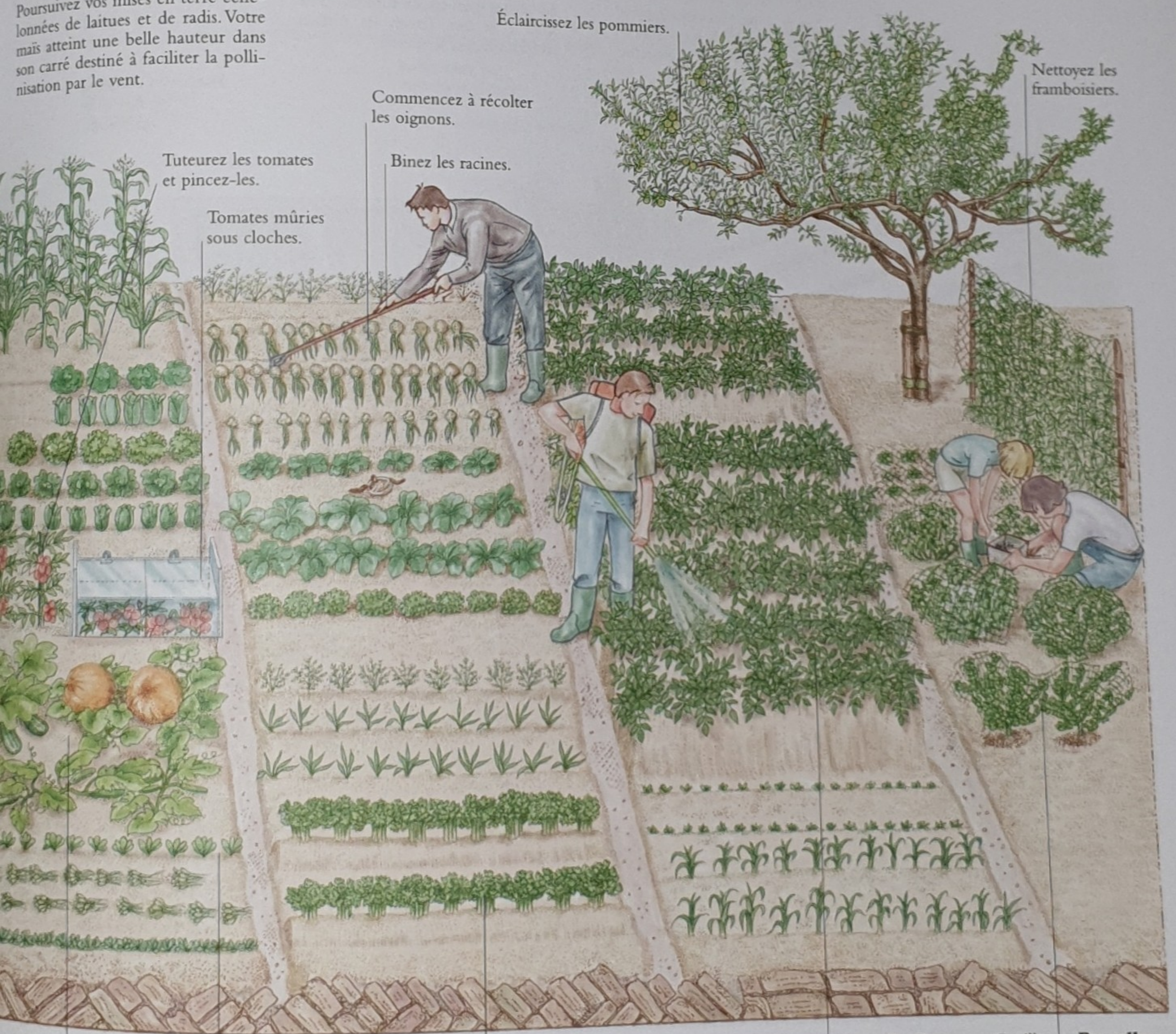
Arrosez pois et haricots quand ils en ont besoin et aspergez d'eau chaque soir les fleurs des haricots à rames. Récoltez maintenant vos pois, haricots verts et haricots à rames, vous en aurez à ne plus savoir qu'en faire. Vos navets devraient également être mûrs. Dès qu'une ligne a donné le meilleur d'elle-même, arrachez tout, débarrassez le terrain et mettez-y immédiatement les crucifères déjà bien développées qui sont dans votre « position d'attente ». Récoltez sans faiblir et sans relâche vos haricots à rames ; ne les laissez pas devenir vieux et durs. Vous en salerez une grande partie en prévision de l'hiver. Le vrai paysan a toujours l'hiver présent à l'esprit, il est si facile de bien manger en juillet !

Parcelle B
Coupez toutes les feuilles rampantes des melons, citrouilles et courges. Mettez des tuteurs à vos plants de tomate, arrachez les pousses latérales et placez après la quatrième branche. Si le temps est sec, arrosez abondamment. Dans les régions peu chaudes, c'est une bonne idée que d'étaler par terre les plants de tomate et de les recouvrir de cloches pour que la plupart d'entre elles puissent quand même mûrir. Ne vous laissez pas envahir par vos concombres, ramassez-en souvent pour qu'ils ne deviennent pas trop grands et amers. Pincez les feuilles mâles. Mangez vos laitues et ne les laissez surtout pas monter en graine. Poursuivez vos mises en terre échelonnées de laitues et de radis. Votre maïs atteint une belle hauteur dans son carré destiné à faciliter la pollinisation par le vent.

Parcelle C
Vous n'aurez pas grand-chose à faire mis à part un peu de binage autour des racines ; vous pouvez aussi désherber et éliminer les limaces. En fait, c'est la meilleure époque de l'année pour enlever les mauvaises herbes dans tout le jardin. Buttez vos céleris et traitez-les avec une bouillie bordelaise* plutôt que d'attendre la brunissure. Commencez à récolter vos oignons.

