

LA PIÉRIDE DU CHOU Les chenilles de ce papillon anéantiront toute une planche de choux si vous les laissez faire. Le meilleur moyen de s'en débarrasser est de regarder sous les feuilles tous les jours et d'écraser les œufs jaunes avant leur éclosion ou de protéger vos cultures sous un filet fin.

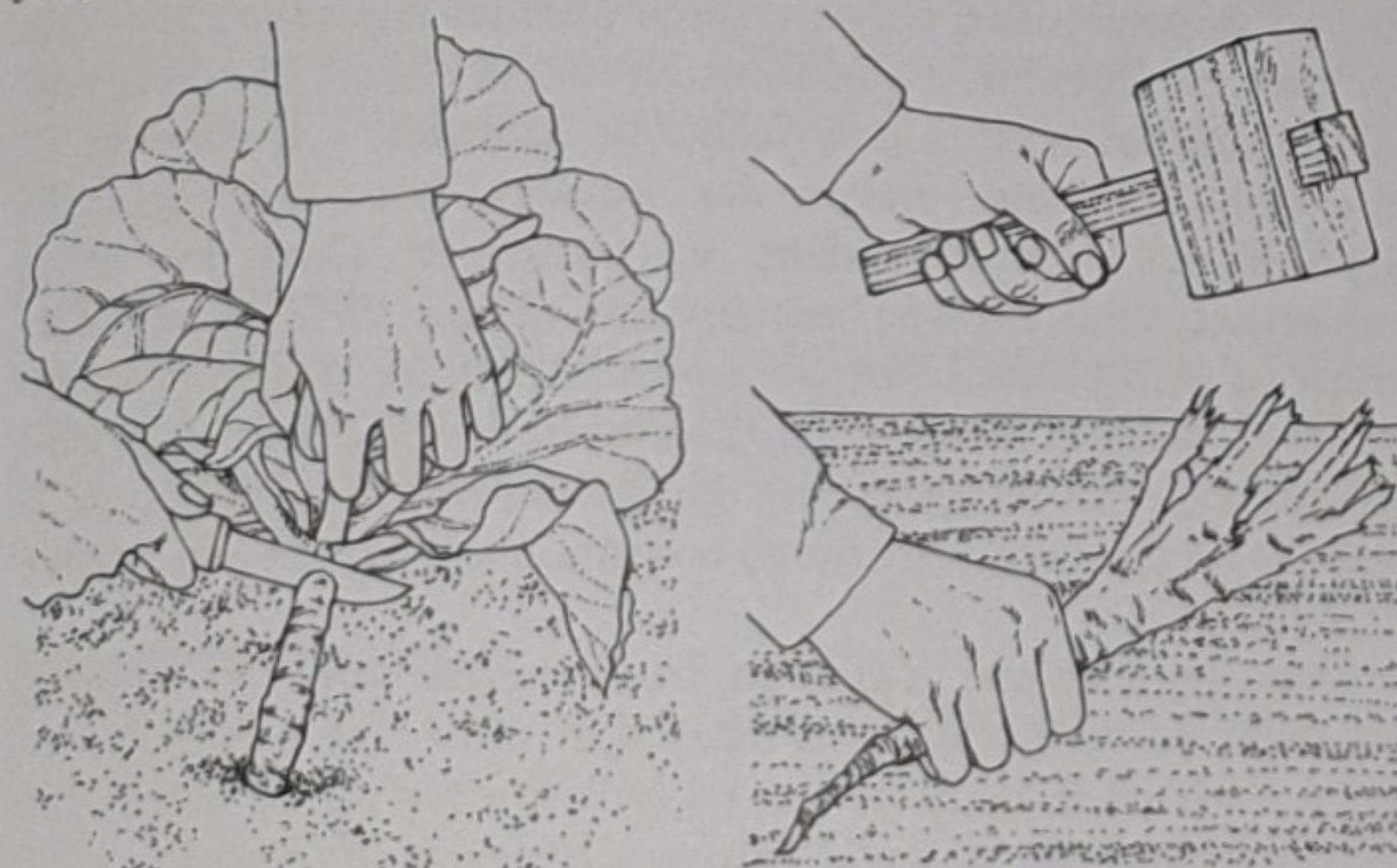
LA NOCTUELLE DÉFOLIATRICE Un traitement à base de pyrèthre ou de derris viendra à bout de ces larves qui mangent le cœur des choux et dont les déjections provoquent parfois la décomposition.

LE TAUPIN Ce ver de couleur gris brun est la larve d'un coléoptère portant le même nom. À la fin du printemps, il mange parfois les racines des plantules, ce qui les fait dépérir et crever. Seule solution, bêchez à fond et à plusieurs reprises au printemps, pour que les oiseaux attrapent les larves.

Récolte et conservation

Quand vous coupez un chou, arrachez tout de suite la racine qui, si elle restait en place, pourrait attirer des maladies. Si les plantes sont saines, écrasez les tiges avec un maillet, un gros marteau ou un rouleau de jardin. Une fois écrasées, vous pouvez les jeter sur le compost ou les enterrer dans une tranchée destinée aux haricots à rames de l'année suivante.

Pour conserver les choux, étalez-les sur un lit de paille dans un abri ou une cave à l'abri du gel et recouvrez-les d'une autre couche de paille. Dans les régions tempérées, laissez-les sur pied jusqu'au jour où vous en avez besoin : ils résistent jusqu'à -7 °C.



LA RÉCOLTE

Coupez le chou en haut de la tige avec un couteau aiguisé. N'oubliez pas d'arracher aussi bien la tige que la racine.

LE CHOU DE MILAN

C'est le plus résistant des choux et aussi le plus précieux pour la fin de l'hiver et le début du printemps. Cultivez-le comme un chou d'hiver mais attendez pour le consommer que la saison soit bien avancée et qu'il ne reste rien d'autre au potager. Le chou de Milan comble un vide au printemps.

LE CHOU ROUGE

Sa période de végétation est d'une extrême longueur. Semez au début de l'automne dans le carré à semis, en sillons distants de 15 cm. À l'apparition des plantules, éclaircissez. Repiquez au printemps en espacant de 60 cm et tassez la terre pour que les choux forment de grosses pommes compactes. Coupez-les à l'automne. Vous pouvez les manger crus, mais si vous les faites cuire, n'oubliez pas qu'il faut un temps de cuisson – deux heures – bien plus long que pour les autres choux.

Les choux chinois



Il existe deux variétés de chou chinois. Le pé-tsaï pomme, contrairement au pak-choï qui ne forme que des feuilles.

Sol et climat

Le chou chinois ne résiste pas aussi bien au froid que les autres choux, mais n'aime pas non plus la chaleur excessive. Il ne se plaît pas sur les sols acides.

Les soins du sol

Apportez beaucoup d'humus, l'idéal étant une couverture de 10 cm de compost, fourchée avant la plantation.

Semis et multiplication

Semez en place à la fin de l'été ou plus tard si vous n'avez pas de gelées hivernales. Semez à la volée et éclaircissez plus tard ou bien semez clair en sillons.

Les soins pendant la croissance

Le chou chinois réclame beaucoup d'eau. Pour conserver l'humidité, paillez dès que les plants ont atteint 15 cm et attachez-les en haut et en bas avec du raphia. Éclaircissez à 25 cm. Si les choux grossissent trop et sont serrés, arrachez-en la moitié et mangez-les. Ils souffrent très peu des ravageurs et des maladies, mais connaissent les mêmes problèmes que les autres choux.



LE LIAGE DU CHOU CHINOIS

Ne laissez jamais un chou chinois manquer d'eau. Quand il a atteint 15 cm, un bon paillis préservera l'humidité. Mais dès que le cœur commence à se former, vous avez intérêt à l'attacher en haut et en bas avec du raphia : la plante conservera assez d'humidité et, en prime, les feuilles internes blanchiront. Plus tard, éclaircissez pour laisser des écarts de 25 cm. Si les choux sont toujours trop serrés, arrachez-en la moitié et mangez-les.

Récolte et conservation

Arrachez et mangez les choux chinois, en salade ou cuits, dès qu'ils ont une belle pomme. Ce qui peut survenir dix semaines seulement après la plantation.

Le chou de Bruxelles



Sans doute le plus savoureux de tous, le chou de Bruxelles passe l'hiver dehors sans problème dans les climats tempérés, ce qui permet de le consommer frais jusqu'au printemps.

Sol et climat

Les choux de Bruxelles cultivés dans les régions ignorant les gelées ont peu de goût, mais, dans les zones plus froides, ils sont une précieuse source de verdure à la fin de l'hiver et au printemps.

Les soins du sol

Cette variété requiert une culture en profondeur et des apports généreux de compost, ainsi que de la chaux sur les sols acides. Traditionnellement, ils sont cultivés dans une terre très ferme. Les jardiniers qui les cultivent sur planches surélevées, les repiquent dans des buttes très meubles (*voir p. 46*), à une plus grande profondeur que d'habitude et tassent la terre d'une main avant et après la plantation.

Semis et multiplication

Les semis se font traditionnellement à l'extérieur, dans un carré à semis, au début du printemps. Cela dit, pour améliorer les

résultats, semez en intérieur dans des terrines à partir du milieu de l'hiver. Vous éclaircirez et installerez les semis précoces sous châssis, puis, quand ils atteignent 15 cm, vous les planterez dans une pépinière et enfin dans leur carré définitif, en lignes distantes de 90 cm, en espaçant de 90 cm. Le repiquage semble le stimuler, comme les autres choux. Pour la culture sur butte, espacez de 50 cm en tous sens.

Les soins pendant la croissance

Les choux de Bruxelles se portent mieux avec un bon buttage mais aussi avec un paillis. A l'instar des autres choux, ils n'aiment pas la concurrence des adventices. Comme ils atteignent une belle hauteur, il faut parfois les tuteurer s'ils sont exposés au vent, mais, sur la plupart des terrains, un bon buttage suffit. Il est important d'éliminer les feuilles du bas quand elles commencent à jaunir.

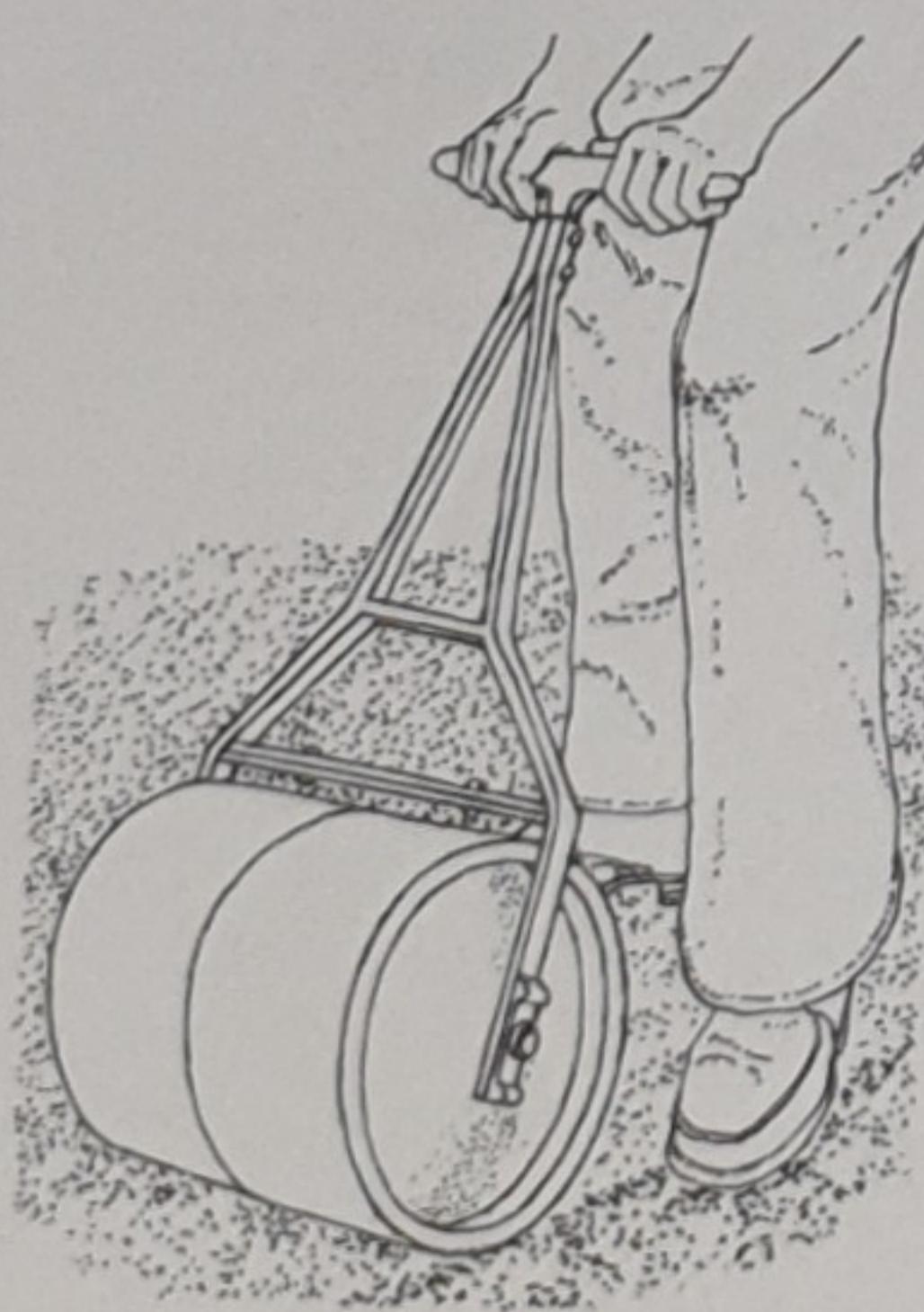
Ravageurs et maladies

Les choux de Bruxelles sont sensibles à toutes les maladies des autres choux (*voir Les choux communs*).

Récolte et conservation

Les graines semées en intérieur au milieu de l'hiver donnent des choux dès septembre ; ils sont cependant moins savoureux que ceux récoltés plus tard, après un petit gel. La récolte a lieu dès qu'ils sont mûrs, comme pour tous les légumes autres que les racines. Cueillez d'abord les choux situés en bas de la tige, puis remontez peu à peu jusqu'au sommet, à mesure qu'ils mûrissent. Si vous élévez des poulets, accrochez les tiges dépouillées à l'envers dans le poulailler. Dans les zones tempérées, vous pouvez manger des choux de Bruxelles frais jusqu'au printemps. C'est pourquoi le potager anglais classique en hiver donne l'image d'un terrain nu et à l'abandon où seuls quelques choux de Bruxelles dénudés, debout au milieu de la boue et de la neige, affrontent courageusement le vent, la grêle et la pluie.

Dans les pays où règne un froid intense ou très enneigé, arrachez les plants avant la mauvaise saison et mettez-les en jauge, dans de la terre ou du sable, à la cave ou au cellier. S'il fait assez froid, ils se conserveront ainsi pendant des mois.



LE ROULEAU

Les choux de Bruxelles exigent une terre bien tassée, pour former des pommes. Préparez le carré, piétinez-le ou passez dessus avec un rouleau bien lourd.



LE BUTTAGE

La culture en profondeur est indispensable pour ces choux. À intervalles réguliers, buttez avec une binette autour des collets.



LES TUTEURS

Les choux de Bruxelles étant très hauts, vous avez tout intérêt à les tuteurer, surtout s'ils sont exposés au vent.



LA RÉCOLTE

Quand les pommes sont assez grosses, commencez à cueillir en partant du bas de la tige puis remontez jusqu'au sommet.

Le chou-fleur



LES CHOUX-FLEURS PRÉCOCES ET DE PLEINE SAISON

Pour obtenir le chou-fleur et le brocoli, l'homme est parti d'une variété bisannuelle qui fleurit naturellement dans sa deuxième année et l'a forcée à fleurir la première année. Les pommes des choux-fleurs se composent de petites inflorescences blanches ou violettes, très serrées ; les variétés violettes verdissent à la cuisson. Si vous en cultivez, n'oubliez pas que vous forcez une bisannuelle à accomplir tout son cycle vital – croissance, stockage de nutriments et floraison – en une seule brève saison.

Sol et climat

Les choux-fleurs ne réussissent vraiment que dans les climats tempérés. Ils préfèrent les sols lourds et humides, riches en humus. Ils ne poussent pas dans les terres pauvres ou dans de mauvaises conditions.

Les soins du sol

Il leur faut une terre très consistante. N'arrachez pas les pois ou les haricots qui les ont peut-être précédés dans le carré, pour éviter d'ameublir la terre. Sarclez-les plutôt, en laissant les racines en place, puis passez le rouleau ou piétinez la terre. Comme tous les membres du genre *Brassica*, les choux-fleurs n'aiment pas l'acidité, ce qui impose parfois de chauler. Incorporez une bonne fumure de farine de poisson deux semaines avant de planter. Ils réclament également un peu de potasse.



REPIQUER LES CHOUX-FLEURS

Vous pouvez déplacer les plantules dès qu'elles comptent trois vraies feuilles en sus des deux cotylédons. Mais vérifiez qu'elles ont bien un bourgeon central. Sinon, elles ne fleuriront pas et vous auriez un chou sans fleur.

Semis et multiplication

Pour récolter très tôt vos choux-fleurs, semez en intérieur au milieu de l'hiver et repiquez dès que la terre s'est réchauffée – vers le milieu du printemps. Avec un peu de chance, vous les dégusterez au milieu de l'été.

Semez les choux-fleurs de pleine saison dans le Carré à semis des choux (voir p. 98) au début du printemps. Choisissez une variété précoce que vous récolterez dès la fin de l'été et une autre moins rapide pour l'automne et le début de l'hiver. Repiquez dès que les plantules ont trois feuilles en sus des deux cotylédons. Pour doubler la récolte, repiquez-les dans la pépinière, puis en place après les pois et les haricots, vers le milieu de l'été. Examinez les plants quand vous les sortez du Carré à semis. S'ils n'ont pas formé de bourgeon central, jetez-les, ils ne fleuriront pas. Pour le dernier repiquage, laissez 60 cm entre les lignes et 50 cm entre les plants, mais 40 cm si vous cultivez sur planches surélevées (voir p. 46).

Les soins pendant la croissance

N'hésitez pas à sarcler. Apportez une fumure fortement azotée pendant la croissance, mais si votre terre est réellement organique, et riche en humus, un paillis de compost conviendra tout à fait. Ne laissez pas les choux-fleurs sans eau.



PROTÉGER LES FLEURS

La lumière du soleil non seulement décolore les fleurs, mais leur donne quelquefois mauvais goût. Il faut donc les protéger. Pour les recouvrir, repliez ou coupez des feuilles et attachez-les avec de la ficelle.

Pour éviter d'avoir à faire blanchir les choux-fleurs, choisissez une variété violette. Ils durent plus longtemps en terre que les blancs et n'ont pas besoin d'être blanchis. Les choux-fleurs à pomme violet foncé verdissent à la cuisson. Leur goût rappelle celui du brocoli.

Ravageurs et maladies

Le chou-fleur connaît les mêmes maux que les autres choux (voir Les choux communs).

Récolte et conservation

Récoltez dès que les pommes sont bien denses. La première devrait apparaître à la fin de l'été. Si vous attendez, elle se défait et s'abîme. Pour consommer le chou-fleur tout de suite, coupez-le à une certaine distance de la tête. Si vous le déracinez, vous pouvez le conserver jusqu'à un mois dans une cave fraîche.

LES CHOUX-FLEURS D'HIVER

Ces variétés rustiques se récoltent à partir du milieu de l'hiver. Semez à la fin du printemps et soignez-les comme les choux-fleurs de pleine saison.

Le brocoli



BROCOLI VIOLET ET BROCOLI BLANC

Leur culture est plus facile que celle des choux-fleurs. Les variétés à jets violet et blanc offrent l'intérêt de ne pas être gélives, d'où une récolte à partir du milieu de l'hiver, à un moment où les Chenilles ne donnent pas de fil à retordre.