Parcelle D
Vous n'aurez presque plus de pommes de terre nouvelles et votre récolte principale commencera à produire. Ne les arrachez pas encore, mais vous pouvez les traiter deux fois avec une bouillie bordelaise*. Le grand ennemi est un temps chaud et humide. Buttez avec application, mais lorsque les feuilles se rencontreront au-dessus des tranchées, vous ne pourrez plus le faire et vous devrez alors arracher les grandes mauvaises herbes vivaces à la main. Navets et poireaux devraient se débrouiller très bien tout seuls.

Parcelle fruitière
Coupez toutes les drageons superflus au pied des framboisiers. Éclaircissez, les pommes là où elles sont trop serrées (la coulure physiologique, en juin, y a peut-être remédié), quant à certains arbres fruitiers, vous devrez leur faire une taille d'été : c'est le cas pour les arbres en fuseau et ceux en espalier. Pendant que les oiseaux mangent les cerises, rattrapez-vous sur les prunes et autres fruits. Continuez à biner entre vos massifs de baies, comme cela vous enlevez l'herbe et donnez aux oiseaux une chance d'attraper des insectes.



Automne

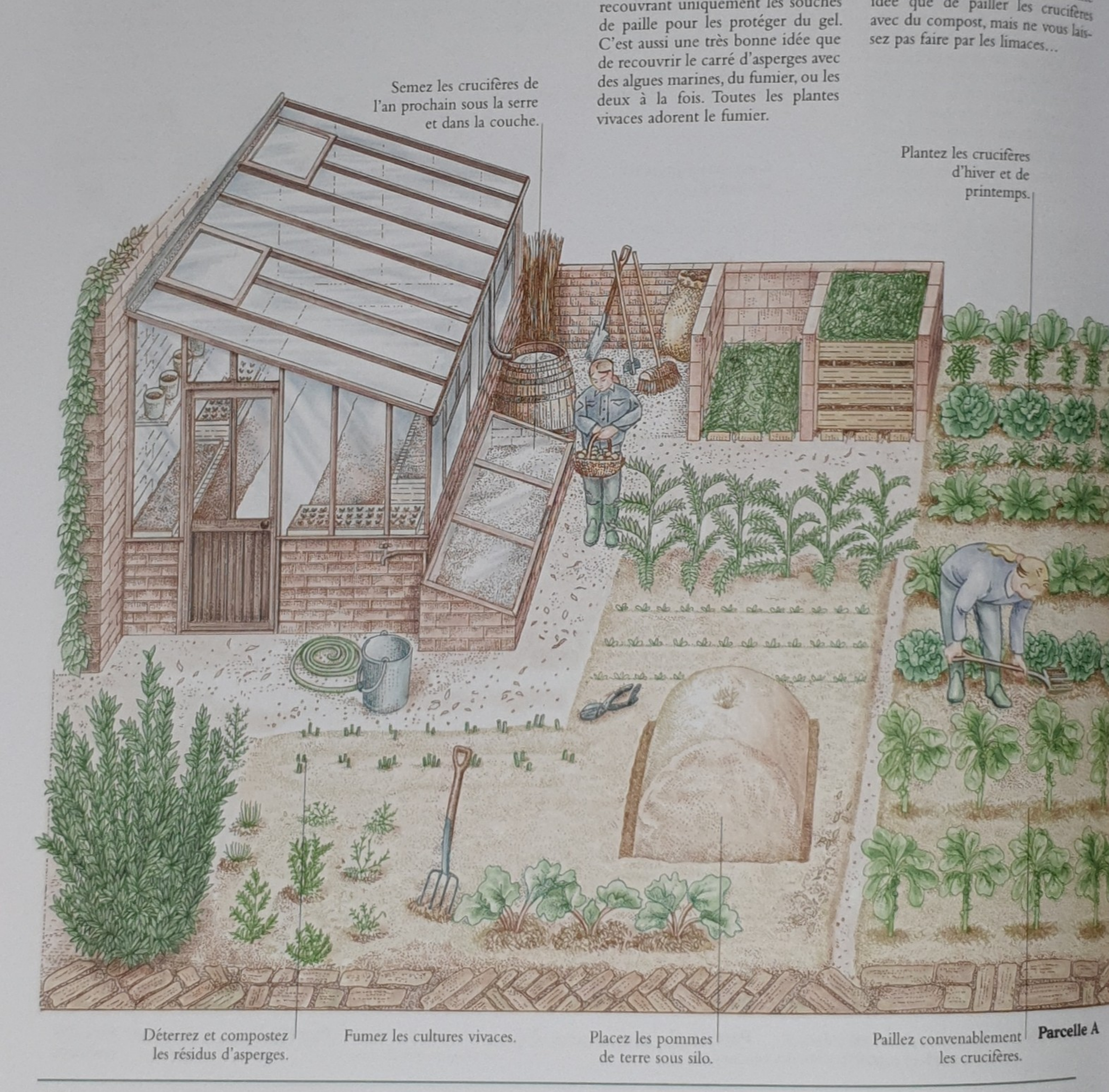
C'est bien vrai que l'automne est la saison des brumes et de l'abondance. Car c'est l'époque de la récolte de toutes ces cultures principales que vous devez rentrer et mettre à l'abri pour l'hiver. Le bon jardinier fera son possible pour mettre de l'engrais vert dans tous les emplacements vides, quoique, lorsqu'il s'agit de sols vraiment lourds, les jardiniers plus traditionnels ont raison de laisser la terre grossièrement retournée pour que le gel puisse y pénétrer. Dès que le gel aura saisi une fois les céleris, on commencera à en manger.

Serres et plantes vivaces

Semez dans les châssis et serres les laitues d'hiver, les choux de printemps et les choux-fleurs d'été. Les deux derniers seront repiqués au printemps suivant. Coupez les pointes des asperges et recouvrez de compost, ce qui détruira les pucerons. Enterrez vos pommes de terre dans une tranchée près de la maison, ou mettez-les à la cave (ou ailleurs, pourvu que l'endroit soit frais, sombre et à l'abri du gel). Coupez les artichauts tant qu'il y en a. Puis vous les abandonnerez à leur sort, recouvrant uniquement les souches de paille pour les protéger du gel. C'est aussi une très bonne idée que de recouvrir le carré d'asperges avec des algues marines, du fumier, ou les deux à la fois. Toutes les plantes vivaces adorent le fumier.

Parcelle A

Il est temps de récolter les pois, les fèves et les autres plantes destinées à être séchés pour l'hiver. On plantera à la place des variétés de crucifères d'hiver et de printemps ; c'est tard, mais pas catastrophique, car elles auront grandi en toute tranquillité dans leur « position d'attente ». Les choux profiteront de la chaux donnée aux pois et aux haricots, ainsi que du fumier destiné aux pommes de terre qui les ont précédés. Lorsque vous aurez enlevé toutes les mauvaises herbes, c'est une bonne idée que de pailler les crucifères avec du compost, mais ne vous laissez pas faire par les limaces...



Parcelle B
Toutes les plantes à croissance rapide de cette parcelle auront déjà été récoltées. Après avoir nettoyé la terre, retournons-la légèrement et semez du seigle d'hiver comme engrais vert. Malheureusement, il ne vaudra pas la peine d'essayer d'y mettre du trèfle car la saison est trop avancée ; seule une culture d'hiver donnera de bons résultats.

Parcelle C
Les panais peuvent rester en terre indéfiniment. Quant aux céleris, ils survivront une grande partie de l'hiver s'ils sont bien buttés. Les autres racines sont récoltées en septembre et mises en sécurité pour l'hiver. Les betteraves rouges doivent être arrachées avec douceur, car les racines saignent si elles sont abîmées. Comme la terre sera propre, vous pouvez semer du seigle au moins jusque vers la fin septembre. Vous pouvez aussi commencer à fumer, car cette parcelle sera attribuée aux pommes de terre l'année prochaine.

Parcelle D
Les pommes de terre seront arrachées assez tard, en fait juste avant les premières gelées. De cette manière, les tubercules durcissent dans la terre et se conserveront mieux ; vous risquez moins d'avoir des traces de brunissure à la surface et d'infecter ainsi vos pommes de terre. Car il serait bon de les laisser un jour ou deux sur le sol pour que la peau se durcisse. Puis vous les mettez à la cave ou dans une tranchée. Buttez vos poireaux. Comme cette parcelle sera consacrée aux pois et haricots l'année suivante, vous pouvez déjà y planter vos fèves en octobre ou en septembre si vous êtes dans une région où les hivers sont très froids.

Parcelle fruitière
Coupez les stolons des fraisiers, nettoyez la terre et faites un bon paillage de fumier ou d'engrais. Récoltez vos fruits quand ils sont mûrs et placez vos pommes et vos poires de manière qu'elles ne se touchent pas, dans un endroit aéré et frais, mais à l'abri du gel. Coupez les vieilles branches des framboisiers et taillez vos cassis en novembre ou en décembre. Si la terre n'est pas trop humide, vous pouvez planter de nouveaux arbres fruitiers en novembre. Lorsque les feuilles mortes tombent, ramassez-les et mettez-les sur votre compost car elles facilitent la reproduction de certains parasites.

La serre

Une serre peut être une construction très rudimentaire ; elle peut être faite, par exemple, d'un mur de fondation de 90 cm en brique, béton ou pierre, d'un châssis en bois contenant les vitres (le verre épais est meilleur), d'une porte et de quatre bouches d'aération (deux à chaque extrémité du bâtiment, l'une en haut, l'autre en bas). Et à l'intérieur, il vous faut des étagères pour poser vos caisses de semis, et vous devriez pouvoir les déplacer facilement pour, en été, planter les tomates à la place.

Serre non chauffée

Dans les régions où raisins et tomates poussent relativement bien en plein air, je ne ferai pas la dépense d'une serre mais consacrerai mon argent à autre chose. Dans les régions plus froides en revanche, une serre même non chauffée est presque indispensable pour faire démarrer des cultures comme les graines de céleri, le maïs doux, les choux précoces et toutes les autres plantes que vous aimeriez voir profiter immédiatement du soleil dès que les gelées sont terminées. Et puis vous pouvez aussi utiliser votre serre en été pour faire pousser des tomates. Les tomates sont l'une des cultures les plus précieuses pour celui qui vit en autarcie. Elles coûtent cher à l'achat mais sont faciles à cultiver ; elles se conservent très bien en bocaux et, en hiver, feront toute la différence entre des menus un peu mornes et « la dolce vita » : une vingtaine de bocaux remplis de belles tomates rouges sont un plaisir pour la vue et nous donnent de l'espoir pour l'avenir.

Et en été, votre serre froide fera pousser des légumes « de luxe » comme les aubergines, les melons, les poivrons verts qui deviendront d'ailleurs rouges si vous les laissez mûrir assez longtemps, et bien sûr les concombres. Les concombres de serre deviennent bien meilleurs que ceux cultivés en châssis ou en plein air. Et vous aurez des salades fraîches toute l'année si vous les faites pousser en serre. Toutefois, votre serre non chauffée ne vous sera pas d'une très grande utilité en hiver ; vous ne pourrez en effet y cultiver que quelques choux précoces ou laitues d'hiver, ou alors d'autres légumes très résistants car, les jours où il n'y aura pas de soleil, la température intérieure de la serre descendra sans doute bien au-dessous de 0 °C. Alors, souvenez-vous de ces restrictions et n'attendez pas de miracles.

Serre chauffée

Si vous parvenez par quelque moyen que ce soit (huile ou électricité, bois de chauffage ou charbon) à maintenir pendant tout l'hiver la température ambiante de votre serre au-dessus de 0 °C et que votre serre est assez grande, vous pourrez avoir chaque année, dans n'importe quel climat, des pêches, des poires, des abricots, du raisin et la plupart des fruits méditerranéens.