Sol et climat

Une bonne terre est essentielle et ils poussent dans tous les climats, hormis les plus rigoureux.

Les soins du sol

Le brocoli apprécie une terre ferme et se contentera même d'un pré que vous venez juste de retourner. Chaulez.

Semis et multiplication

Semez les brocolis dans le Carré à semis des choux (*voir p. 98*) au printemps et repiquez-les quand vous avez de la place, de préférence après les pois et les haricots. Laissez-les attendre dans la pépinière un mois ou deux si nécessaire. Espacez les plants de 45 cm et les lignes de 75 cm. Pour la culture sur planches surélevées (*voir p. 46*), espaces de 45 cm en tous sens.

Les soins pendant la croissance

Paille entre les lignes en été. Étalez de la paille en hiver et tuteurez les pieds s'ils sont très hauts.

Ravageurs et maladies

Le brocoli peut subir une légère attaque de la hernie du chou et peuvent être victimes de piérides en été et des pigeons en hiver. Le mieux est de les protéger soigneusement sous un filet ou un voile horticole. Ne prenez pas de risque : n'attendez pas sinon il ne vous restera qu'un tronçon.

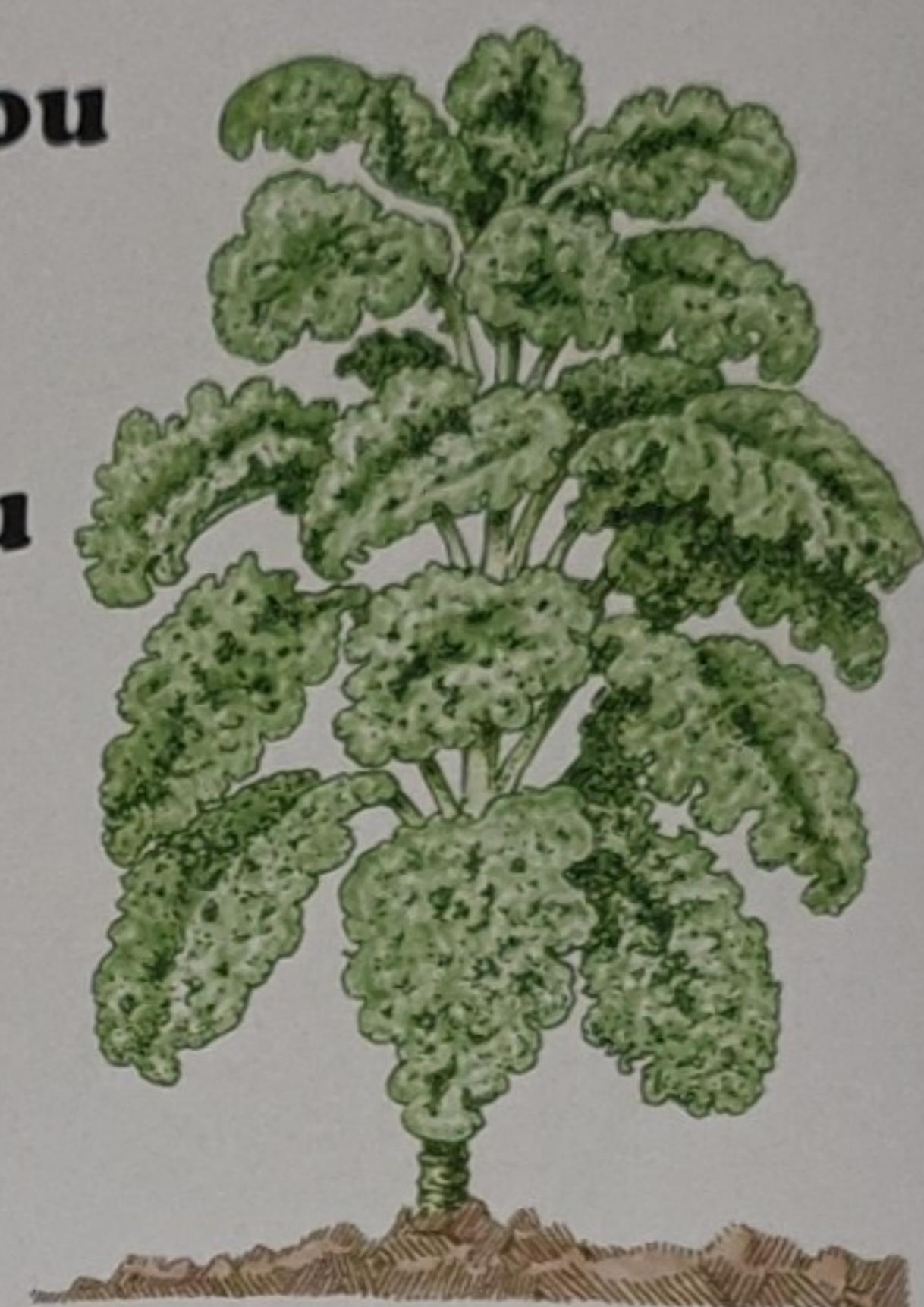
Récolte et conservation

Récoltez les petites fleurs au fur et à mesure qu'elles mûrissent à la fin de l'hiver. Continuez à cueillir tout au long du printemps et même en été.

LE CALABRESE

Ce brocoli aux jets verts a plus de goût que les autres variétés, mais se révèle moins rustique. Semez et repiquez en même temps que les brocolis. Commencez à récolter à l'apparition des inflorescences vertes, jusqu'aux premières gelées.

Le chou frisé ou feuillu



Très résistant au froid, il est souvent le dernier des choux d'hiver au potager. Le chou cavalier (ou chou fourrager) en fait partie, outre les nombreuses variétés à feuilles lisses ou frisées. Le chou frisé ne pomme pas, mais forme seulement des feuilles vertes, bien plus savoureuses après une gelée. D'un goût moins délicat que les autres choux, il est très nutritif et riche en vitamines. Le chou frisé cuit, à condition que la cuisson soit réduite, contient deux fois plus de vitamine C que le poids équivalent de jus d'orange.

Sol et climat

Il pousse partout où il gèle. Tous les sols lui conviennent, mais il donne davantage dans une terre riche.

Les soins du sol

Le chou frisé aime un sol fertile, qui n'a pas besoin d'être particulièrement ferme.

Semis et multiplication

Faites venir le chou frisé dans votre lit de semences de choux (*voir p. 98*) et repiquez, si vous avez de la place, en espaçant les plants de 50 cm et les lignes de 75 cm. Si vous êtes un adepte de la culture sur planches surélevées (*voir p. 46*), laissez 40 cm entre les plants en tous sens.

Ravageurs et maladies

Le chou frisé a une grande résistance innée à la hernie des crucifères ainsi qu'à la piéride grâce à la texture de ses feuilles. Mais il ne souffre pas moins des mêmes ravageurs et maladies que ses congénères (*voir Les choux communs*).

Récolte et conservation

Récoltez à partir de janvier. Cueillez les feuilles et les rameaux latéraux, mais laissez-en toujours quelques-uns sur la plante. Avec de la chance, vos choux frisés dureront jusqu'en mai. Les excédents fournissent un excellent fourrage pour les poules, lapins, chèvres, cochons et autres animaux domestiques non carnivores.

Le rutabaga et le navet



Tous deux membres du genre *Brassica*, le rutabaga et le navet stockent les réserves de nourriture de la première année dans leur racine et non, comme leurs parents, dans leur tige ou leurs feuilles. Le rutabaga est orange et ses feuilles sortent du collet, alors que le navet est blanc, avec des feuilles jaillissant directement de la racine. Le navet ne supporte pas les grosses gelées, mais le rutabaga se montre beaucoup plus résistant.

La récolte des navets a lieu entre 60 et 80 jours après les semis et celle des rutabagas un mois plus tard. Tous deux se sèment vers la fin de l'été. Ils conviennent donc bien à une "culture dérobée" ou intercalaire – qui s'installe entre deux cultures et permet ainsi de doubler la récolte annuelle sur un même terrain. Avant de choisir une variété de navets, n'oubliez pas que certaines présentent un double avantage, puisque tant les feuilles que les racines sont comestibles. Leurs feuilles se servent en légumes verts au bout d'un mois après les semis.

Sol et climat

Le rutabaga et le navet préfèrent les climats froids et humides. Par temps chaud, ils deviennent durs et fibreux et risquent de monter en graines. Si vous vivez dans une région chaude, semez soit très tôt au printemps pour les récolter très jeunes et tendres, avant les chaleurs estivales, soit une fois l'automne avancé, pour les laisser pousser en hiver et les ramasser à pleine maturité. Un terreau fertile est idéal, mais ils poussent dans la plupart des sols. Ils aiment les sols neutres ou légèrement alcalins comme tous les crucifères ; chaitez si le vôtre est acide.

Les soins du sol

Cultivez en profondeur. Comme tous les légumes-racines, les navets et les rutabagas apprécient une fine couche arable. Dans les régions très pluvieuses, plantez les rutabagas et les navets sur des billons. Pour accélérer la croissance, fumez un an à l'avance.

Semis et multiplication

Dans les zones fraîches et tempérées, semez les navets à la fin du printemps pour les cueillir et les consommer jeunes et, si vous les aimez, recommencez deux fois à des intervalles d'un mois. Semez les navets de pleine saison, que vous conserverez, à la fin de l'été. Le début de l'automne n'est pas trop tard non plus pour cueillir les feuilles, encore plus savoureuses que celles des épinards et très riches en fer. Semez les rutabagas au début de l'été. Les mêmes semis donneront de jeunes rutabagas à déguster à la fin de l'été et ceux de pleine saison, à conserver. Semez les rutabagas comme les navets en place, dans des sillons peu profonds. 30 g de graines de navets ou de rutabagas permettent d'ensemencer 75 m linéaires.

L'éclaircissage des plantules

Les navets et les rutabagas ne doivent pas être trop serrés. Commencez à éclaircir, à la binette, quand ils sont encore tout petits. Laissez environ 25 cm entre les plants. Pour la culture sur planches surélevées, 15 cm entre les plants suffisent.



Les soins pendant la croissance

Quand les plantules sont encore minuscules, éclaircissez à la binette pour n'en laisser qu'une tous les 25 cm environ ou tous les 15 cm si vous pratiquez la culture sur planches surélevées. Réduisez les écarts pour les semis échelonnés d'été, destinés à une consommation très précoce, et augmentez-les pour la récolte principale en hiver, que vous conserverez.

Ravageurs et maladies

Les navets et les rutabagas sont victimes des mêmes ravageurs et maladies que les choux et les mêmes remèdes s'appliquent (voir Les choux communs).

L'ALTISE DES CRUCIFÉRES Les navets et les rutabagas très jeunes peuvent être victimes de l'altise des crucifères (voir p. 100). L'insecte se traite par de tous petits trous sur les feuilles. Une forte averse devrait en venir à bout ou, à défaut, une douche généreuse avec le tuyau d'arrosage.

CARENCE EN BORE Les navets et les rutabagas sont en général les premiers légumes à souffrir d'un manque de bore. Le cœur brunit, puis se décompose et sent mauvais. Dissolvez dans de l'eau une dose minime de bore et arrosez le sol pour pallier cette insuffisance.

CARENCE EN BORE

Les navets et les rutabagas sont d'excellents indices de carence en bore dans la terre, car ils sont en général les premiers légumes à en souffrir. Le cœur vire au gris-brun et commence à se décomposer et à sentir mauvais, quand il ne devient pas complètement creux. Pour y remédier, 30 g de bore suffisent pour 1 000 m². Dissolvez-le dans assez d'eau pour couvrir toute la zone concernée.



Récolte et conservation

Arrachez les premiers navets et rutabagas issus de semis échelonnés en été avant que leur diamètre ne dépasse 8 cm. Ils sont alors particulièrement délicats. Récoltez le gros des navets avant les premières gelées très vives et conservez-les dans un silo ou un tas couvert de paille (voir p. 112). Les rutabagas peuvent rester en place, sauf dans les régions les plus froides. Par conséquent, consommez les navets avant les rutabagas.

Le chou-rave



Ce légume d'aspect insolite stocke tous ses nutriments dans le renflement à la base de sa tige et non dans ses feuilles.

Sol et climat

Le chou-rave aime les mêmes conditions que les autres choux, mais un sol humide lui est encore plus indispensable. La sécheresse le rend dur et ligneux.

Semis et multiplication

Mieux vaut ne pas repiquer le chou-rave, mais le semer en place. Semez clair, à deux ou trois reprises, entre avril et juin.

Les soins pendant la croissance

Éclaircissez les plants destinés à la consommation estivale à 15 cm – à 10 cm si vous cultivez sur planches surélevées. Espacez de 25 cm ceux que vous conserverez pour l'hiver.

Ravageurs et maladies

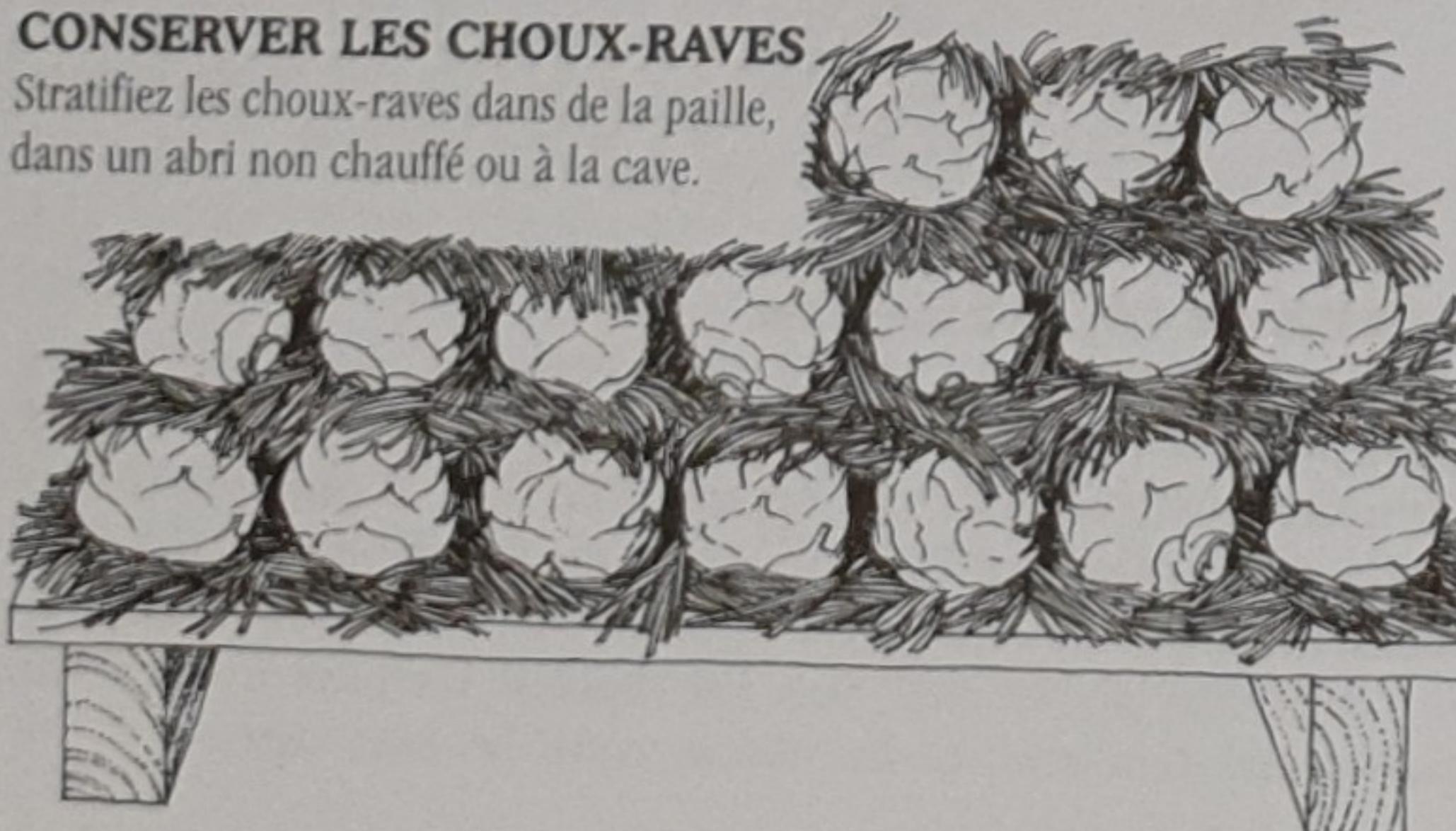
Le chou-rave peut être atteint par les maladies et ravageurs des autres choux (*voir Les choux communs*).

Récolte et conservation

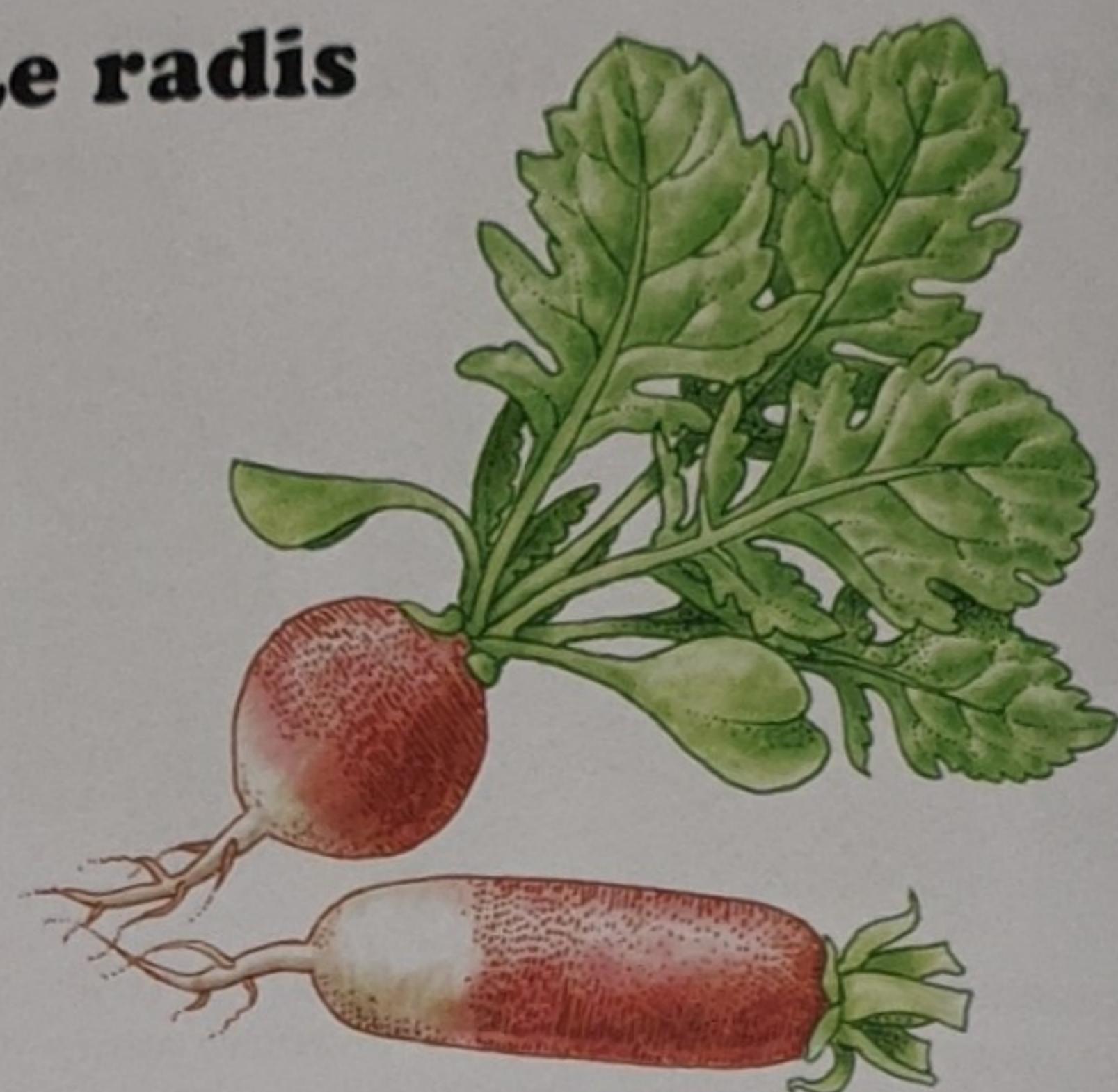
Ramassez les choux-raves très jeunes et tendres, quand la pomme a un diamètre de 6 cm et consommez-les crus ou cuits. Pour les conserver, stratifiez-les comme sur l'illustration ci-dessous.