Vous pourrez chauffer votre serre en installant des tuyaux d'eau chaude à l'intérieur. Les tuyaux devraient monter en pente douce depuis le réservoir d'eau chaude jusqu'au point le plus élevé, car, comme chacun sait, l'eau chaude a tendance à monter et la froide à descendre. Au point le plus élevé des tuyaux, vous devrez mettre une valve d'évacuation pour laisser s'échapper l'air ou la vapeur qui aura pu se former. Et si vous avez peint en noir l'intérieur de la serre construit en maçonnerie, le mur absorbera la chaleur pendant la journée et la dégagera durant la nuit.

Celui qui vit en autarcie appréciera l'idée de chauffer sa serre sans devoir acheter du combustible. Ce sera possible avec un fourneau à bois, ou bien avec de l'électricité produite par une éolienne ou en utilisant la force hydraulique, cette dernière étant sans doute plus sûre. Quant à l'énergie solaire bien utilisée, elle a été depuis toujours le moyen idéal de chauffer une serre pendant les mois les plus chauds.

Température de la serre

En hiver, pendant la nuit, la température devrait être de 4 °C. Au cours des belles journées, le soleil devrait la faire monter jusque vers 10 °C. Il ne faut pas laisser la température devenir trop élevée pendant la journée, mais vous ne devez pas non plus chercher à l'abaisser en laissant entrer de l'air glacé : vous tueriez invariable-

UNE SERRE MITOYENNE

Cette serre est un moyen très pratique pour obtenir, même dans un climat tempéré, des citrons, des poivrons, du raisin et pour donner à vos tomates une plus grande chance de mûrir.

ment vos jeunes et fragiles plants. Alors, arrêtez le chauffage de votre réservoir d'eau, mais n'oubliez pas de refaire du feu dans la soirée pour maintenir la température durant la nuit. Pendant la journée en hiver, ouvrez légèrement l'une des aérations du toit, puis dès le début du printemps, ouvrez les deux fenêtres du toit. Et si, un peu plus tard, vous ouvrez également l'une des aérations inférieures, faites en sorte que l'air froid soit d'abord dirigé vers les tuyaux d'eau chaude. Au printemps et en été, arrosez le sol de temps en temps pour maintenir l'humidité ambiante. Et vous vous faciliterez les choses si vous pouvez récupérer l'eau de pluie directement dans un réservoir situé à l'intérieur de la serre. Ce sera plus facile si votre serre est adossée au mur d'un bâtiment.

Le sol de la serre

Chauffée ou non, une serre est un espace coûteux et il n'est donc guère sensé d'y entasser n'importe quelle vieille terre. Plus la terre de votre serre sera bonne, meilleurs seront les résultats que vous obtiendrez dans cet espace précieux. Vous élaborerez une très bonne terre en mélangeant à parts égales du très bon compost, une riche terre de surface et du sable, puis en ajoutant une petite quantité de phosphate de roche broyée et de la chaux. Vous pouvez mettre cette terre dans des châssis à l'intérieur de la serre ou tout simplement au-dessus du sol existant. Et puis, plus vous varierez vos cultures, mieux ça vaudra ; et si vous devez cultiver la même chose pendant des années dans votre serre, vous devrez de temps en temps renouveler la terre. Les tomates surtout peuvent être sujettes à des maladies si on les cultive trop longtemps dans la même terre.

Cultures de serre

Le choix des cultures que vous allez planter dans votre serre dépend de vos goûts et bien sûr des possibilités qu'elle vous offre. Une serre non chauffée vous permettra de cultiver une plus grande gamme de légumes, mais surtout de les cultiver plus sûrement qu'à l'extérieur. Et dans une serre chauffée on peut cultiver pratiquement tout ce qui pousse sur la terre. Pour moi, les utilisations principales d'une serre sont : les laitues d'hiver et autres salades ; semis, au début du printemps, en terrines ou plateaux, de graines de céleri, tomates, poivrons, melons, aubergines, maïs doux et concombres ; et surtout, je cultive des tomates tout l'été dans ma serre. Je sais que dans un climat tempéré il est très possible de faire pousser des tomates en plein air, mais les résultats ne seront pas vraiment satisfaisants alors qu'une serre même minuscule vous donnera une impressionnante quantité de belles tomates bien rouges ; vous pourrez les manger fraîches jusqu'à ce qu'elles vous sortent par les yeux, puis vous pourrez les mettre en bocaux et vous disposerez toute l'année de ces fruits merveilleux.

Même chose pour les concombres : ils poussent très bien en plein air (variétés de châssis et de lignes), mais pourquoi ne pas en planter également quelques-uns dans votre serre entre les plants de tomate ? Certes, les conditions ne sont pas idéales, car la vraie serre à concombres est plus chaude et plus humide que celle à tomates. Alors, je vous conseille d'avoir des conditions idéales pour les tomates et de laisser vos concombres se débrouiller et faire de leur mieux.

Et puis, si vous vivez trop au nord pour cultiver de la vigne en plein air, il n'y a aucune raison d'hésiter à en faire pousser contre le mur nord de votre serre en la laissant monter jusqu'au toit, mais en faisant attention à ce qu'elle ne fasse pas d'ombre à vos précieuses tomates. Et si votre serre est assez grande, pourquoi vous priver du luxe bien agréable d'un pêcher nain ? Enfin, dans les régions très froides, cela vous rendra bien service de pouvoir semer les graines des légumes de climats plutôt tempérés comme les crucifères déjà au tout début du printemps.

Mais, quoi qu'il arrive, ne surpeuplez pas votre serre. Il vaut beaucoup mieux produire plus d'une culture vraiment utile, comme les tomates en été et les laitues en hiver, que de remplir votre serre d'innombrables fruits ou légumes exotiques. Et ne négligez pas, à l'extérieur, l'utilisation intensive de couches chaudes sous châssis, de cloches de verre, de pots à confitures, de bâche en plastique transparent, etc. (*voir p.* 50-51).

CHAPITRE TROIS

Produits d'origine animale

« Parfois, les gens nous demandent : “Pourquoi y a-t-il des races croisées et autant de souches mélangées chez vos animaux et vos volailles ?”… Pour nous, le tout venant est un animal peu spécialisé, peu différent de son pair non domestiqué, peu habile et trop docile, bref, très peu productif.

Les gens qui viennent séjourner chez nous sont parfois horrifiés de me voir tuer un animal. “Comment peux-tu faire ça ?” Je leur demande toujours ce qu’ils ont eu à dîner la veille et, s’ils me répondent “de la viande”, je sais que je peux ignorer leurs scrupules. Je n’aime pas tuer les animaux, mais après avoir longtemps réfléchi et avoir estimé qu’il n’y a pas de mal à tuer un animal, je le fais sans me poser de question et j’essaie de me montrer aussi professionnel que possible pour éventrer, plumer, vider et découper, et à m’y employer avec soin. »

John Seymour *Fat of the Land* 1961

La ferme vivante

De la même manière que j'ai plaidé contre la monoculture, je vous supplie de ne pas vous spécialiser dans une seule espèce animale mais d'en élever plusieurs. Votre vache mangera l'herbe haute, puis chevaux, moutons et oies brouteront l'herbe courte. Ensuite, vos cochons mangeront les racines et en même temps laboureront le champ et le laisseront prêt à être ensemencé avec des céréales que tous les animaux, mais surtout les poules, mangeront. Évidemment, les cochons grandiront aussi en se nourrissant du lait écrémé de votre vache qu'il restera quand vous aurez fait le fromage. Vos animaux se protégeront également les uns les autres des maladies car les micro-organismes qui provoquent des maladies chez une espèce meurent quand ils sont absorbés par une autre espèce.

VACHES, CHEVAUX, MOUTONS ET CHÈVRES

Les ruminants – vaches, moutons et chèvres – sont les animaux les mieux armés pour transformer cette substance de base qu'est l'herbe, en nourriture sous forme de viande et de lait. J'ose espérer que toutes ces bêtes ne seront pas exploitées seulement pour leur viande et leur lait, mais surtout pour cette capacité unique qu'elles ont de transformer la verdure en énergie. Ces animaux se répartissent entre eux très efficacement la nourriture disponible, chacun faisant du bien à l'autre. Un troupeau de chevaux, seul sur un pâturage, ne se développera pas bien ; sur le même pâturage, mais avec d'autres animaux, il se développera très bien. On dit que si vous mettez 20 vaches dans un pré vous pouvez tout aussi bien y mettre 20 vaches et 20 moutons. Les vaches brouteront l'herbe haute et grossière ; les moutons et les chevaux nettoieront le pré en grignotant l'herbe que les vaches dédaignent à ras du sol. Les chèvres, qui sont moins des « mangeuses » d'herbe que de taillis, bouchent très utilement un trou, car elles mangeront les écorces, les feuilles, les ronces et les arbustes, et si vous avez l'intention de défricher un bout de terre, elles feront cela très bien.

OIES

Pour l'herbe, les oies feront directement concurrence aux ruminants et, comme eux, elles transformeront, certes moins efficacement, l'herbe en nourriture sous la forme de viande. Ce faisant, elles amélioreront votre pâturage. Cela vaut la peine d'avoir quelques oies car plus vous diversifiez les espèces qui broutent, mieux c'est.

CANARDS

Vos canards mangeront de nombreuses choses qui de toute façon ne vous serviraient à rien : plantes aquatiques, grenouilles et autres bestioles amphibies. Ils surveilleront votre jardin, mangeant cette véritable peste que sont les serpents.

COCHONS

Le cochon est un animal magnifique et véritablement le pionnier de votre domaine. Il mangera n'importe quoi et, tout en cherchant de la nourriture, il labourera la terre, nettoiera les coins broussailleux et engloutira tous les restes du ménage jusqu'à votre eau de vaisselle. Comme l'a écrit un connaisseur de l'agriculture : « En un mot : sans porcs, il n'y a pas d'agriculture possible et, dans le monde entier, il n'y a jamais eu d'agriculture sans porcs. Ce sont les piliers d'un domaine. Ils font beaucoup sans en avoir l'air ; ils ne jouent pas la comédie comme le petit et le gros bétail ; mais, sans eux, l'exploitation de la terre serait une pauvre entreprise, une affaire misérablement stérile. »

POULES

Les poules sont essentiellement herbivores ou, du moins, elles préfèrent manger des grains. Après les moissons, elles iront chercher les grains éparpillés dans les champs, mangeront ceux qui sont trop petits pour être moulus et aussi les graines des mauvaises herbes. Elles suivront les cochons quand ils retournent le sol et elles mangeront tous les vers de terre, larves de taupin, de tipule et tout ce qui montrera le bout du nez. Elles obligeront les rats à émigrer, en picorant les grains éparpillés près des meules.

La vache

Il existe trois sortes de vaches : les vaches laitières, les vaches de boucherie et les vaches mixtes. Il y a plusieurs décennies, en Europe et aux États-Unis, il existait plusieurs races magnifiques de vaches mixtes, mais les circonstances économiques ont provoqué leur disparition. Pour celui qui vit en autarcie, et même pour les autres, c'est bien triste, car la viande devrait être un sous-produit du troupeau laitier et non pas une fin en soi.

Une vache donne un veau par année et elle doit le faire si vous voulez qu'elle ait du lait. Si c'est une vache de boucherie, tout ce qu'elle peut faire est d'allaiter son veau jusqu'à ce qu'il soit assez grand pour être sevré. Mais si c'est une bonne vache mixte, elle pourra avoir un bon veau de boucherie, lui donner assez de lait et vous en donner aussi assez à vous. Et si c'est une vache laitière, elle aura un veau chaque année, lui donnera assez de lait et plus qu'assez à vous, mais le veau ne sera pas de toute première qualité pour la boucherie.