CONSERVER LES CHOUX-RAVES

Stratifiez les choux-raves dans de la paille, dans un abri non chauffé ou à la cave.



Le radis



LES RADIS D'ÉTÉ

Les radis poussent en trois à quatre semaines, contiennent beaucoup de fer et de vitamine C. Ils comblent bien les recoins inoccupés ou les rebords de fenêtres. Les variétés d'hiver, plus grandes, sont noires, blanches, rouges ou rouge et blanc.

Sol et climat

Les radis apprécient une bonne terre riche et fraîche, l'humidité et la fraîcheur. Vu la rapidité de leur croissance, ils n'ont pas le temps de contracter des maladies et peuvent donc pousser dans des carrés non réservés aux Brassica. Dans les pays chauds, ils ne se cultivent qu'en hiver. Dans les régions plus tempérées, la culture s'échelonne du printemps à l'automne.

Les soins du sol

Comme la plupart des *Brassica*, ils n'aiment pas les sols acides et vous devrez chauler au besoin.

Semis et multiplication

Semez clair les grosses graines noires dans des sillons peu profonds et recouvrez-les ou bien semez à la volée et ratissez. Semez-en très peu à la fois, mais à plusieurs reprises – voire une fois tous les 15 jours, afin de disposer de radis frais et tendres quand l'envie vous prend. Ne jetez pas les graines, qui se gardent cinq ans. Pour une récolte précoce, faites des semis légers au milieu d'autres légumes forcés en pépinière ou sur une butte recouverte de plastique transparent ou de verre. Sur une butte (*voir p. 46*), semez à des écarts de 2,5 cm en tous sens.

Ravageurs et maladies

L'ALTISE DES CRUCIFÉRES Cet insecte est son unique menace. S'il ne succombe pas à une bonne averse, arrosez abondamment.

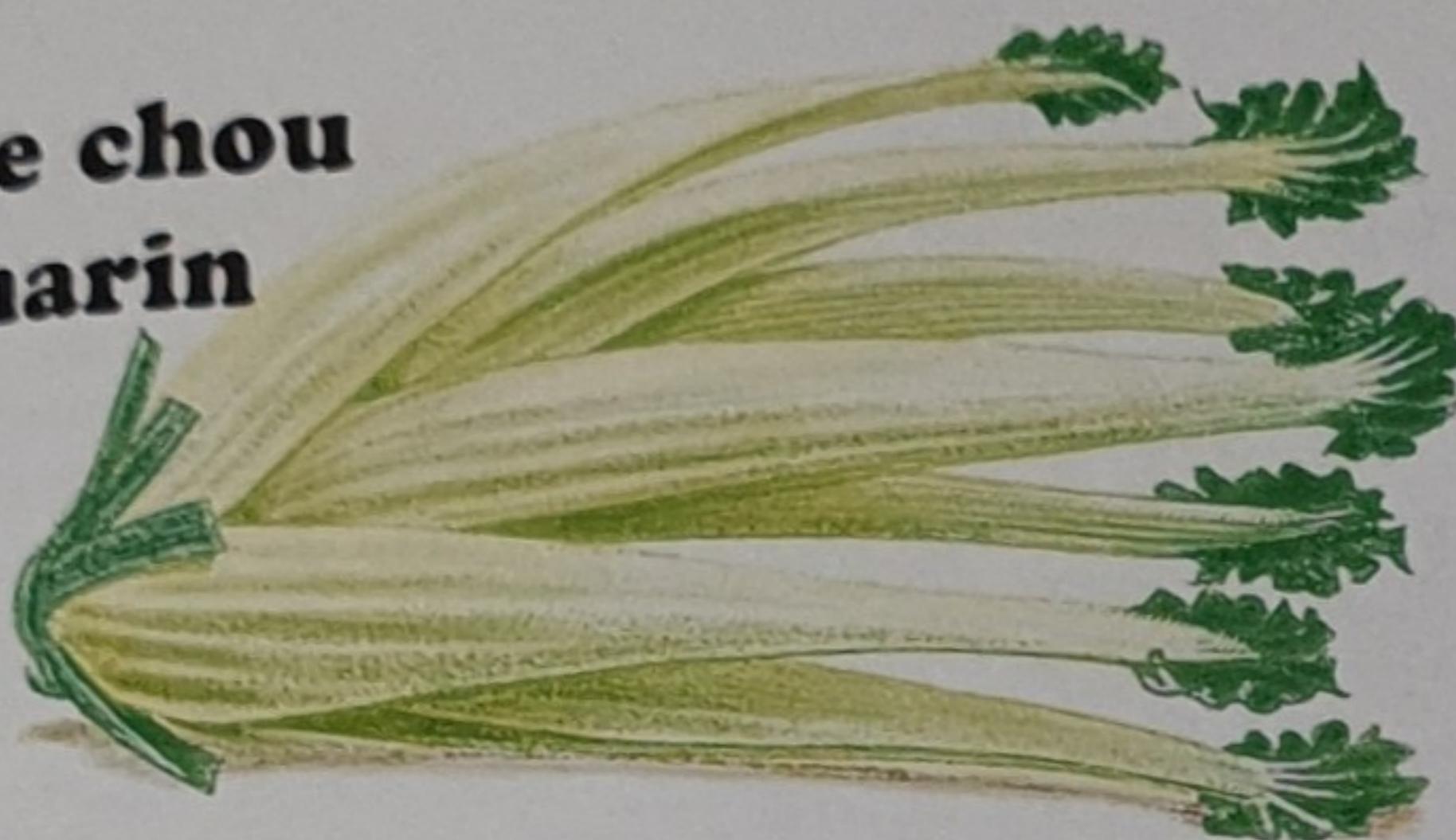
Récolte et conservation

Arrachez, lavez et croquez. Si vous en avez trop, arrachez-les sinon ils deviennent durs et ligneux ou montent en graines.

LES RADIS D'HIVER

Les radis blancs devraient être semés entre la fin du printemps et le milieu de l'été, les autres vers la fin de l'été. Ils seront tous prêts à être récoltés à la fin de l'automne. Il faut ramasser les radis blancs et les conserver dans la fibre de coco, mais les autres peuvent rester en place tout l'hiver.

Le chou marin



Plus cultivé en Angleterre qu'en France, le chou marin est une vivace dont les jeunes tiges se récoltent plutôt au printemps mais qui peut être forcée pour une consommation en hiver.

Sol et climat

Le chou marin se plaît dans un terreau riche, profond et bien fumé, assorti d'un climat froid et humide. Il est inutile de tenter de le cultiver dans une région chaude et aride.

Les soins du sol

Creusez profondément, sur au moins deux profondeurs de fer de bêche, et incorporez une bonne quantité de fumier riche.

Semis et multiplication

La multiplication s'effectue par bouturage des racines, sinon par semis. La première solution est préférable, puisque les plants issus de boutures de racine commencent à donner la deuxième année, soit un an plus tôt que si vous semez. Cependant, semez de temps à autre pour faire partir de nouveaux sujets. Procurez-vous des boutures. Ce sont de simples bouts de racine de 10 cm environ. Plantez-les à la fin de l'hiver, à une profondeur de 15 cm et en espaçant de 75 cm - 35 cm sur une planche surélevée. Si vous semez, faites-le dans des sillons superficiels en mars.

Les soins pendant la croissance

Si vous semez, éclaircissez à 10 cm en tous sens et repiquez en espaçant de 75 cm au printemps suivant.

Désherbez soigneusement. Les feuilles vertes du chou marin étant amères, vous devez le blanchir, c'est-à-dire le priver totalement de lumière pour qu'il perde sa couleur. Recouvrez-le de seaux, de caisses ou de pots de fleurs retournés dont vous aurez bouché l'orifice. Forcez le chou marin, si vous souhaitez en consommer en hiver. Épandez du fumier chaud sur les seaux, caisses et pots pour apporter de la chaleur ou, en automne, sortez les racines de leur carré à l'extérieur et plantez-les dans le terreau d'une couche chaude ou sous un châssis chaud, voire dans une cave chaude. Gardez le chou marin au chaud - la température de la terre devrait se situer entre 13 et 16 °C - et dans l'obscurité pour profiter d'une belle récolte en hiver.

Ravageurs et maladies

L'altise des crucifères attaque parfois les petites plantules (*voir* Le rutabaga et le navet), qui ne connaissent pas d'autre ennemi.

Récolte et conservation

Coupez les tiges quand elles atteignent 30 cm au printemps, sauf si vous avez forcé les plantes pour en récolter en hiver. Comme toutes les vivaces destinées à l'alimentation humaine, le chou marin mérite des égards. Après avoir prélevé ce qui vous revenait, laissez-le repartir au soleil, reprendre des couleurs et des forces et se reconstituer jusqu'à l'année suivante.

Le cresson



LE CRESSION DES FONTAINES

Voici une plante potagère idéale pour les recoins humides. Le cresson des fontaines a ce goût relevé si caractéristique des Brassicacées.

Sol et climat

Il réussit mieux dans les climats froids, mais se porte bien dans les régions chaudes, en particulier s'il baigne dans une eau courante froide.

Semis et multiplication

Il est possible d'aménager un carré près d'un cours d'eau. Après les semis, inondez-le en déviant une partie du cours d'eau. Le cresson se cultive à partir de semis, soit dans une terre gorgée d'eau juste au-dessus d'un ruisseau, soit en intérieur, dans des pots en céramique remplis de mélange à rempoter et posés sur un plateau irrigué en permanence. Faites-le parvenir à maturité ainsi ou repiquez-le dans un ruisseau ou une fosse. Sinon, achetez du cresson très frais, ramenez-le dans un sac en plastique avec un peu d'eau et plantez-le.

Les soins pendant la croissance

Pincez les brins au sommet pour faire buissonner les plantes. Si l'une d'elles fleurit, rabattez-la.

Ravageurs et maladiess

Ne cultivez jamais du cresson dans de l'eau accessible à des ovins et à des bovins, au risque d'attraper la douve du foie.

Récolte et conservation

Cueillez brin par brin pour stimuler la croissance.

LE CRESSION ALÉNOIS

Comme la moutarde (*voir p. 151*), le cresson alénois se consomme à l'état de plantule. Si vous les cultivez ensemble, n'oubliez pas que le cresson met quelques jours de plus à germer. Faites-le pousser sur de la toile à sac humide ou dans de la fibre de coco humide. Semez serré au printemps et en été.

LE CRESSION DE JARDIN

Le cresson de jardin, dit aussi cresson de terre ou cresson vivace, est une plante à salade assez rustique qui se cueille au bout d'environ sept semaines. Semez tout l'été pour prolonger l'approvisionnement en espaçant de 1,5 cm, plus tard éclaircissez à 15 cm. Trouvez un endroit ombragé et humide et protégez la récolte sous verre si le temps se rafraîchit.

Solanaceae

Les pommes de terre, tomates, poivrons et aubergines font tous partie de la famille des Solanaceae. Une famille d'ailleurs assez exotique, qui compte des sujets aussi redoutables et toxiques que la belladone et le tabac, mais aussi les superbes annuelles tropicales que sont le poivron vert et le piment.

La pomme de terre, quant à elle, n'a rien d'exotique. Le grand écrivain et agriculteur anglais William Cobbet, qui pensait qu'elle allait supplanter le froment, dont la culture et le traitement lui semblaient la source des vertus anglaises, la qualifiait au début du XIX^e siècle de "racine paresseuse".

L'autre membre éminent de cette famille, la tomate, est si proche de la pomme de terre qu'il a été possible d'en créer un hybride portant des pommes de terre inférieures sur ses racines et des tomates inférieures sur ses tiges. Les pommes de terre et les tomates, comme les poivrons et les piments, sont originaires d'Amérique centrale et du Sud.

La majorité des Solanaceae comestibles, qui proviennent de ces régions tropicales, réclament un sol riche, humide et fertile, aussi semblable que possible au terreau de feuilles qui tapisse la jungle. En outre, toutes les Solanacées potagères sont gélives

et, par conséquent, dans un climat froid, vous devrez les démarrer en intérieur et ne pas les planter tant que subsiste le moindre risque de gel.

Les Solanaceae partagent plusieurs ravageurs et maladies. Il est donc avisé de les cultiver dans le même carré ou dans la même partie de la rotation. Ainsi, la terre se repose pendant un cycle complet de quatre ans, ce qui empêche les maladies des Solanaceae de s'installer ou leurs ravageurs de se multiplier. Certaines anguillules, par exemple, se reproduisent dans des proportions effarantes si les cultures de tomates et de pommes de terre sont trop fréquentes sur un même terrain. Ne touchez jamais une solanacée si vos doigts ont été en contact avec du tabac, autre membre de cette famille et souvent porteur de virus.

Ces plantes affichent en général une teneur en vitamine C qui est l'un de leurs principaux attraits. Les pommes de terre en sont la principale source pour une bonne partie des habitants des régions tempérées, de même que les piments sous les tropiques. Si les Indiens aiment le curry épicé, ce n'est pas tant pour se rafraîchir que pour se procurer de la vitamine C.

La pomme de terre



Voici l'une des rares plantes dont un homme pourrait se nourrir exclusivement. Qui plus est, contrairement aux autres, elle exige fort peu de préparation. Nul besoin de la battre, de la vanner, de la moudre, ou de toutes autres opérations qui compliquent tant la consommation des céréales.

Dans les régions tempérées, il serait impensable de vivre de son potager sans la pomme de terre. Je conseille à tous les jardiniers, sauf aux propriétaires de lopins vraiment minuscules, de lui consacrer au moins un quart de leur terrain, et même un tiers si possible. Comme elle fait partie des Solanacées, elle offre à la terre un répit entre les plantations de végétaux plus courants dans nos jardins. Sans la "pause pommes de terre", les cultures de choux seraient bien plus fréquentes et donc trop rapprochées pour le même sol.

Sol et climat

Ne chaulez jamais avant de planter des pommes de terre. Elles prospèrent sur les sols acides, sur tous ceux ayant un pH supérieur à 4,6. La gale commune, d'apparence hideuse bien qu'elle n'altère pas le goût, prolifère dans les sols alcalins mais ne résiste pas à l'acidité. Pour récolter de belles pommes de terre, la potasse est essentielle (mais l'épandage d'une bonne dose de fumier ou de compost devrait suffire), de même que le phosphate. Le nitrate importe moins, mais s'il vient à manquer (improbable dans tout jardin biologique qui se respecte), les rendements diminuent.

Malheureusement, l'évolution de la pomme de terre ne s'est pas déroulée dans les climats de l'hémisphère Nord. Le tubercule, qui a vu le jour dans les Andes, est donc à l'état sauvage aussi bien une plante de montagne que tropicale. Il est gélif en raison de ses origines et la dernière gelée abîme le feuillage et retarde la végétation.

Les soins du sol

Vous avez tout intérêt à bêcher la terre en profondeur durant l'automne précédent la plantation et à incorporer une ration généreuse de fumier ou de compost par la même occasion, à hauteur de 400 kg tous les 100 m². Autre solution excellente, semez à la volée des engrains verts, comme du seigle, avant l'hiver et après la récolte des légumes-racines. Dans ce cas, ne touchez pas à ces plantes jusqu'à un mois ou deux avant de planter les pommes de terre – sauf si vous avez choisi du trèfle, que vous devriez enfouir en automne. En tout cas, enterrez bien les engrains verts et incorporez en même temps du compost ou du fumier. Ou encore, et cette méthode réussit très bien, vous pouvez enterrer vos engrains verts au moment de planter les pommes de terre, si vous avez manqué de temps en hiver ou si la météo ne vous a pas permis de bêcher. Jetez tout le compost

LES ENGRAIS VERTS

Plantez les pommes de terre sur un terrain où vous avez fait pousser des engrais verts, comme du seigle d'hiver. Un mois avant la plantation, enfouissez les engrais verts et ajoutez du compost ou du fumier.



SEMEZ LES POMMES DE TERRE NOUVELLES

Creusez une tranchée de 13 cm de profondeur à la binette, jetez du fumier ou du compost et posez les tubercules, les germes vers le haut, espacés de 30 cm.

ou le fumier disponible au fond du sillon, plantez les pommes de terre par-dessus et recouvrez d'engrais verts.

Semis et multiplication

Je ne connais personne qui fasse pousser des pommes de terre à partir de graines, même si elles en produisent dans leurs petits fruits verts qui ressemblent à de minuscules tomates. Il est plus intéressant d'utiliser des tubercules, souvent des plants germés, qui, une fois parvenus à maturité, donnent de six à douze pommes de terre (lesquelles, rappelons-le, ne sont pas des racines, mais des tiges souterraines gonflées).

Les pommes de terre cultivées dans des régions tempérées près du niveau de la mer héritent de certaines maladies, ce type d'emplacement ne leur convenant pas. Ainsi, les pucerons leur transmettent plusieurs virus. Plantez des tubercules et vous obtiendrez sans doute une belle récolte. Mais si les pucerons prolifèrent sur le terrain et que vous servez l'année suivante de plants issus de votre récolte, la suivante sera moins abondante. Et, d'année en année, elle diminuera. Les virus transmis par les pucerons se développent à chaque génération.

Pour y remédier, procurez-vous des plants chez un cultivateur épargné par ces insectes. Dans la pratique, ces tubercules doivent provenir de régions situées à une certaine altitude ou sur une île balayée par les vents où les pucerons n'ont pas la moindre chance. Les spécialistes sélectionnent avec soin les plants au cours de leur croissance (ils arrachent tous ceux qui sont faibles ou malades) et



COUVRIR LES POMMES DE TERRE NOUVELLES

8 à 10 cm de terre suffisent en général pour couvrir les futures pommes de terre nouvelles. Vous les buterez plus tard

les protègent contre les infections. Leurs produits sont donc certifiés par le ministère de l'Agriculture du pays concerné comme étant sans maladies et propres à la consommation humaine.

Bien sûr, vous pouvez conserver et planter vos propres plants. C'est ce que font la plupart des jardiniers, quand ils n'achètent pas à leurs voisins des plants de la deuxième ou troisième génération. Si vous possédez un terrain situé à une altitude de 240 m dans le nord-est des États-Unis ou sur une île, vous pourrez sans doute cultiver des plants aussi longtemps qu'il vous plaira.

Les plants doivent peser dans les 40 g. Il est possible de couper en deux les gros tubercules, à condition de laisser quelques "yeux" (les futures pousses) sur chaque moitié, mais cette solution, qui favorise les maladies, me déplaît. Avant de les planter, faites-les germer. Pour cela, étalez les plants les uns à côté des autres dans un endroit frais, baigné d'une lumière diffuse. Évitez les températures inférieures à 0 °C (qui feraient tout de suite se décomposer les plants), ainsi que la lumière chaude du soleil. En cas d'obscurité et de chaleur excessive, les tubercules produiront de longues pousses chétives qui se briseront avant la plantation. Si vous arrivez à les planter sans casser ces pousses, ils pousseront très bien.

La meilleure chose à faire est donc de disposer les plants dans des clayettes au milieu de l'hiver. Elles laissent passer la lumière et l'air, même empilées les unes sur les autres, et sont faciles à transporter jusqu'au jardin le jour de la plantation.