Parmi les veaux qui naîtront, la moitié sera sans doute des mâles et l'autre moitié des femelles, dont seule une moitié sera utilisée pour remplacer les vieilles vaches. Alors, à la fin et quoi que vous fassiez, vous serez obligé de vendre pour la boucherie les trois quarts des veaux que vous ne pouvez pas garder, ou de les emmener à l'abattoir. Sinon votre population de vaches va augmenter jusqu'à un point où il n'y aura plus de place sur votre domaine.

Quelle race ?

Mais oui, on peut très bien – et cela se fait couramment – manger des vaches laitières. La plus grande partie de la viande de bœuf provient des Holstein. Ce sont des bêtes assez grandes, gentilles, qui donnent beaucoup de lait pauvre, c'est-à-dire à faible taux butyreux. Elles sont résistantes et leur veau, bien que de mère laitière, produit de la bonne viande.

À l'opposé, on trouve les vaches des îles Anglo-Normandes, et parmi elles la jersiaise constitue la meilleure vache domestique. Elles sont petites, ne donnent pas autant de lait qu'une frisonne, mais ce dernier est particulièrement riche. Les veaux ne sont pas très bons pour la boucherie et donc pratiquement invendables, mais ils sont quand même mangeables.

Si vous arrivez à trouver une bonne race mixte, il vous faut absolument la prendre : une pie rouge des plaines, une danoise ou une armoricaine, toutes sont très bien. Avec elles, vous aurez du bon lait et de la bonne viande. En vérité, il n'y a pas de vache plus docile, plus digne d'affection, que la petite jersiaise et je la recommande chaudement si vous cherchez une amie autant que du lait.

Acheter votre vache

Comment acheter une vache pour la première fois ? Rien n'est plus difficile. Voyez-vous, si une personne qui possède un troupeau désire vendre une vache, vous pouvez être certain d'une chose : c'est la plus mauvaise de celui-ci. Le paysan veut peut-être vendre une vache ou deux parce qu'il en a trop et qu'il souhaite diminuer son troupeau, mais même s'il le fait pour cette raison, et que son troupeau est bon, vous pouvez quand même être sûr que la vache qu'il va vendre est la plus mauvaise.

Il existe quand même quelques exceptions. Par exemple, le paysan qui pour une raison ou une autre (peut-être son passage de vie à trépas) vend tout. Tout le troupeau passera alors aux enchères et les bonnes vaches seront vendues en même temps que les mauvaises. Ou alors, autre exception, une personne (peut-être un « affreux » vivant en autarcie) qui a élevé une ou plusieurs génisses en vue de les vendre juste après qu'elles ont mis bas, c'est-à-dire à une époque où elles donnent beaucoup de lait. Dans ce cas, vous pouvez acheter une vache qui a vêlé pour la première fois, elle sera certainement aussi bonne qu'une autre, car la personne qui la vend ne le fait pas pour les raisons habituelles – parce qu'elle est mauvaise – mais parce qu'elle l'a élevée exprès pour la vendre.

En plus d'un examen soigneux de la génisse que vous voulez acheter, examinez aussi la mère. Il vaut toujours la peine d'examiner une future belle-mère avant de demander sa fille en mariage. Vous pouvez ainsi vous faire une idée de la façon dont va évoluer votre bien-aimée en vieillissant. Ce principe s'applique aussi aux génisses.

BROWN SWISS*
Reconnue pour sa longévité, cette race de vache est appréciée des producteurs de cheesecakes, grâce à la grande quantité de lait qu'elle produit et sa teneur élevée en proteines et en graisse.

HOLSTEIN
La vache laitière par excellence. Grande et robuste, elle produit une grande quantité de lait. Accouplée au bon taureau, elle donnera des veaux fournissant de la viande de qualité.

JERSIAISE
Cette vache est particulièrement affectueuse et robuste. Elle produit un lait extrêmement riche mais sa viande n'est pas la meilleure.

Il y a un inconvénient à acheter comme cela une jeune génisse, surtout si les vaches sont une chose nouvelle pour vous. Vous serez tous les deux des débutants. Elle sera nerveuse et volage et donnera sans doute des coups de pied. Et vous serez dans le même état. Elle aura de tout petits pis et vous ne vous entendrez peut-être pas très bien.

Alors, si vous êtes un débutant, il est sans doute préférable que vous vous trouviez un amour de vieille vache avec des pis comme des bouteilles de champagne, des yeux charmeurs et une nature bonasse. Qu'est-ce que cela peut faire si ce n'est pas la championne du monde des laitières ? Qu'importe si elle n'a que trois bons quartiers ! (Chaque pis tire le lait d'un quart de la mamelle.) À condition que le propriétaire soit honnête et qu'il vous dise qu'elle est en bonne santé, cette vache vous ira très bien. Voilà maintenant quelques points à observer lorsque vous achetez une vache (en plus de vérifier que les papiers sont en règle) :

1. Palpez la mamelle avec soin et, si vous sentez une boule dure, n'achetez pas la vache parce que cela veut dire qu'elle a certainement – ou qu'elle a eu ou qu'elle risque d'avoir encore – une mammite. C'est une maladie très courante. Un ou plusieurs des pis sont obstrués et le lait inutilisable. Mais si la vache est très bon marché parce qu'elle a un « quartier aveugle » (un quart de la mamelle qui ne donne pas de lait), c'est différent. Autant que vous le sachiez.

2. Assurez-vous qu'elle a été vaccinée contre la tuberculose et que le test pour la brucellose était négatif. Dans beaucoup de pays, ces deux examens sont obligatoires et il est illégal de vendre le lait des vaches atteintes par l'une ou l'autre de ces maladies. En tout cas, si ce n'est pas illégal, c'est insensé.