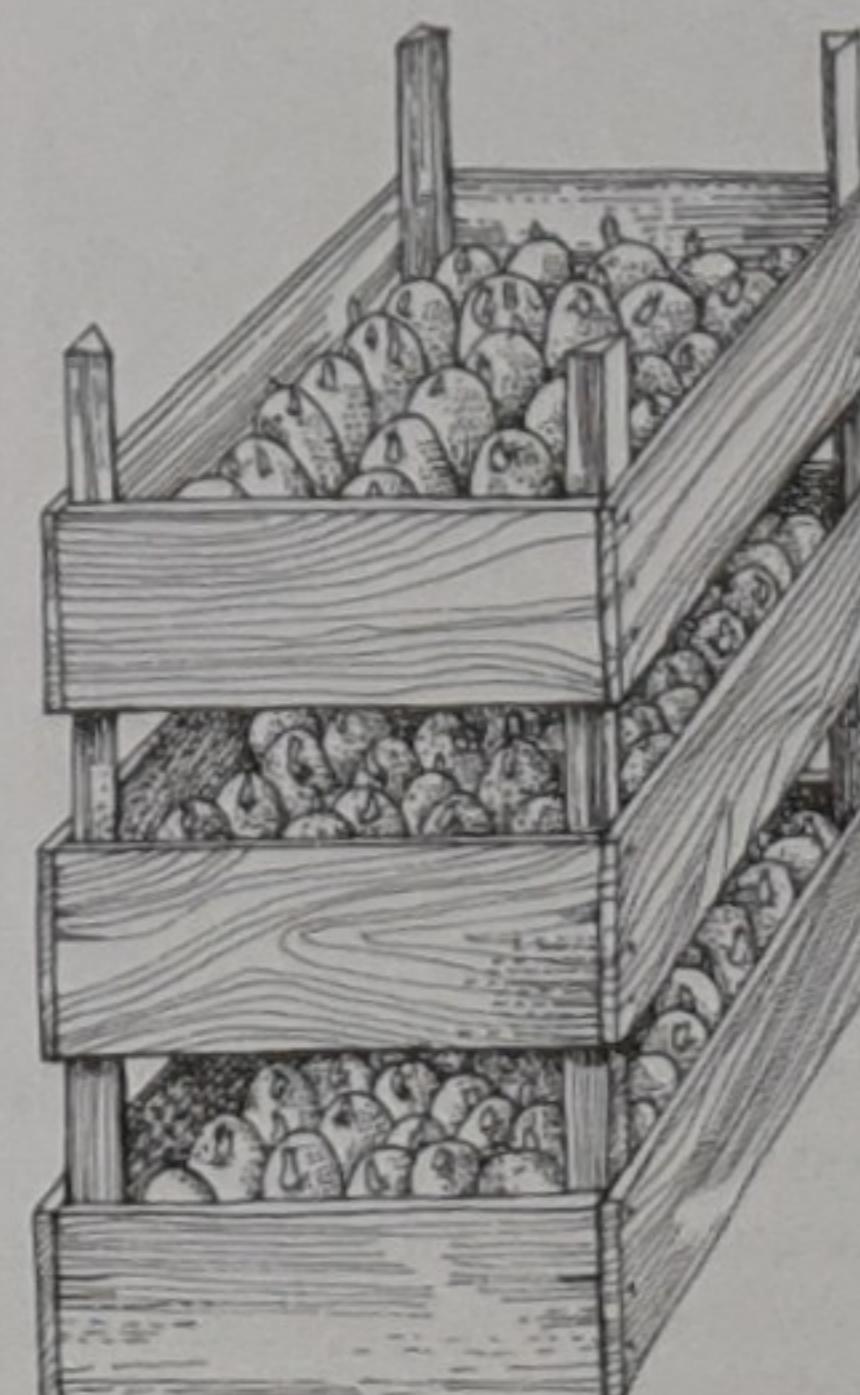
LES POMMES DE TERRE NOUVELLES Ces variétés poussent vite et se consomment dès la récolte. Elles ne sont pas destinées à la conservation. Plantez-les le plus tôt possible, mais rappelez-vous que le gel les fera périr dès qu'elles lèvent, à moins que vous ne les ayez protégées sous une cloche ou une épaisse couverture de paille ou de compost. Si elles sont atteintes par le gel, vous pourrez les sauver en les arrosant à l'eau chaude.

LES POMMES DE TERRE DE PLEINE SAISON Elles vous nourriront tout au long de l'hiver. Plantez-les à la fin du printemps.

Il est assez essentiel de faire germer les plants de pommes de terre nouvelles, mais si vous n'y arrivez pas pour ceux de la pleine saison, ce n'est pas un désastre – plantez-les tout de même. Vous récolterez un peu plus tard, c'est tout. Ne plantez jamais un tubercule malade ou dont l'aspect laisse à désirer. Vous ne feriez que propager des maladies, dans votre potager mais aussi chez les voisins.

LES PLANTS GERMÉS

Placez les plants en une seule couche dans des clayettes. Tournez vers le haut le côté comptant le plus de germes ou d'"yeux". Protégez-les du gel et de la lumière du soleil. Avant de planter, éliminez les bourgeons pour n'en laisser que trois au sommet.





LE PLANTOIR À POMMES DE TERRE

Sur un sol léger, dans du terreau ou du sable, économisez vos forces et servez-vous d'un planter à pommes de terre. Enfoncez-le du pied dans la terre bien bêchée, jetez une pomme de terre dans la cuvette, puis fermez-la en ramenant les poignées l'une vers l'autre. Retirez le planter, la pomme de terre est bien enfouie. Cette méthode, qui pour les tubercules ne vaut pas tout à fait la tranchée, est plus facile et rapide. Le planter à pommes de terre ne convient pas dans les sols lourds ou argileux, mais il est idéal pour la culture sur planches surélevées.

Ne plantez pas les pommes de terre trop en profondeur ; 10 cm de terre devraient suffire. Sur une terre déjà travaillée – que vous ne bêchez pas pour la première fois depuis l'automne précédent –, tracez un sillon du coin de la binette à une profondeur de 15 cm, posez les tubercules et recouvrez de 10 cm de terre. Vous les butterez bien assez par la suite, mais vous n'avez pas intérêt à ce qu'ils poussent trop en profondeur. Sur un sol léger, du terreau ou du sable, le planter à pommes de terre est un excellent outil, par ailleurs idéal pour la culture sur planches surélevées (*voir p. 46*).

Espacez les sillons de 60 cm pour les pommes de terre nouvelles et de 75 cm pour celles de pleine saison. Plantez les premières tous les 30 cm, les secondes tous les 40 cm. N'oubliez pas que les pieds de pleine saison ayant plus de temps pour pousser, donnent une récolte bien plus volumineuse et lourde.

Les méthodes pour planter les pommes de terre ne manquent pas. L'une d'elles, d'ailleurs excellente, consiste à les installer sur un lit de compost, à les recouvrir d'une autre couche de compost, puis à étaler un épais paillis, de paille ou de foin abîmé. Un lit ou un terreau de feuilles conviennent également. Si vous choisissez cette méthode, soulevez le paillis, prélevez quelques tubercules et laissez le pied pousser et produire davantage. Toutes ces techniques à base de paillis font le plus grand bien, car elles reviennent à fumer la terre pour les récoltes suivantes. Avec la rotation des cultures, c'est tout le potager qui en profite.

La culture en cuve est une méthode très efficace, qui présente l'avantage d'économiser l'espace. Étalez une fine couche de terre au fond d'un baril et posez un seul plant germé.

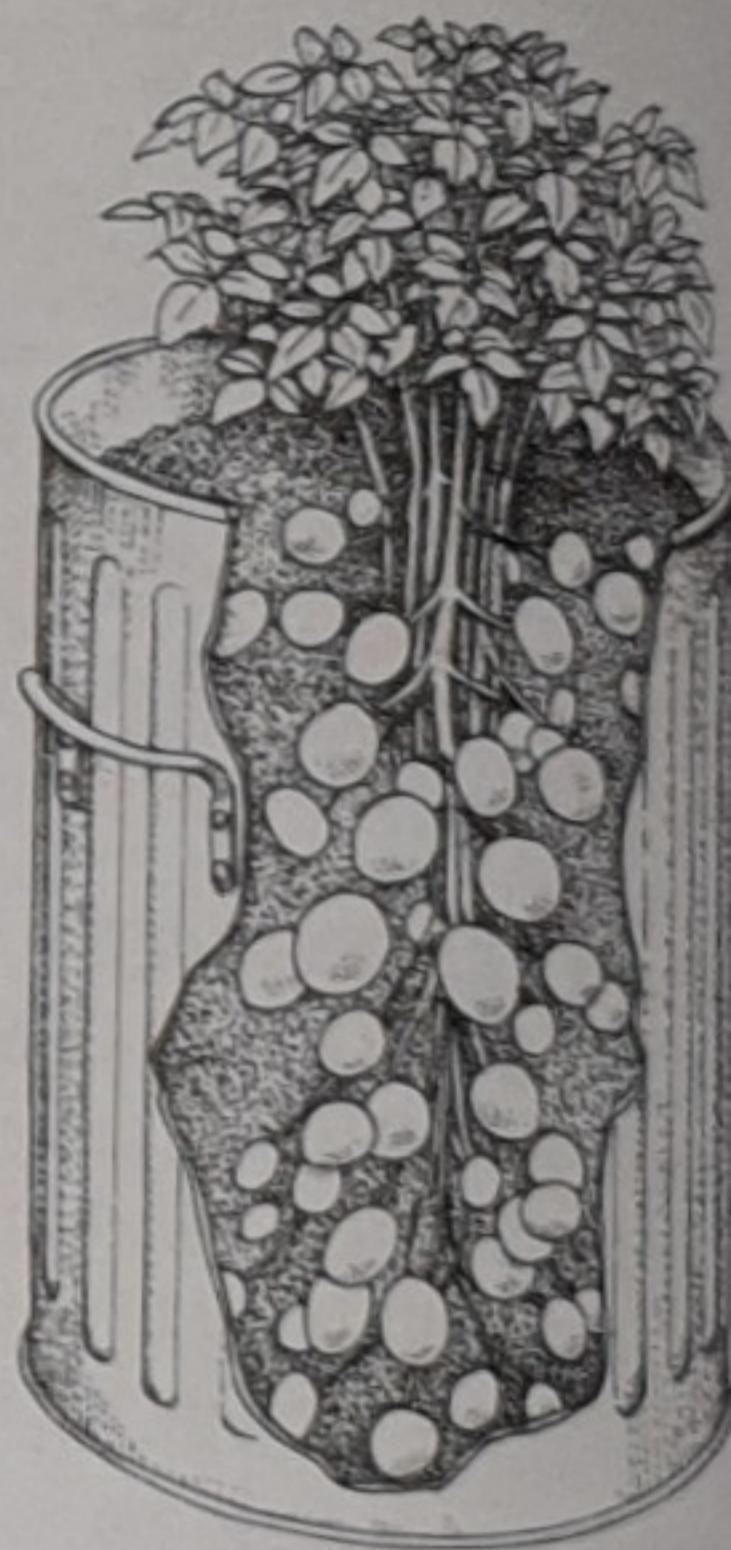
Ajoutez de la terre dès que le plant lève et continuez. Vous constaterez que de plus en plus de tubercules se forment dans la terre rajoutée. Enfin, les feuilles apparaîtront au sommet du baril. Attendez la floraison, puis videz le baril. Vous aurez une quantité incroyable de pommes de terre.

Vous obtiendrez un résultat encore plus étonnant, selon même principe, avec de vieux pneus. Posez un pneu par terrasse, remplissez de terre et plantez un ou deux tubercules. Quand les pieds ont poussé, mais avant la floraison, posez un pneu sur le premier et ajoutez de la terre. Laissez pousser les pommes de terre. Continuez à superposer les pneus jusqu'à environ 1,20 m. Pour récolter, défaitez le tout. Les plants bénéficiant d'une bonne luminosité tout au long de leur croissance, cette méthode réussit mieux que celle de la cuve.

Les pommes de terre plantées sur une butte donnent de récoltes considérables. Vous pouvez les installer à 45 cm de profondeur. Par ailleurs, dans cette terre très meuble, servez-vous du planter à pommes de terre. Espacez de 30 cm en tous sens.

LA CULTURE EN CUVE

Cultiver des pommes de terre dans des cuves se révèle bien utile dans les espaces réduits comme une courette. Remplissez une vieille poubelle de terre sur 1/6 de sa hauteur. Plantez un ou plusieurs tubercules. Une fois qu'ils ont poussé, mais avant la floraison, rajoutez une couche de terre. Continuez à verser de la terre au fur et à mesure que les plants sortent, jusqu'à ce qu'ils atteignent 1,20 m. Une fois les pommes de terre à point, il suffit de vider la cuve. Vous serez surpris par l'abondance de la récolte.



Les soins pendant la croissance

Les pommes de terre exigent beaucoup d'espace sous terre et elles verdissent si elles sont exposées plus d'un jour à la lumière, ce qui les rend amères et toxiques. Elles produisent en effet une substance toxique, la solanine. C'est pourquoi il est courant de les butter, c'est-à-dire de former un petit monticule de terre autour du plant pour protéger de la lumière les tubercules qui poussent et leur donner plus de place pour grossir. Bien sûr, le butage est inutile si vous avez étalé un paillis, mais il faut dans ce cas vérifier qu'il recouvre complètement les tubercules. Les pommes de terre n'aiment pas la concurrence des adventices qui prolifèrent à un rythme étonnant dans cette terre très riche et cultivée en profondeur. Lors du butage, éliminez absolument les mauvaises herbes. Si quelques-unes lèvent sur les planches surélevées entre les pommes de terre, sarclez ou arrachez-les à la main. Jetez-les dans les sillons, où, une fois décomposées, elles serviront de paillis.

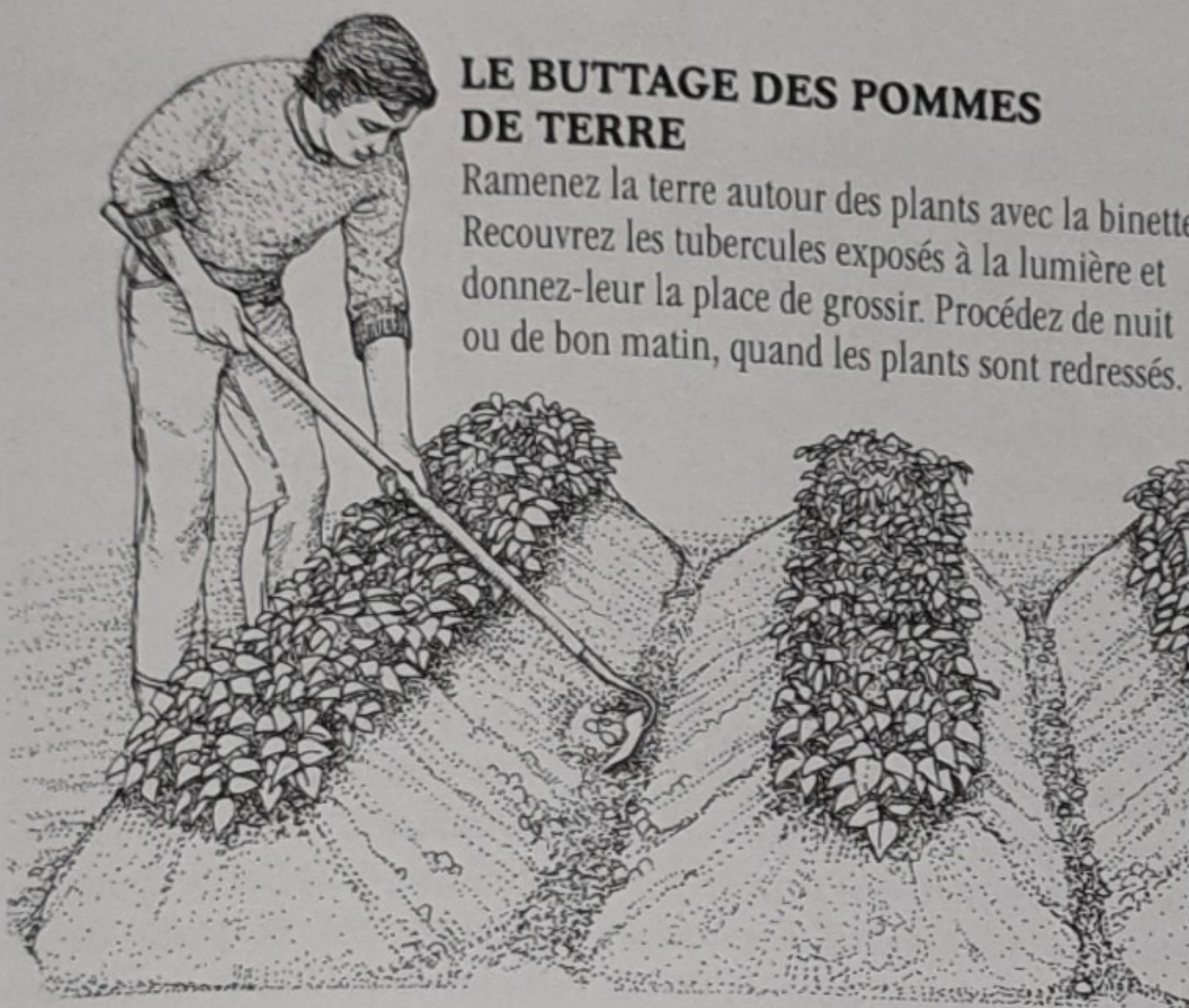
Un conseil pour butter les pommes de terre : pour une raison qui m'échappe, les plants se redressent la nuit et au petit matin, mais s'affalent le reste de la journée, sous l'effet de la chaleur. Il est nettement plus facile de les butter le matin, quand ils se tiennent au garde-à-vous. À l'instar des sentinelles, ils semblent avoir des faiblesses par temps chaud. Vous devrez peut-être butter plusieurs fois et avec un grand soin la dernière fois. Tassez les monticules avec le dos de la bêche et dessinez



PLANTATION SUR COMPOST RÉCOLTE SUR LE COMPOST

Étalez une bonne couche de compost dans le sillon et posez dessus les pommes de terre. Recouvrez de compost, puis paillez.

Soulevez un peu le paillis, ramassez quelques pommes de terre puis remettez le paillis en place. Le pied continuera à produire.



LE BUTTAGE DES POMMES DE TERRE

Ramenez la terre autour des plants avec la binette. Recouvrez les tubercules exposés à la lumière et donnez-leur la place de grossir. Procédez de nuit ou de bon matin, quand les plants sont redressés.

des pentes raides et régulières pour décourager les spores du mildiou au cas où il se déclarerait (ce qui ne saurait manquer).

Quand les feuilles des plants de pleine saison se touchent, elles découragent les mauvaises herbes et, après le dernier butage, vous pouvez vous détendre un peu.

Ravageurs et maladies

LE MILDIOU La pomme de terre ignorait le mildiou lorsqu'elle fut introduite en Europe. Dans les régions froides et humides, aux sols acides et tourbeux – où elle poussait mieux que toutes les autres plantes potagères –, les habitants finirent par dépendre complètement d'elle. En Irlande plus particulièrement, elle devint l'aliment quotidien des paysans pauvres, presque à l'exclusion de tout autre végétal. Jusqu'au jour où le mildiou frappa, vers le milieu du XIX^e siècle. En une année, il ravagea toute l'Irlande, frappa le feuillage des pieds en terre et fit se décomposer les pommes de terre ensilées qu'il transformait en une masse gluante. Des millions d'Irlandais moururent de faim.