3. Si la vache est en production, essayez de la traire. Essayez soigneusement chaque pis. Assurez-vous qu'elle ne donne pas de coups de pied quand vous la trayez ou vous en occupez, bien qu'évidemment – votre bon sens vous l'indiquera – elle sera plus nerveuse que d'habitude parce que vous êtes un étranger et qu'elle a peut-être été transportée contre son gré jusqu'à un marché ou une place de foire. Contrôlez si elle a du lait dans chaque quartier. Si vous l'achetez dans son étable, demandez au vendeur de pouvoir la traire complètement (pour lui éviter du travail) et vous saurez alors vraiment combien de lait elle donne.

4. Examinez ses dents car elles vous diront quel âge elle a.

5. Soyez sûr qu'elle est assez calme et apprivoisée pour vous laisser mettre vos bras autour de son cou et la grattouiller derrière les oreilles.

6. Assurez-vous qu'elle est entourée de cette indéfinissable mais pourtant réelle « aura de santé ».

7. Si vous êtes un vrai débutant, demandez à l'un de vos sympathiques voisins de vous accompagner et de vous conseiller. S'il s'y connaît vraiment, faites ce qu'il vous dit.

Ça y est, vous avez acheté votre vache, ramenez-la à la maison et installez-la confortablement. Gâtez-la un petit peu. Attachez-la dans votre étable, donnez-lui du bon foin, un peu de nourriture avec de l'avoine ou de l'orge, ou bien des biscuits pour vaches : laissez-lui le temps de se calmer. Le soir, trayez-la.

Alimentation

Les agronomes déterminent l'alimentation des vaches en posant qu'une vache a besoin d'une certaine quantité de nourriture pour son « entretien » et d'une autre certaine quantité comme « ration de production ». C'est-à-dire que nous calculons ce qu'il faut donner à une vache qui ne donne pas de lait pour qu'elle reste en bonne santé et que nous ajoutons ensuite quelque chose en fonction du nombre de litres de lait qu'elle donne.

Ration d'entretien

Pendant l'hiver, 9 kg de bon foin « entretiendront » une grosse vache. Une petite vache, comme la jersiaise, se contentera de 5,5 kg. Vous pouvez donc compter que si vous ne donnez que du foin de bonne qualité, il lui en faudra 1 680 kg pour tout l'hiver si c'est une grande fille de Holstein, ou 1 170 kg si c'est une jersiaise. Mais si vous voulez lui donner autre chose, voici les équivalences :

RED POLL
Cette race de vache mixte est renommée pour la qualité de son lait et de sa viande.

HEREFORD
La qualité de sa viande est reconnue à travers le monde entier. Elle s'accouple bien avec d'autres races.

* Afin de respecter l'édition originale, les races de vache présentées ici sont, pour la plupart, anglo-saxonnes. En France, les plus connues sont la Normande, la Bretonne Pie noire, la Charolaise ou encore la Limousine.

Une demi-tonne d'assez bon foin représente :

375 kg de très bon foin
2 000 kg de choux frisés ou autres verdures
2 500 kg de blettes
1 500 kg de betteraves fourragères.

Ration de production

Maintenant, pour donner « l'ordinaire plus une cuillerée », la ration d'hiver devrait être portée à 2 300 kg pour une Holstein et 1 680 kg pour une jersiaise. Ainsi la ration journalière passe à 13 kg de foin ou son équivalent pour une Holstein et 9 kg pour une jersiaise.

Par ailleurs, vous pouvez compter que si vous donnez 1,6 kg d'un aliment concentré pour chaque fraction de 4,5 l de lait – sans tenir compte des premiers 4,5 l que la vache produit – cela sera suffisant. Comme aliment concentré, vous pouvez donner :

2 parts d'orge (décortiquée)
1 part d'avoine (décortiquée)
1 part de vesces (concassées ou égrugées).

Les vaches, gardées d'une manière naturelle dans des pâturages exploités biologiquement et nourries de foin, risquent peu de souffrir d'un manque de minéraux ; mais si vous avez eu le « vertigo », la tétanie ou toute autre maladie dont le vétérinaire dit qu'elle est provoquée par des déficiences en minéraux, vous devrez ajouter les éléments manquants au menu de la vache ou alors au pâturage. Les aliments contenant des algues marines sont une excellente source de minéraux. Et vous pouvez tout simplement répandre un peu de varech, de temps en temps, sur votre pâturage et laisser vos vaches le manger ou le lécher. Comme cela, elles ne souffriront pas de manque de minéraux.

En résumé, cela signifie que si, au cours d'un hiver moyen, vous donnez chaque jour à votre vache 13,5 kg de choux ou d'autres légumes et 5,4 kg de foin pour son « entretien », plus 1,6 kg des concentrés suggérés plus haut pour chaque fraction de 4,5 l de lait – en plus des premiers 4,5 l – vous ne risquez pas de vous tromper. Mais surtout, utilisez la nourriture que vous avez sous la main. Faites preuve de bon sens et observez le seau à lait : si la production diminue, augmentez la nourriture et tout devrait être parfait.