Nul remède ne semblait devoir guérir le mildiou jusqu'au jour où quelqu'un remarqua que les pommes de terre cultivées sous le vent des fonderies de cuivre, dans le sud du pays de Galles, étaient épargnées par le mildiou. Le cuivre pouvait-il enrayer le fléau ? Les Anglais essayèrent un mélange de sulfate de cuivre et de chaux, assez semblable à la bouillie bordelaise* que les vignerons de Bordeaux utilisaient contre le mildiou pour sauver leurs raisins. Ce traitement, appliqué pendant les périodes de mildiou – quand la température et l'humidité de l'air dépassaient un certain point – semblait protéger le feuillage contre les spores dispersées par le vent. Aujourd'hui, pour éviter le mildiou, je pulvérise avec le plus grand soin de la bouillie bordelaise* sur les deux faces des feuilles et recommence tous les quinze jours pendant la période chaude et humide de l'été. Vous serez peut-être épargné si vous habitez une région au climat sec et venteux. Renseignez-vous auprès de vos voisins. Vous pouvez acheter un produit du commerce ou préparer vous-même de la bouillie bordelaise* (voir p. 266).

Et si votre récolte est touchée, que faire ? Vous vous en rendez compte aux taches brunes apparaissant sur les feuilles, suivies par le feutrage blanc que produisent les spores du champignon à l'origine de cette maladie. Le mildiou se propage très vite : c'est l'affaire de quelques heures et non de jours si vous n'arrachez pas immédiatement les plants malades. Mais

ne désespérez pas. En général, le mildiou ne sévit pas avant le milieu de l'été. Moins le climat est humide et plus il frappe tard. Enlevez les fanes (tiges et feuilles vertes) infectées pour sauver les tubercules. Couper les fanes malades avec un couteau aiguisé risquerait d'infecter les tiges et de faire pourrir les pommes de terre par la même occasion. Il suffit d'arracher les fanes d'une main, en faisant bien attention, et de retenir la terre de l'autre main pour empêcher les pommes de terre de suivre le mouvement. S'il en sort, laissez-les sécher et rentrez-les. Les autres peuvent rester sous terre deux à trois semaines, où elles risquent moins d'être contaminées par les spores tombées sur le sol. Récoltez-les comme d'habitude. Avec cette méthode, la récolte est réduite mais intacte. Vous pouvez jeter les fanes malades sur le compost. Si le compostage se déroule dans les règles, la chaleur qu'il dégage tuera toutes les spores avant l'épandage du compost mûr un an plus tard.

LA GALE VERRUQUEUSE Cette maladie est en voie de régression, du moins en Europe, grâce aux réglementations de la CE qui imposent de ne cultiver que des variétés immunes. Cette maladie se manifeste par des verrues sur la peau de la pomme de terre. Brûlez toutes celles qui sont atteintes. J'ai cultivé des pommes de terre toute ma vie sans subir cette maladie, mais, dès lors qu'elle s'est manifestée, ne plantez plus que des variétés immunes. Sinon, abstenez-vous d'en cultiver sur ce terrain pendant six ans, en espérant que la maladie disparaîtra. Pour y remédier, épandez 30 kg de chaux vive* pour 100 m².

LA GALE COMMUNE Cette maladie est assez fréquente sur les sols très alcalins ou récemment chaulés. Elle n'est pas grave. Elle est plus ennuyeuse si vous voulez vendre vos pommes de terre, qui deviennent affreuses. Pour la consommation, la gale commune ne pose pas de problème, il suffit de bien peler. Afin de lutter contre cette maladie, épandez une épaisse couche de fumier ou de compost. En général, les jardiniers bio n'en souffrent pas.

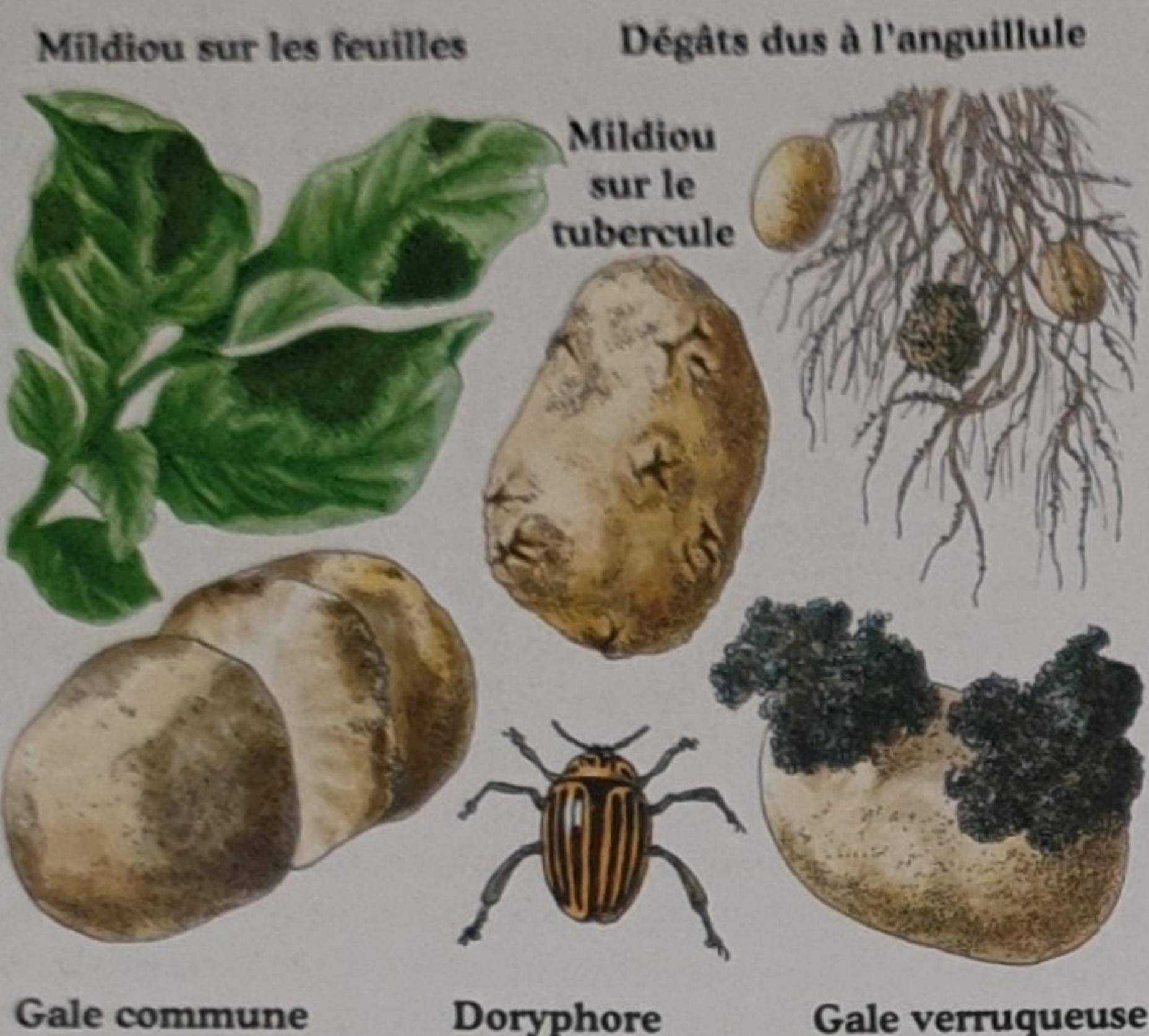
L'ANGUILULE DES RACINES DE LA POMME DE TERRE Ce ravageur originaire d'Amérique du Sud est arrivé en Europe avant la Première Guerre mondiale et y est resté. Il attaque surtout les monocultures, c'est-à-dire les pommes de terre cultivées dans la même terre d'année en année ou du moins trop fréquemment. Évitez d'en faire autant. En cas d'attaque sévère, vous devrez abandonner la culture des pommes de terre pendant au moins dix ans. Cependant, selon certains, plusieurs cultures successives de *Tagetes minuta*, compostées ou enfouies comme engrains verts, viennent à bout de l'anguillule des racines de la pomme de terre. Par ailleurs, *Tagetes minuta*, planté un an avant les tubercules, se trouve être un excellent nématicide qui piège ce ver dans ses racines.

LE DORYPHORE Cet insecte aux élytres jaunes, ornés de quatre bandes noires, hiberne en profondeur dans la terre et sort au début de l'été pour pondre sur le feuillage des pommes de terre. Les larves, qui dévorent les feuilles, détruisent facilement

LE TRAITEMENT CONTRE LE MILDIOU

Par temps chaud et humide, pour protéger les pommes de terre du mildiou, passez de la bouillie bordelaise* sur le dessus et le dessous des feuilles, tous les quinze jours. Si néanmoins une partie de la récolte était touchée, continuez à traiter les plants sains pour que la maladie ne se propage pas davantage





toute une récolte. Les pommes de terre cultivées sur une grande échelle sont les plus sensibles à ce ravageur. Si vous en apercevez un, écrasez-le et prévenez tout de suite les autorités. Bêchez en profondeur en hiver, pour que les oiseaux viennent picorer les doryphores.

Les autres maladies de la pomme de terre (on en compte une bonne centaine) ne devraient pas poser de problème si vous n'utilisez que des plants germés propres et sains et cultivez sur une terre richement fumée ou compostée, de préférence selon un assolement de quatre ans. Écartez les plants issus de pommes de terre oubliées en terre, source certaine de maladies.

Récolte et conservation

La récolte peut avoir lieu à tout moment après la floraison. Déterrez les pommes de terre avec une fourche en faisant très attention à ne pas les piquer. Si cela se produisait, mangez les



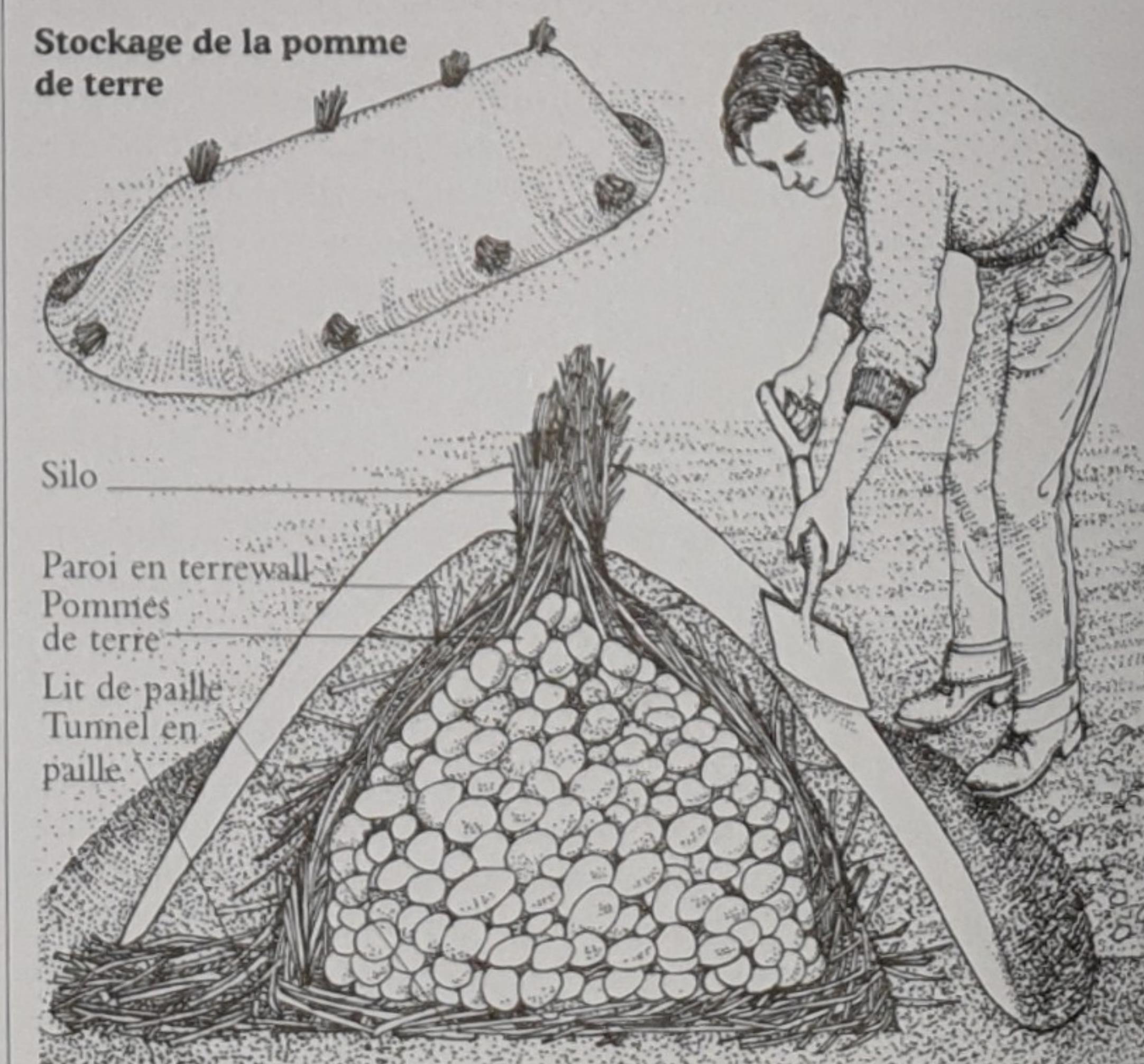
RÉCOLTE ET STOCKAGE

Après la floraison, récoltez les pommes de terre nouvelles. Arrachez celles destinées à la conservation quand le feuillage commence à se faner. Sortez-les avec une fourche, en faisant très attention à ne pas les piquer. Ne stockez pas les tubercules abîmés, qui feraient se décomposer toute la récolte. Pour conserver de grosses quantités, une tonne par exemple, construisez un silo (*ci-contre à droite*). Sur une couche de paille, faites un tas de pommes de terre au sommet en pointe et recouvrez de paille puis de terre. La ventilation étant importante, fabriquez des événements en paille tous les 2 m sur le faîte et, aux mêmes intervalles, aménagez des tunnels en paille au niveau du sol.

tubercules abîmés en premier et ne les stockez pas avec les autres. Ils feraient tout se décomposer. Grattez les primeurs et consommez-les tout de suite ; récoltez-les une demi-heure avant le repas. Une bonne partie de leurs protéines se présente encore sous forme de glucose, cette énergie soluble nécessaire à leur croissance inachevée.

En revanche, les pommes de terre de pleine saison ont cessé de pousser et leur glucose s'est complètement transformé en amidon, leur composant principal. Arrachez-les aussi tard qu'il vous convient, mais avant les premières grosses gelées et de préférence par temps sec. Le feuillage est alors flétrri et desséché. Laissez les tubercules par terre un jour ou deux pour qu'ils sèchent et que la peau durcisse. Ne les exposez pas plus longtemps à la lumière, ce qui les fait verdir et les rend amers et toxiques. En cas de récolte abondante, d'une tonne par exemple, construisez un silo. Pour ce faire, empilez les pommes de terre, formez un tas pointu et recouvez de paille ou de fougères séchées, puis de terre. Plus les hivers sont froids chez vous, plus la couche de paille sera épaisse. Dans les régions aux hivers très rigoureux, il est impossible d'ensiler les pommes de terre qui géleraient. Aménagez des événements d'aération en paille en haut du tas tous les 2 m environ, ainsi que des tunnels au niveau du sol et aux mêmes intervalles. Mefiez-vous des rats. S'ils s'installent dans votre silo, vous ne reverrez plus vos pommes de terre.

Si vous avez récolté moins d'une tonne ou vivez dans une région très froide, rentrez vos pommes de terre. Il leur faut une obscurité complète, de l'air et autant de froid que possible, sans toutefois descendre en dessous de 0 °C, ce qui les ferait se décomposer. Une poubelle en plastique ou en métal avec quelques trous d'aération sur le couvercle et dans le fond fera l'affaire, ou encore une caisse en bois, un tonneau, mais avec ventilation. En fait, vos pommes de terre passeront très bien l'hiver si vous les laissez en tas dans un coin de cave ou d'abri de jardin plongé dans une obscurité complète. Évitez les sacs, à part certaines fibres synthétiques à mailles lâches, la grosse toile et le papier ayant tendance à se décomposer.



La tomate



Comme la pomme de terre, la tomate est originaire d'Amérique tropicale. Cette vivace se cultive comme une annuelle dans les climats tempérés, où elle n'est que semi-rustique. La tomate offre le plus grand intérêt pour le jardinier désireux de vivre en autarcie. Non seulement elle améliore tous les plats, mais se révèle par ailleurs une source très riche de nombreuses vitamines qui, point essentiel, ne semblent pas trop souffrir de la cuisson ni de la mise en conserve. Si vous en cultivez assez en été pour faire des conserves (ou les congeler) pour l'hiver, vous ne souffrirez pas de carence en vitamines.

Sol et climat

Pour cultiver des tomates en extérieur, vous devez bénéficier d'une saison chaude et très ensoleillée d'au moins trois mois et demi. Sinon, faites-les démarrer sous abri et repiquez en été. Si l'été se révèle trop froid ou trop nuageux pour qu'elles mûrissent, rentrez-les ou cuisinez un chutney aux tomates vertes. Dans les climats plus ou moins rigoureux, elles poussent bien en serre, où elles sont de loin la culture la plus intéressante. Cependant, n'oubliez pas que, contrairement aux concombres, les tomates craignent une humidité excessive.

Elles se plaisent dans toute terre riche. Un sol léger donnera une récolte plus précoce qu'un sol lourd. En revanche, elles poussent bien dans une argile lourde ayant bénéficié de fumures plusieurs années de suite.

Les soins du sol

Pour chaque plantule, je creuse un trou profond et large d'environ 30 cm, que je remplis presque à ras bord de compost, comme si je plantais un pommier. Ensuite, je comble de terre et, le jour venu, j'installe là mes tomates. Faites ces préparatifs six semaines avant de repiquer. En fait, le mieux est de préparer les trous au moment des semis. N'importe la méthode, les tomates ont besoin d'une terre riche, bien enrichie en fumier ou compost à point. La décomposition et le tassemement du compost forment une cuvette qui retient mieux l'eau.

Semis et multiplication

À l'exception des climats très chauds, semez en intérieur dans des terrines, au printemps. Sauf dans les climats les plus rigoureux, une serre non chauffée fera l'affaire, une température de 21 °C étant l'idéal. Semez clair, dans un terreau de semis acheté dans une jardinerie ou préparé par vos soins (voir p. 49). La nuit, recouvrez les terrines de journal, mais, dans la journée, veillez à ce qu'elles profitent de la lumière directe du soleil. Deux ou

trois semaines après les semis, repiquez les plantules dans des terrines plus grandes en espaçant de 8 cm ou, mieux encore, dans des godets de fibre de coco. Une fois de plus, utilisez un mélange à rempoter acheté ou préparé chez vous. N'arrosez pas trop, la terre devant rester légèrement sèche, et exposez vos plants le plus possible au soleil.

Au bout d'un mois, commencez peu à peu à durcir les plants. Placez-les dehors au soleil pendant la journée mais rentrez-les la nuit, ou bien installez-les dans des châssis froids, en soulevant le couvercle le jour mais en le rabattant la nuit. Au début de l'été, ils devraient être assez résistants pour le repiquage. Si vous avez des cloches, repiquez vos tomates une ou deux semaines plus tôt, et couvrez-les durant cette période.



LE REPIQUAGE DES PLANTULES

Évitez de remuer la terre autour des jeunes tomates. Deux semaines avant de les repiquer, découpez-la en carrés pour qu'elle reste intacte lors du repiquage.



LE PINÇAGE

Un plant faible ou mal entretenu risque de ne pas donner. Du bout des doigts, pincez les petits rameaux qui poussent au-dessus des rameaux à feuilles.

Le repiquage

Les tomates étant des plantes à port tapissant dans la nature, elles ont besoin d'être tuteurées. Prenez des tuteurs d'au moins 1,50 m. Enfoncez-les de 30 cm dans la terre, au moment de repiquer les tomates, mais n'abîmez pas les racines. Plantez les tomates assez profondément, de façon à ce que les feuilles inférieures se trouvent juste au-dessus de la surface. Les tomates ont tendance à former des racines adventives sur leur tige, ce qu'il convient d'encourager. Si les plants sont longs et affaiblis, enterrez en partie la tige. Elle formera de nouvelles racines, ce qui renforcera le pied.

L'espacement dépend du type de plantes que vous voulez cultiver. Dans les régions assez froides, les tomates devant rester assez petites, espaces-les de 60 cm sur des lignes distantes de 90 cm. Dans les pays plus chauds, donnez-leur plus d'espace pour qu'elles grandissent davantage. Si vous bénéficiez d'un climat chaud, laissez-les ramper et dans ce cas espaces de 1,20 m. Sur une butte (voir p. 46), 60 cm suffisent.

Dans un petit jardin, vous avez intérêt à essayer une méthode qui limite les écarts à 30 cm entre les lignes. Ensuite, pincez les plants dès qu'ils portent un seul bouquet fructifère et ne laissez pas pousser de tige latérale. Cela peut sembler cruel, mais vous devriez avoir plus de tomates mûres qu'avec la méthode habituelle.

Lors du repiquage, faites très attention à ne pas remuer la terre autour des racines. Si les plants sont dans des godets de fibre de coco, faites-les tremper et plantez-les en place tel quel.

Si vous utilisez des terrines, découpez des carrés de terre autour de chaque plant, avec un couteau. Faites-le deux semaines avant de repiquer, en veillant à ce que la terre reste intacte lors de la plantation.

LE CERCLAGE Cette méthode pour cultiver des tomates à partir de plantules se pratique très bien en serre, mais convient aussi à l'extérieur. Elle se révèle très utile si vous manquez de terre et d'espace ou si votre sol est contaminé.

Deux semaines avant de mettre en place les plantules, placez des pots en plastique sans fond d'un diamètre et d'une hauteur de 25 cm sur une couche de gravier propre. Remplissez-les d'un mélange à rempoter du commerce ou de votre composition (voir p. 49). Deux jours avant la plantation, arrosez le gravier et les pots avec de l'eau dans laquelle aura macéré du compost bio ou du fumier – une soupe épaisse, en fait –, et ajoutez si possible un peu de farine de poisson.

Installez les plantules, puis versez de l'eau ordinaire dans les pots et continuez ainsi pendant dix jours. Ensuite, n'arrosez plus que le gravier quand les racines l'ont atteint. Il doit rester humide en permanence. Une fois par semaine, versez sur le gravier une bonne dose de votre décoction bio. Sinon, soignez vos plantes comme des tomates ordinaires.

LES SACS DE FIBRE DE COCO Cette méthode peu gourmande en espace convient à l'intérieur comme à l'extérieur, surtout si vous ne disposez que d'un patio ou d'un balcon. Achetez un



LE CERCLAGE

Posez des cerclages en plastique sur une couche de gravier propre, remplissez-les de mélange à rempoter et plantez. Nourrissez les plantules d'une solution d'eau et de compost ou fumier. Au bout de dix jours, n'arrosez plus que le gravier.

LA CULTURE EN SACS DE PVC

Installez quatre plantules dans un sac en PVC acheté dans le commerce ou dans un vieux sac d'engrais rempli de fibre de coco. Attention à l'arrosage, les sacs n'ayant pas de système de drainage.

sac spécial en PVC ou remplissez de fibre de coco un vieux sac d'engrais. Plantez quatre pieds par sac et faites attention en arrosant, puisqu'il n'y a pas de drainage.

Les soins pendant la croissance

Tuteurez les tomates sans serrer, pour ne pas casser les tiges, et continuez tant qu'elles grandissent. Autre excellente solution, le tube en grillage métallique, d'un diamètre de 40 cm, que vous posez sur chaque plant. Les pieds pousseront à l'intérieur du tube.

Pincez les petits rameaux latéraux qui apparaissent à l'aisselle des feuilles, pour éviter que le plant ne s'affaiblisse et ne donne moins. Ensuite, étevez pour que la plante ne grandisse pas trop.

Les tomates n'aiment pas trop l'eau, mais il leur faut la bonne dose. Si la terre se dessèche, elles se craquellent. Rien ne



L'ÉTÉAGE

Quatre bouquets fructifères par pied suffisent. Pour stopper la croissance, coupez simplement le sommet de la tige principale au-dessus du dernier bouquet.



LA MATURATION EN AUTOMNE

Quand les jours raccourcissent, détachez les plants de leur tuteur et posez-les sur de la paille, sous des cloches. Les tomates ont besoin de chaleur pour mûrir.

vaut le fumier liquide pour les arroser. Pour en préparer, remplissez une cuve ou un tonneau pour moitié de fumier de ferme et pour moitié d'eau. Les racines ayant besoin de chaleur, pincez les feuilles du bas et tuteurez les plantes bien à la verticale pour que le soleil réchauffe le sol à leur pied. À l'automne, quand les jours commencent à raccourcir, détachez les plants, étendez-les sur de la paille et recouvrez-les de cloches. Les fruits n'auront pas de problèmes pour mûrir.

Ravageurs et maladies

LE MILDIOU Les tomates cultivées à l'extérieur sont aussi sensibles au mildiou que les pommes de terre. Traitez-les à la bouillie bordelaise* (voir p. 266), une fois tous les quinze jours à la belle saison. S'il pleut fort juste après un traitement, recommencez.

LE VER GRIS Ces ravageurs attaquent les plantes juste au-dessus du sol. Protégez vos cultures avec de petites collerettes en carton (voir p. 100) ou entourez les pieds de cendre.

Récolte et conservation

Cueillez les tomates avec un bout de tige et veillez à ne pas abîmer la peau. Les tomates rouges se dégustent tout de suite, sinon faites des conserves ou congelez-les immédiatement. Les tomates à cuire peuvent se conserver au congélateur.

Mettez au frais les tomates vertes ou pas tout à fait mûres, emballées dans du tissu ou du papier, pour les faire mûrir. Elles doivent rester à l'ombre et jamais au soleil. Essayez cette méthode qui a fait ses preuves : garnissez un tiroir d'un morceau de feutre, dans une pièce fraîche, posez dessus une couche de tomates qui ne doivent pas se toucher, recouvrez d'un autre morceau de feutre, puis de tomates, et ainsi de suite. Posez les plus vertes en bas et les plus mûres en haut. Veillez à ce qu'elles soient parfaitement saines, sinon vous n'obtiendrez qu'un tiroir rempli de moisissure. Vertes ou mûres, les tomates sont délicieuses en chutney (voir p. 306).

Le poivron



Les poivrons rouges et verts, ainsi que les piments, font partie de la famille des Capsicum. Ces vivaces originaires d'Amérique du Sud sont cultivées chez nous comme les tomates, en tant qu'annuelles.

Sol et climat

Les poivrons et les piments sont un peu plus résistants que les tomates. Cultivez-les à l'extérieur si vous vivez dans un climat tempéré doux, mais faites-les démarer sous abri ; ils poussent encore mieux s'ils restent sous abri. Si la température est inférieure à 19 °C à la floraison, la fructification n'a pas lieu.

Les soins du sol

Ils préfèrent un sol léger et se portent mieux avec du compost.

Semis et multiplication

Vous pouvez acheter des graines, mais je trouve bien plus astucieux de les prélever sur des poivrons bien mûrs, de votre variété préférée. Semez en intérieur, au moins six semaines avant le dernier gel probable. Semez plusieurs graines par pot et, quand les plantules atteignent 13 cm, éclaircissez pour ne laisser que les plus vigoureux. Plantez en place dans les trois semaines après la dernière gelée (deux semaines plus tôt si vous avez réchauffé le sol avec des cloches), dans des carrés préparés de la même façon que pour les tomates.

Les soins pendant la croissance

Soignez-les comme des tomates, mais arrosez davantage au début et toujours les racines, jamais les fruits. Tout excès d'humidité les ferait se décomposer. Paillez généreusement.

Ravageurs et maladies

L'ANTHRACNOSE Plantez les poivrons à bonne distance des haricots, pour qu'ils n'attrapent pas cette maladie. En cas d'infestation, ils ne donneront rien et il faudra les brûler.

LE VER GRIS Protégez les plantules avec des collerettes en carton (voir p. 100) lors du repiquage.

Récolte et conservation

Coupez (ne cassez pas les tiges) en laissant 2,5 cm de tige sur le fruit. Si vous en récoltez beaucoup, accrochez les tiges dans un lieu sec et aéré. Pour finir de les sécher, vous devrez peut-être les suspendre au-dessus d'une source de chaleur modérée, à l'intérieur.

L'aubergine



Même les inconditionnels des fleurs feront une exception pour l'aubergine. Outre son fruit succulent, elle offre de magnifiques fleurs violettes et de grandes feuilles veloutées. Elle compense sa faible valeur nutritionnelle par son goût exquis.

Sol et climat

Dans les régions ignorant le gel, l'aubergine est une vivace. Ailleurs, elle doit être cultivée comme une annuelle gélive. Elle exige des étés chauds, un sol riche et beaucoup d'humidité, mais n'aime pas les temps humides.

Les soins du sol

Incorporez beaucoup de fumier ou de compost dans la terre. Les aubergines apprécient un pH de 6 environ.

Semis et multiplication

Semez sous abri environ dix semaines avant de repiquer. Faites tremper les graines une nuit, puis plantez chacune dans un godet de fibre de coco rempli de bon mélange à rempoter. À défaut de godets de fibre de coco, semez dans des terrines pleines de compost à rempoter, en espaçant de 2,5 cm. Quand les plantules font 5 cm de haut, repiquez-les en terrines ou sous châssis froid, dans un mélange à rempoter encore plus riche, en espaçant de 10 cm.

Quand les plants ont une dizaine de semaines et que le sol à l'extérieur est chaud au toucher, mettez en place les godets en espaçant de 90 cm - 45 cm si vous cultivez sur planches surélevées (voir p. 46). Veillez bien à ne pas abîmer les racines.

Les soins pendant la croissance

Jusqu'à l'arrivée des chaleurs, gardez si possible les aubergines sous cloche et, si vous cultivez sur planches surélevées, recouvrez-les d'une mini-serre. Arrosez-les bien, de préférence avec de l'engrais liquide (voir p. 45), mais sans excès.

Ravageurs et maladies

L'ALTISE Ce ravageur s'en prend aux jeunes aubergines. Si vous n'inspectez pas les feuilles, il les dévorera sans tarder.

L'OÏDIUM Cette maladie se déclare dans les climats humides. Pour y remédier, vous devez limiter l'humidité ambiante et assécher cette moisissure. Si les plants sont très atteints, essayez à l'avenir de cultiver des variétés résistantes.

Récolte et conservation

Coupez les aubergines – sans les arracher – dès qu'elles ont leur couleur magnifique, mais avant qu'elles ne soient tout à fait mûres. Le plant continuera à porter des fruits.

Apiaceae

Les carottes, panais, céleris, céleris-raves, persils tubéreux et fenouils font partie de la famille des Apiaceae (les anciennes Ombellifères), qui s'enorgueillit de quelques plantes aromatiques telles que le carvi, l'angélique et le persil.

Chez les Ombellifères, la disposition des nombreuses petites fleurs évoque un parasol, l'ombelle. C'est une famille décorative. Le magnifique feuillage des carottes ne dépare pas les arbustes d'ornement. L'homme consomme un grand nombre d'Ombellifères (mais attention à la ciguë, très toxique) et les animaux encore plus. Les lapins domestiques, par exemple, raffolent du cerfeuil sauvage.

La carotte



Comme tant de plantes potagères inestimables, la carotte est une bisannuelle qui stocke durant la première année les nutriments qui lui donneront la force de grener l'année suivante. Nous l'en empêchons, puisque nous la consommons dans sa première année, avant qu'elle n'atteigne sa maturité. Les deux grandes variétés cultivées se distinguent pour l'une par sa longueur, sa lente maturation et ses rendements abondants et l'autre, par sa forme ronde et sa maturation rapide, mais sa récolte plus réduite.

L'organisme humain convertit en vitamine A l'élément le plus important de la carotte, le carotène. Aucun autre légume ou fruit ne contient une telle quantité de cette vitamine que la carotte qui, entre autres vertus, a la réputation de donner les fesses roses et de rendre aimable.

Sol et climat

La carotte est un légume de régions froides. Dans les climats tempérés, elle se sème très tôt au printemps, mais en automne ou en hiver dans les zones subtropicales. Elle suivra de préférence des plantations ayant bénéficié d'une fumure l'année précédente. Une bonne terre sableuse est l'idéal. L'argile lourde ne lui convient pas, mais des fumures et des apports de compost

Toutes les Apiaceae ont un point commun, leur germination très lente. Ne désespérez pas si vos semis mettent une éternité à lever. Semez quelques radis au même endroit; ils lèvent très vite et vous indiqueront l'emplacement des Apiaceae.

Les membres de cette famille sont étroitement apparentés à toutes sortes de plantes intéressantes, aussi bien sauvages que cultivées, ainsi le ginseng dont les racines broyées sont censées soulager "l'épuisement intellectuel" et la salsepareille, qui sert à fabriquer la fameuse rootbeer, un soda à base d'extraits végétaux.

copieux et constants l'amélioreront considérablement. Deux seaux de compost et autant de terreau de feuilles au m² convertiront une argile lourde en un sol convenant à la culture des carottes. Elles aiment les sols ameublis en profondeur, en particulier les variétés à racines longues et à fort rendement.

Les soins du sol

N'épandez pas de fumier frais avant de semer des carottes, ce qui les rendrait dures, aqueuses et les inciterait à fourcher. Les sols acides doivent être chaulés, même si elles poussent très bien dans un sol au pH de seulement 6. Comme tous les légumes-racines, elles apprécieront tant le phosphate que la potasse, que compléteront des apports généreux de fumier ou de compost, mais au moins six mois avant la plantation. La roche phosphatée et les cendres de bois sont également conseillées. Bêchez en profondeur et ratissez la terre pour qu'elle se transforme en une fine couche arable.

Semis et multiplication

Tracez deux petits sillons profonds de 1 cm si vous vivez dans un climat humide, mais de 2,5 cm dans une région plus sèche. Semez assez généreusement, à raison de quatre ou cinq graines tous les 2,5 cm, car elles ne germent pas toutes. Si vous cultivez



L'ENROBAGE DES GRAINES

Il est difficile de semer clair ces graines à peine visibles. Pour les enrober, versez une cuillerée de chaux hydratée ou de calcaire broyé dans le paquet et secouez.



LA GERMINATION

Les graines de carottes ont besoin d'humidité pour germer. Deux jours avant de les planter, placez-les entre deux feuilles de papier absorbant mouillé. Ne les laissez pas moisir.

sur buttes (voir p. 46), espaces de 5 cm en tous sens. L'enrobage (qui consiste à enduire les graines d'un engrangement pour que chaque forme une petite pastille) est assez efficace avec les carottes. Servez-vous d'un semoir de précision et faites des semis plus denses que vous n'estimez nécessaire, la germination étant encore plus faible qu'à l'issue de semis classiques. Recouvrez les graines d'une légère couche de terreau tamisé ou, encore mieux, de compost fin et sec. Par temps sec, arrosez bien les sillons. Ne vous inquiétez pas si rien ne se passe au début. Les carottes mettent longtemps à lever.

Essayez d'intercaler des oignons entre chaque rang. Les odeurs des deux légumes se masquent, ni la mouche de la carotte ni celle de l'oignon n'auront l'idée de venir.

Les soins pendant la croissance

Vous pouvez laisser les carottes hâties dans le sol, qui sera bien rempli, et les arracher pour les mettre en bottes. Elles seront toutes petites, mais d'un goût très fin.

Vous devez éclaircir les carottes de pleine saison, à conserver pour l'hiver, et là commencent les problèmes. En effet, dès que vous abîmez quelques carottes ou remuez la terre autour des racines, vous attirez la mouche de la carotte, qui peut sentir sa proie à 10 km. Dans les régions où elle prolifère, éclaircissez par temps humide, de préférence sous une pluie légère. Ensuite, piétinez la terre autour des plants. Éclaircissez une première fois à 4 cm et à 8 cm la deuxième fois. Si vous cultivez sur buttes (voir p. 46), éclaircissez une seule fois, à 5 cm. Les plantules arrachées finiront dans votre assiette.

Ne sarez pas près des carottes. Il n'est pas bon d'ameublir le sol et tout à fait déconseillé de les entailler. Sarez entre les lignes, mais, sur le rang, désherbez à la main. Ne laissez pas le rang de carottes devenir trop sec. Si vous devez arroser, imbitez la terre d'eau, pour qu'elle s'infiltra en profondeur et attire les légumes vers le bas. Les arrosages superficiels ne valent rien.

Ravageurs et maladies

LA MOUCHE DE LA CAROTTE Elle pond sur la carotte ; sa larve s'enfonce dans la racine et détruit la récolte. Comme elle ressemble beaucoup à une petite mouche domestique, vous ne risquez pas de la reconnaître. La coloration rouge foncé des

LA MOUCHE DE LA CAROTTE

Cet insecte pond sur la carotte dans laquelle la larve s'enfonce, détruisant la récolte. Saupoudrez le rang de suie* pour tenir la mouche de la carotte à distance. Recommencez tous les quinze jours en cas d'infestation, ainsi qu'après la pluie. Si les attaques sont régulières, éliminez toutes les adventices de la famille des *Apiaceae*, qui attirent aussi cet insecte. Avancez la date de la récolte et conservez les carottes. Les larves ne passeront pas l'hiver.



feuilles, symptôme d'attaque sur les racines, vous signalera sa présence. Pour éloigner la mouche, épandez de la suie* ou une solution de 30 g de paraffine dans 4,50 l d'eau, en secouant bien. Sinon, versez 60 cl de paraffine dans 10 l de sable et saupoudrez ce mélange au pied des plants. Si les attaques sont régulières, recommencez tous les quinze jours, ainsi qu'après la pluie si vous utilisez de la suie*. En cas d'infestation très grave, bêchez soigneusement le rang à la fin de l'automne, pour que les oiseaux picorent les larves enfouies dans la terre. Dans un jardin biologique, les nombreux coléoptères mangeront jusqu'à la moitié des œufs de mouche de la carotte avant leur éclosion.

L'ALTERNARIOSE Cette maladie, assez grave dans les potagers cultivés avec des produits chimiques, ennuie assez peu les bons jardiniers bio. Des taches brunes apparaissent sur les racines, suivies de minuscules spores rouges à la surface. Ce sont les spores du mycélium à l'origine de la maladie. Brûlez toutes les racines malades etaspergez la terre contaminée d'un mélange de deux parts de soufre pour une part de chaux. Ne replantez pas de carottes à cet endroit pendant au moins cinq ans.