Alimentation estivale

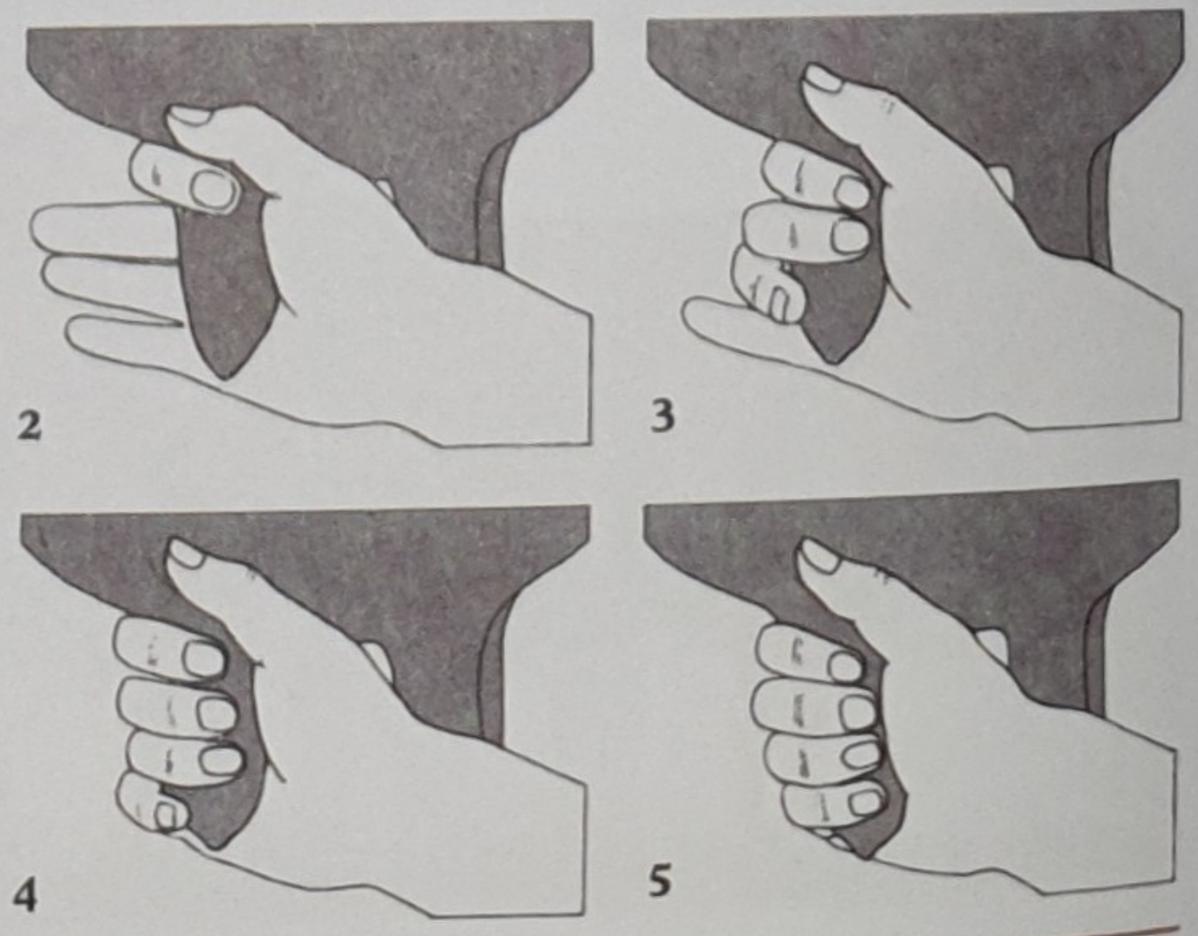
En été, si vous avez assez d'herbe de bonne qualité, cela devrait suffire pour l'entretien jusqu'à la productions de 18 l de lait par jour. Une vache produisant plus devrait recevoir 1,6 kg de concentré pour chaque fraction de 4,5 l en plus des 18 premiers litres, mais j'espère que vous ne voudrez pas d'une telle vache. Vous ne sauriez que faire d'autant de lait et les grosses productrices ont besoin, très souvent, des soins d'un vétérinaire ; elles doivent être soignées comme des invalides. Mais la valeur nutritive de l'herbe varie énormément, et si, tout à coup, vous trouvez que la production de lait baisse, ajoutez un peu de concentré (même seulement 500 g ou 1 kg) et voyez ce qui se passe.

L'alimentation du bétail est affaire d'observation constante et de bon sens. Regardez vos animaux : apprenez ce qu'est « l'aura de santé ». Observez leur forme. Deviennent-ils plus gras, plus maigres ? Contrôlez leur production de lait. « L'œil du vacher » n'est pas donné à tout le monde, mais on peut l'acquérir.

Traire

Trayez votre vache deux fois par jour, à un intervalle de douze heures c'est l'idéal. Avec de l'eau chaude, lavez le pis et les tétines. Lavez-vous aussi soigneusement les mains. Puis séchez le tout avec un linge. Plus vous masserez le pis en le lavant, mieux cela vaudra. Nettoyez également l'arrière-train de votre vache pour éviter que des excréments ou de la saleté ne tombe dans le seau. Donnez-lui quelque chose de bon à manger. Puis asseyez-vous sur un tabouret à côté d'elle et prenez dans vos mains les deux tétines de devant. Ou, si vous êtes vraiment un débutant, prenez une tétine dans une main. Avec votre pouce et votre index, pressez la tétine le plus haut possible pour empêcher le lait qui s'y trouve de remonter dans le pis. Le bon sens devrait vous dire avec quelle force il faut presser. Puis, tout en serrant avec votre pouce et votre index, pressez successivement avec vos trois autres doigts la tétine depuis le haut pour faire sortir le lait. Relâchez la pression et répétez l'opération. Cela paraît facile mais, en réalité, ça ne l'est pas.

Vous pouvez aussi vous entraîner à trouver le bon rythme avec une tétine factice. Il faut une semaine pour apprendre à traire. Et c'est mieux de débuter avec une vieille vache, qui ne vous en voudra pas trop si vous êtes un peu maladroit.

TRAIRE UNE VACHE

Asseyez-vous à droite de la vache (**1**), inclinez le seau en le maintenant entre vos genoux et saisissez les deux pis avant. Pour obtenir le lait, fermez le pis en serrant le haut avec votre pouce et votre index (**2**) pour éviter que le lait remonte dans le « sac » comme les fermiers appellent la mamelle. Puis refermez votre majeur (**3**), votre annulaire (**4**) et votre auriculaire (**5**), pressez progressivement en tirant le pis vers le bas pour extraire le lait. Si vous le pouvez, entraînez-vous sur un pis factice pour adopter le bon rythme. Mieux vaut commencer sur une vieille vache habituée à la traite si votre technique laisse à désirer.