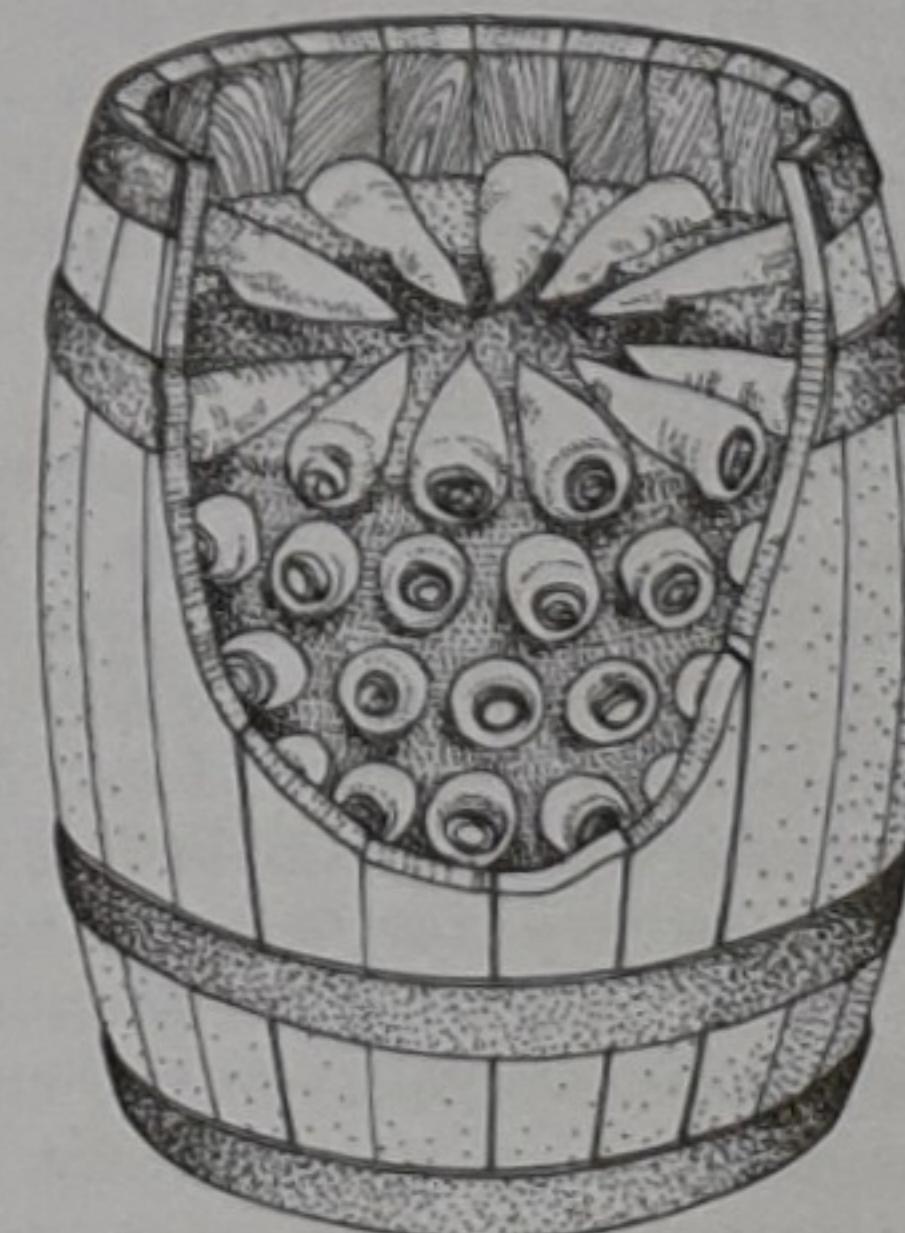
Récolte et conservation

Si vous arrachez des carottes au hasard dans les lignes, vous attirerez la mouche de la carotte. En été, lorsque vous ramassez les premières, commencez à une extrémité de la ligne. Laissez en terre jusqu'en hiver les carottes de pleine saison destinées à la conservation. Dans les régions froides, récoltez-les avant que le sol ne soit trop dur, arrachez les feuilles en les tordant, puis entassez-les sans les laisser se toucher. Si la mouche de la carotte sévit, arrachez vos carottes le plus tôt possible. Les larves seront incapables de se transformer en chrysalides et de donner naissance à une nouvelle génération. Si vous laissez les carottes en place trop longtemps par temps humide, les racines risquent de fourcher. À la récolte, arrachez toute la racine. Mangez toutes les carottes abîmées ; ne les conservez pas avec les autres. Ne les lavez surtout pas avant de les stocker, vous feriez se décomposer toute la récolte.

Conservez-les dans un lieu frais et bien aéré, de préférence juste au-dessus de 0 °C. Ne les installez pas toujours au même endroit pour éviter l'apparition de maladies. Le mieux est de les empiler dans du sable ou de la fibre de coco, par exemple dans une poubelle percée de nombreux orifices, un tonneau, un coin bien sombre dans un abri de jardin froid (mais attention aux souris et aux rats) ou encore une caisse enterrée, avec un couvercle recouvert de paille puis d'un peu de terre. Pour les très grandes quantités, choisissez l'ensilage (voir La pomme de terre).

CONSERVER LES CAROTTES

Pendant la récolte, veillez à ne pas meurtrir les racines. Ne conservez pas de carottes abîmées avec des carottes saines. Stockez-les dans un lieu froid mais bien aéré. Un vieux tonneau s'y prête très bien. Superposez les carottes sans qu'elles ne se touchent, entre des couches de sable ou de fibre de coco. Pour assurer l'aération, percez le tonneau au besoin. Ne conservez pas les carottes chaque année au même endroit, ce qui multiplierait les risques de maladie.



Le panais



Le panais, une bisannuelle comme tous les bons légumes-racines, pousse encore moins vite que la carotte. Sa racine pivotante, où il stocke les nutriments, pouvant s'enfoncer jusqu'à 60 cm pour trouver de l'eau, c'est une bonne espèce pour les sols secs.

Sol et climat

Le panais pousse sur les sols assez pauvres, avec une telle lenteur qu'il se contente tout à fait de conditions peu favorables. Dans une terre riche, il pousse bien sûr mieux et plus vite, et donne des racines plus tendres. Et, comme toutes les plantes potagères, il prospère dans les terrains riches en matière organique. Le panais aime les pH neutres, d'environ 6. Les sols très lourds, qui le font fourcher, ne lui conviennent pas. Il tend à fourcher aussi en présence de cailloux ou d'une fumure trop riche et trop récente. Ce légume aime les climats froids et le gel le rend plus savoureux.

Les soins du sol

Bêchez aussi profondément que possible. Pour améliorer les rendements, enfouissez du fumier ou du compost très bien décomposé à une profondeur d'au moins 45 cm – sinon, les racines fourchent.

Semis et multiplication

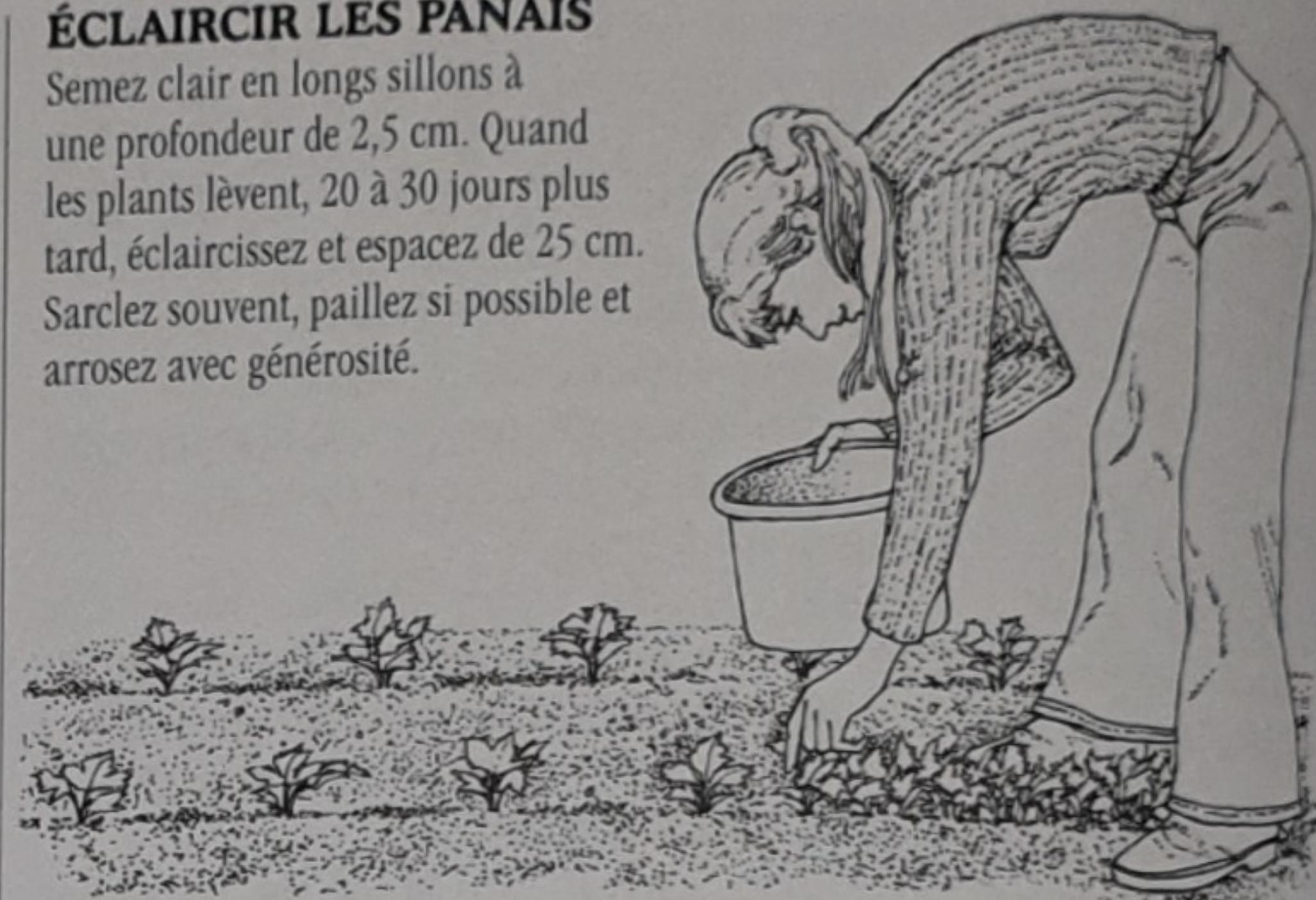
Le panais, par tradition, était le premier légume de l'année à être semé en place (sans compter les échalotes, qui ne sont pas des graines). Il se semait à la fin de l'hiver et l'est encore souvent, soit en février dans les climats tempérés. Cependant, avec nombre d'autres jardiniers, je préfère le semer plus tard, bien après les premiers jours de printemps, car plus petits, leur goût est plus délicat et ils sont moins ligneux et se conservent mieux. Cela dit, à moins que votre jardin ne soit biologique de longue date et votre terre en majeure partie de l'humus, épandez de la farine de poisson, de la poudre d'os ou tout autre engrangement bio riche en phosphate.

Rompant une fois de plus avec la tradition, je sème clair, mais continûment, en lignes, et j'éclaircis à 25 cm. Je sème en même temps les radis. Comme ils poussent bien plus vite que les panais, ils vous montrent où sont leurs lignes, ce qui vous permet de sarcler sur les bords. Par ailleurs, les radis cassent la croûte du sol, ce qui donne plus de chances aux panais, et leurs feuilles protègent les jeunes panais des ardeurs du soleil.

Les sillons devraient être profonds de 4 cm environ. Après avoir semé, remettez la terre en place du bout des bottes et longez le sillon pour l'affermir. Ou, encore mieux, recouvrez les graines de compost fin et tassez-le.

ÉCLAIRCIR LES PANAINS

Semez clair en longs sillons à une profondeur de 2,5 cm. Quand les plants lèvent, 20 à 30 jours plus tard, éclaircissez et espacez de 25 cm. Sarclez souvent, paillez si possible et arrosez avec générosité.



Les soins pendant la croissance

Les jeunes panais réclament beaucoup d'humidité. Sarclez de temps en temps et paillez avec du compost si vous en avez.

Ravageurs et maladies

LA MINEUSE DES FEUILLES Si vous remarquez des tunnels creusés dans les feuilles, cherchez les vers, qui vivent dans des cloques sur les feuilles, et écrasez-les. En prévention, traitez avec un mélange de 30 g de paraffine* et de 4,5 l d'eau.

LE CHANCRE DU PANAIS Maladie très commune. Le sommet se décompose et brunit. Les pires attaques surviennent dans des sols acides ou contenant trop de fumier frais. Si les panais sont très atteints, chaulez avant de semer et évitez d'épandre du fumier frais. Les plantations tardives sont moins sujettes à ce ravageur que les plantations précoces.



LE CHANCRE DU PANAIS

Des fissures au sommet de la racine attirent des champignons qui vont se décomposer le panais. Les gros panais étant plus atteints, la solution consiste à semer plus tard et à les récolter plus petits.

LA ROUILLE Ce champignon de couleur rouille apparaît sur la couronne. Arrachez immédiatement les plantes malades. Ne cultivez pas de panais dans ce carré pendant au moins cinq ans.

Récolte et conservation

Les panais résistent très bien au gel mais n'aiment pas les sautes de température dans un sens ou dans l'autre. Donc, ne les laissez pas en terre. Arrachez-les pour les ensiler dans de la terre ou du sable, dans un endroit très froid. Le mieux est de construire un silo à l'extérieur. Posez une couche de panais sur une couche de terre et ainsi de suite, recouvrez de paille pour isoler, puis de terre tassée pour maintenir la paille en place.

Le céleri

Comme le panais, le céleri a besoin de gel. À mon avis, on ne devrait le savourer qu'en hiver. Il est alors le plus délicieux des légumes disponibles. Le reste de l'année, n'ayant pas bénéficié d'une gelée, il est insipide.

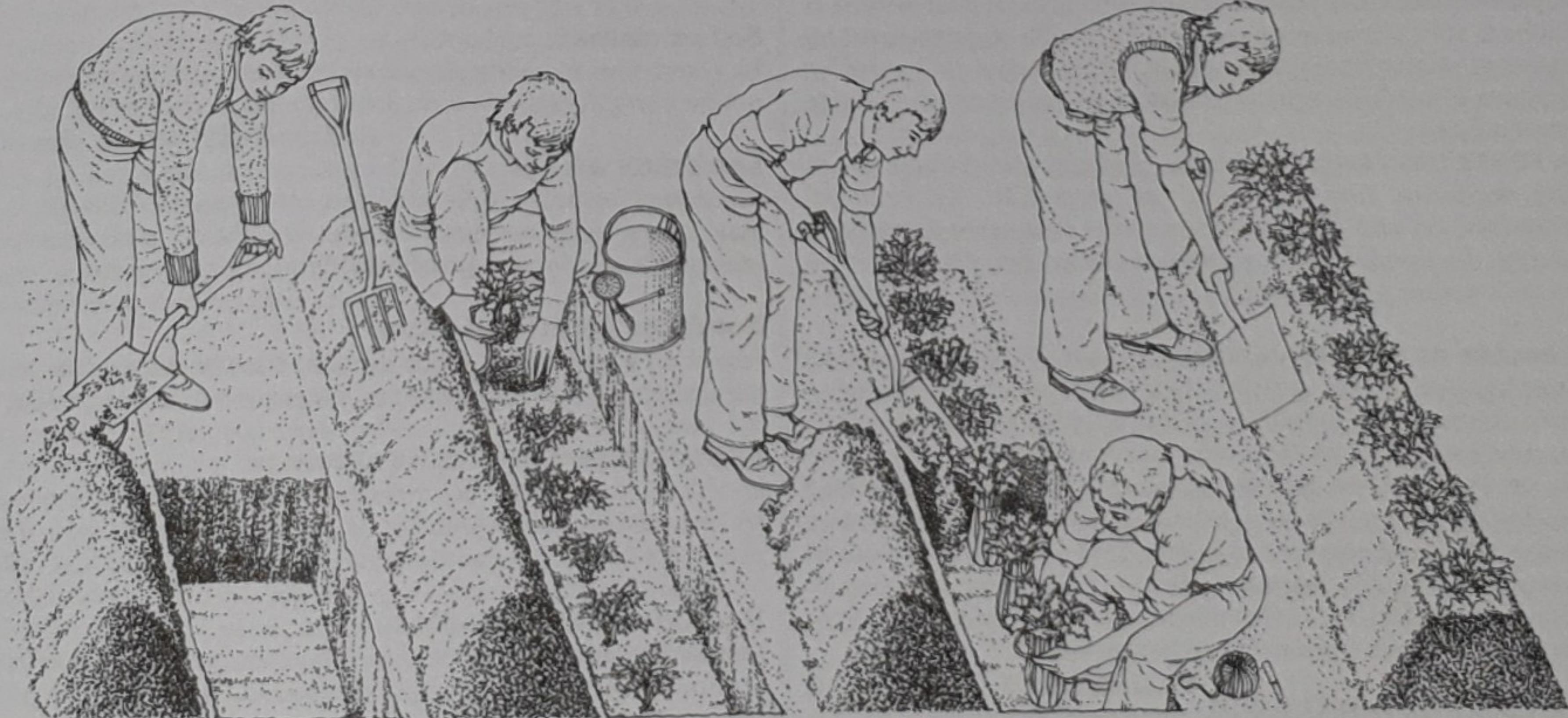
Sol et climat

Le meilleur sol pour le céleri est un sol organique, tel que la fibre de coco ou une terre riche en humus. Il lui faut avant tout une humidité constante. Cette plante originale des marais et des rivages souffre de la sécheresse. Un plan d'eau peu profond constitue un atout, mais, sinon, il vous faudra une bonne quantité d'humus dans la terre et des arrosages fréquents par temps sec. Le céleri supporte les sols assez acides et ne nécessite aucun chaufrage. Cultivez-le dans toutes les régions où il gèle.



Les soins du sol

Je creuse des tranchées d'environ 30 cm de profondeur et 40 cm de large, où j'enfouis une bonne quantité de compost ou de fibre de coco. Cette opération s'effectue au printemps.



LA TRANCHÉE DU CÉLERİ

Pour le céleri, creusez une tranchée de 30 cm de profondeur pour 15 cm de large. Incorporez 8 cm de fumier et recouvrez d'autant de terre de surface.

LE REPIQUAGE

Repiquez les plantules tous les 30 cm dans la tranchée. Arrosez régulièrement jusqu'à ce qu'elles aient pris et continuez s'il ne pleut pas.

Semis et multiplication

Préparez une terrine en la remplissant d'un mélange de trois parts de terreau tamisé, d'une part de terreau de feuilles et d'une part de sable de rivière ou d'un mélange à rempoter du commerce. Je préfère m'y prendre à la fin de l'hiver, mais il n'est pas trop tard au début du printemps. Arrosez abondamment, puis semez clair et recouvrez les graines d'une fine couche de terre.

Placez la terrine à l'intérieur, à une température d'environ 16 °C et couvrez-la de verre ou d'un vieux journal. Si vous utilisez du verre, essuyez-le deux fois par jour pour éviter que les gouttelettes de condensation ne retombent sur les plantules. Placées près des vitres de la serre ou de la fenêtre, elles pousseront bien droit. La terre devant rester juste humide à tout moment, vaporisez ou plongez la terrine dans 2,5 cm d'eau et laissez les plantules s'imbiber.

Deux cotylédons apparaissent avant les vraies feuilles. Dès que la première paire de vraies feuilles s'est formée, repiquez les plantules dans une autre terrine, qui devrait contenir trois parts de terreau, une de terreau de feuilles et une demie de fumier décomposé. Repiquez avec le plus grand soin, en espaçant de 5 cm, et continuez à vaporiser. Faites-les durcir peu à peu en laissant entrer davantage d'air, jusqu'à la fin du printemps, où vous pouvez les installer à l'extérieur. Ne laissez jamais de jeunes céleris souffrir de la soif, sinon, quelques mois plus tard, ils prennent leur revanche et montent en graines avant de mûrir.

Si les céleris parvenus à maturité ont tout intérêt à subir une gelée, les jeunes plants en souffrent. Par conséquent, ne les repiquez pas tant que subsiste le moindre risque. Repiquez-les en espaçant de 30 cm - 15 cm si vous cultivez sur planches surélevées (voir p. 46) - au fond de la tranchée que vous aurez préparée au préalable.

BUTTAGE ET LIAGE

À la fin de l'été, relevez les feuilles autour des tiges. Attachez les sommets, tassez la terre le plus possible autour des plants et ôtez les liens.

LE SECOND BUTTAGE

Deux ou trois semaines plus tard, buttez de nouveau le céleri. Étagez le sol jusqu'à ce que seules les feuilles dépassent.

Si vous avez deux lignes de céleri ou plus, plantez-les à 1 m de distance, soit l'espace nécessaire pour les butter plus tard. Entre les lignes, semez des laitues, des radis et d'autres cultures dérobées à croissance rapide. Récoltez-les avant d'avoir besoin de la terre pour butter les céleris. Arrosez avec régularité, en particulier les deux premières semaines, s'il ne pleut pas.

Les soins pendant la croissance

Pour le buttage du céleri, vous avez le choix entre plusieurs méthodes. Si vous n'avez pas d'aide, attachez les sommets des plantes et entourez-les de terre aussi densément que possible, mais sans en faire rentrer trop à l'intérieur du feuillage. Nivelez la tranchée, puis détachez les plantes. Cette opération devrait se dérouler à la fin de l'été. Deux ou trois semaines plus tard, buttez de nouveau en rajoutant de la chaux pour écarter les limaces et faites bien remonter la terre autour des pieds. Vous devrez sans doute butter de nouveau quelques semaines plus tard. Si vous avez assez de fibre de coco, prenez-en pour les buttages ultérieurs, mais posez des tuiles ou des ardoises sur les versants des buttes pour qu'elle ne soit pas emportée par la pluie ou le vent.

Le buttage empêche la lumière d'atteindre les tiges. Comme la pomme de terre, le céleri devient amer s'il verdit sous l'effet de la lumière et, par conséquent, plus la butte est élevée, plus le céleri sera blanc et croquant. Vous pouvez envelopper les pieds dans des collerettes en papier ou en plastique avant de les butter, pour qu'ils ne soient pas pleins de terre.

Ravageurs et maladies

LA MINEUSE DES FEUILLES Ce ravageur très commun apparaît quand les larves de la mouche du céleri se mettent à creuser des tunnels dans les feuilles. Cueillez les feuilles touchées et brûlez-les. Par mesure de précaution, vaporisez du purin* sur les pieds une fois par semaine. L'odeur incite les mouches à aller pondre ailleurs.

LA SEPTORIOSE Aussi appelée rouille, cette maladie peut détruire la récolte si vous n'intervenez pas rapidement. Elle se propage par les graines et se manifeste par des petites taches brunes sur les feuilles. Eliminez immédiatement les feuilles suspectes ou toute la plante sera touchée.

LA FONTE DES SEMIS Les jeunes plantules n'y résistent pas si elles reçoivent trop d'eau ou pas assez d'air. Le principal symptôme est une décomposition molle et aqueuse. Essuyez les gouttes de condensation si vous cultivez des plantules sous verre et veillez à l'aération.

Récolte et conservation

Arrachez les céleris quand l'envie vous prend d'en croquer, mais attendez les premières gelées si vous êtes gastronome. Ensuite, essayez de les faire tenir pendant une bonne partie de l'hiver. Protégez une fraction de chaque ligne sous une cloche dès les premières grosses gelées. Le céleri restera savoureux encore plus longtemps. Pour gagner de la place sous les cloches, plantez une double ligne de céleri dans la même tranchée. À défaut de cloches, recouvrez d'une couche de paille ou de fougères la nuit, mais enlevez-la par temps chaud.

LE CÉLERİ AMÉLIORÉ

Cette variété que vous n'avez pas besoin de faire blanchir, et donc plus facile à cultiver, a moins de goût selon moi. Semez et faites lever comme du céleri, plantez sur un terrain "à plat" à la fin du printemps ou au début de l'été. Il est prêt à être consommé au début de l'été. Il ne supporte pas du tout le gel.

Le céleri-rave



La partie la plus délicieuse d'une tige de céleri est, à mon sens, la base croquante – son cœur si l'on veut. Avec le céleri-rave, vous n'avez que le cœur, sans les tiges. Ce légume se compose avant tout d'un bulbe renflé, en fait sa tige, couronné de petites feuilles qui ne sont pas comestibles. Sa culture est en tous points semblable à celle du céleri.

Sol et climat

Le céleri-rave nécessite un sol riche et meuble, bien fumé. Il pousse particulièrement bien dans les climats frais et humides.

Les soins du sol

La culture sur buttes (*voir p. 46*) est idéale pour le céleri-rave, mais, que vous la pratiquiez ou non, bêchez en profondeur et incorporez une bonne quantité de fumier ou de compost.

Semis et multiplication

Semez en intérieur à la fin de l'hiver ou en extérieur dans une pépinière au début du printemps. Repiquez au début de l'été.

Les soins pendant la croissance

Le céleri-rave réclame des arrosages fréquents et ne tolère pas les mauvaises herbes. Quand vous sarclez, éloignez la terre des plants. Ne buttez pas comme pour le céleri.

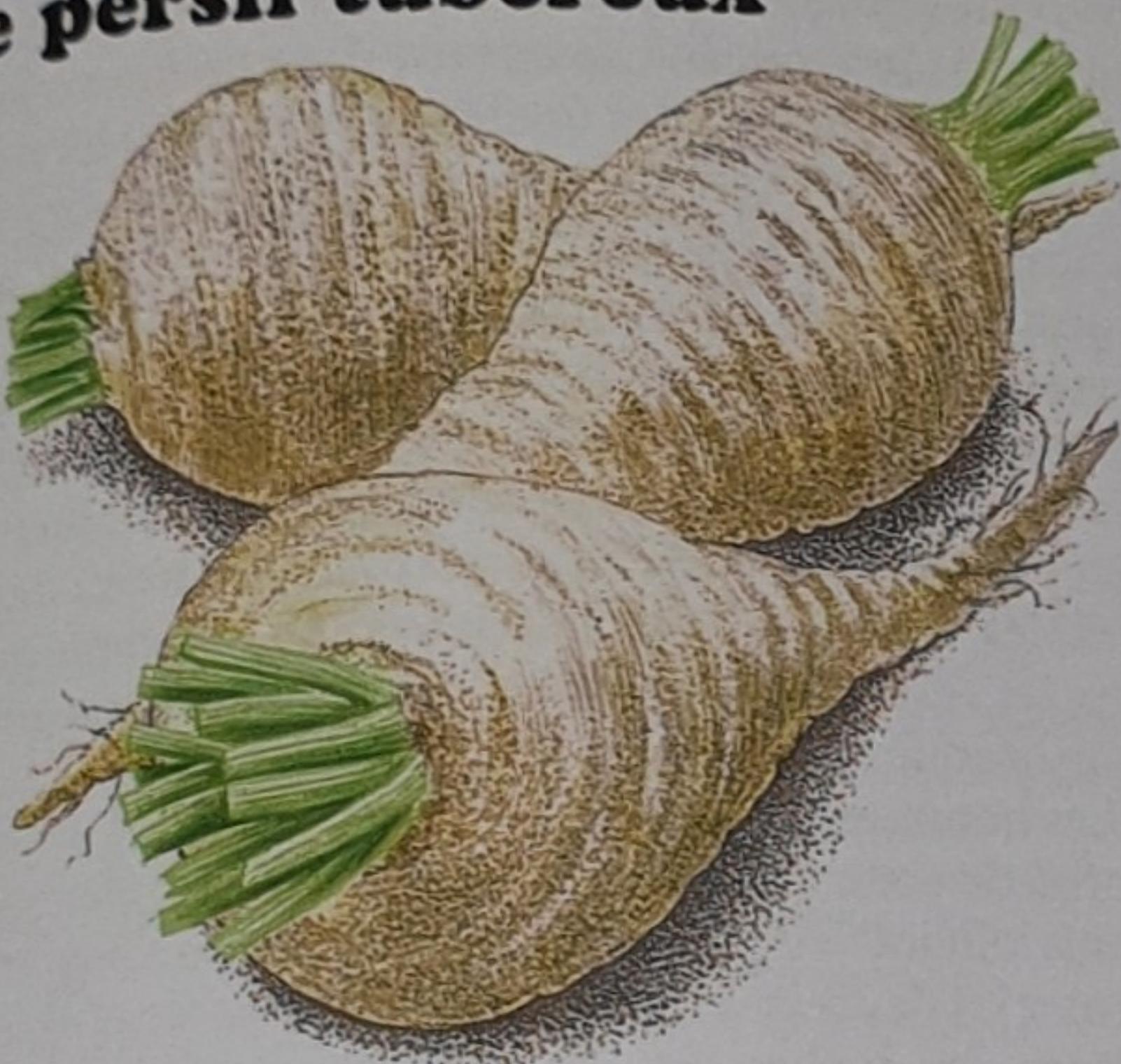
Ravageurs et maladies

LA MINEUSE DES FEUILLES Comme le céleri, le céleri-rave craint la mineuse des feuilles, bien que dans une moindre proportion.

Récolte et conservation

Commencez à récolter à la fin de l'automne. Dans un climat très froid, conservez le céleri-rave au cellier, mais dans les contrées aux hivers plus doux, laissez-le en terre et récoltez au fur et à mesure de vos besoins.

Le persil tubéreux



Également appelé persil à grosse racine ou persil de Hambourg, ce légume-racine se conserve bien. Ce n'est pas une simple plante aromatique pour rehausser les plats, bien que les feuilles aient à peu près le même goût que le persil ordinaire. Il se mange cru ou cuit comme le céleri-rave, auquel il ressemble.

Sol et climat

Le persil tubéreux donne de belles récoltes partout où pousse le persil ordinaire, c'est-à-dire dans les régions tempérées. Plus il reçoit de soleil, mieux il se porte.

Les soins du sol

Le persil tubéreux tolère un sol plus pauvre que la plupart des légumes-racines, mais bêchez en profondeur et incorporez une bonne quantité de fumier bien décomposé.

Semis et multiplication

Les graines mettent longtemps à germer, comme chez toutes les *Apiaceae*. Trempez-les avant de semer et semez clair en lignes, soit à l'automne, soit au début du printemps. Une fumure d'engrais phosphatés, tels que la farine de poisson ou la poudre d'os, sera des plus utiles.

Les soins pendant la croissance

Quand les plantules émergent, éclaircissez à 10 cm, soit dans les lignes, soit sur les planches surélevées (voir p. 46). Sarclez les plants. Ils n'ont pas besoin d'arrosages abondants, sauf si l'été est particulièrement sec.

Ravageurs et maladies

LE CHANCRE Parfois, le chancre qui s'attaque au persil ordinaire s'intéresse aussi au persil tubéreux. Les tiges semblent rouillées et les racines s'étiolent. Pour éviter cette maladie, n'arrosez pas trop. En cas d'attaque, brûlez toutes les plantes malades.

Récolte et conservation

Utilisez les feuilles comme aromates, mais arrachez les racines le plus tard possible car les plus grandes sont les meilleures. Ne les laissez pas en terre après les premières gelées. Conservez-les dans de la fibre de coco ou du sable, dans des caisses en bois ou des poubelles, au cellier ou dans toute autre pièce froide.

Le fenouil de Florence



Contrairement au fenouil ordinaire, qui sert uniquement d'aromate (voir p. 148), le fenouil de Florence est consommé pour son bulbe renflé à la base des feuilles, la "pomme". Découpée en rondelles, elle agrémentera les salades. Les tiges se cuisent comme celles du céleri, tandis que les feuilles et les graines servent à aromatiser. C'est un légume intéressant à cultiver pour son goût exceptionnel, qui allie l'anis à la réglisse.

Sol et climat

Le fenouil de Florence n'est une vivace que dans les pays chauds, mais il se cultive comme annuelle presque partout ailleurs. Pour obtenir des pommes tendres et délicieuses, il doit pousser dans un sol aussi riche que possible.

Les soins du sol

Préparez le sol comme pour le céleri, bêchez en profondeur et songez à incorporer une bonne dose de fumier.

Semis et multiplication

Semez clair dans des sillons peu profonds, soit à la fin de l'automne, soit au début du printemps.

Les soins pendant la croissance

Le fenouil de Florence réclame très peu de soins. Éclaircissez à 15 cm en lignes ou sur planches surélevées (voir p. 46) et arrosez selon les besoins. Buttez les pommes pour que les plantes retiennent l'humidité.

Ravageurs et maladies

Très résistant aux ravageurs, le fenouil de Florence ne connaît pas de maladies.

Récolte et conservation

Ramassez les pommes d'un diamètre de 5 cm. Récoltez les tiges avant qu'elles ne soient trop vieilles et fibreuses et épandez la peau externe.

Liliaceae

Les oignons, poireaux et asperges appartiennent tous à la famille des Liliaceae, comme le lis.

Les plantes qui nous apportent la majeure partie de notre nourriture sont divisées en deux grandes classes : les monocotylédones et les dicotylédones, ce que j'avais déjà précisé plus haut (*voir p. 59*). Presque tous nos légumes sont des dicotylédones, caractérisées par leurs deux cotylédons – leurs feuilles primordiales –, tandis que les monocotylédones n'en possèdent qu'un. Cependant, la différence majeure se situe dans le mode de croissance. Les dicotylédones poussent vers l'extérieur, les bourgeons se formant au bout des tiges. Les monocotylédones croissent à partir de la base du feuillage ou, en quelque sorte, poussent leurs feuilles vers le haut.

Les membres de la famille des Liliaceae sont des monocotylédones, ce qui se voit facilement à leurs feuilles. Elles n'ont pas le même réseau de nervures que les dicotylédones, mais au contraire des nervures paral-

lèles, qui partent toutes de la base de la feuille. Les oignons et les poireaux se servent de cette forme particulière de croissance des feuilles pour stocker les nutriments dans des bulbes renflés et durs, qui ne sont rien d'autres que des amas de feuilles comprimées les unes contre les autres. Il est moins facile de déceler une monocotylédone dans l'asperge, ce qu'elle est pourtant. Ses pousses, qui sont la partie comestible, partent d'un rhizome ou "griffe" horizontale et souterraine. Les tiges portent un joli feuillage, qui part de la base, comme chez les autres monocotylédones. Le rhizome puise dans les réserves nourricières des feuilles d'une année pour produire les pousses de l'année suivante.

Les hommes et quelques animaux initiés ont toujours profité de cette façon dont les plantes stockent les nutriments durant leur première année de croissance pour former les fleurs et les fruits de la deuxième et, si nous évitons les bulbes des lis, nous faisons une grande consommation d'oignons, de poireaux et d'asperges.

L'oignon



LES OIGNONS COMMUNS

Conduites avec soin, la culture, la récolte et la conservation des oignons devraient vous assurer un approvisionnement ininterrompu de cet ingrédient indispensable à la cuisine. En revanche, la profusion de conseils trop souvent contradictoires peut dérouter. Nous cultivons l'oignon depuis des siècles, mais il semble parfois qu'il y ait autant de jardiniers que de méthodes. En fait, la date adéquate et la technique dépendent en grande partie de critères géographiques.

Sol et climat

Les oignons préfèrent les bonnes terres riches. Le terreau sableux, la fibre de coco et les sédiments conviennent, mais ils ne se plaisent pas dans l'argile, le sable ou le gravier. Ils poussent très bien dans toutes sortes de climats, mais apprécient un temps frais quand ils mettent leurs feuilles, puis de grosses chaleurs pour accompagner le développement du bulbe.

Les soins du sol

Les oignons, en raison de leurs racines très courtes et de leur croissance rapide, ont besoin d'une terre de surface très nourricière sur les premiers 10 cm. Fumez généreusement le terrain à l'automne précédent, avec du fumier à point ou, encore mieux, avec du compost parfaitement décomposé. Ils nécessitent une bonne quantité de potasse et de phosphate, mais pas trop d'azote. Cendre de bois, phosphate moulu, suie*, farine d'algues et une pincée de sel constituent les apports les plus utiles. Un pH de 6 est conseillé, s'il est inférieur, chaulez.

Avant de repiquer, tassez la terre en piétinant ou au rouleau – et de préférence, les deux. Le sol doit être sec, que vous soyiez en train de semer ou de repiquer.

Semis et multiplication

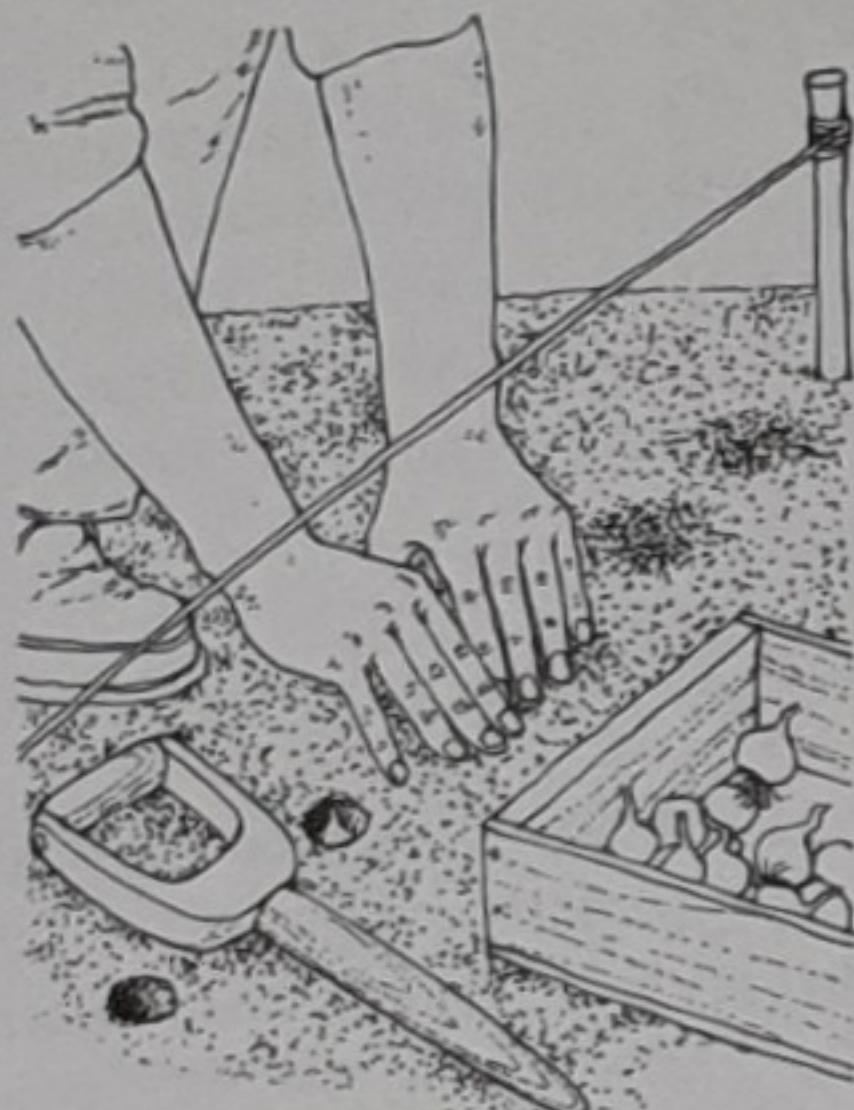
Si votre voisin réussit très bien ses oignons, n'hésitez pas à lui demander conseil. Vous avez quatre possibilités.

SEMIS À LA FIN DE L'ÉTÉ L'objectif est d'inciter les oignons à former leur bulbe au début du printemps, avant que la chaleur ne les fasse monter en graines, et à les laisser mûrir tout au long de l'été. Semez clair en sillons peu profonds, couvrez de 1,50 cm de compost et tassez le sol. Si l'hiver est particulièrement éprouvant, protégez-les avec des cloches pendant les plus mauvais jours. Au printemps, éclaircissez à environ 15 cm. Les plantules garniront une salade.

SEMIS D'HIVER Dans les régions où il gèle très fort, mieux vaut semer les oignons à l'intérieur vers la moitié de l'hiver, pour les repiquer au printemps dès que la terre est assez sèche. Semez clair dans des terrines remplies soit d'une préparation commerciale, soit d'un mélange de trois parts de terreau tamisé, d'une part de terreau de feuilles, d'une part de compost fin, avec une pincée de sable. Le mélange doit être humide en permanence, mais non détrempe, et recouvrez le récipient d'une plaque de verre ou de papier. À la levée, retirez le couvercle et placez la terrine près d'une fenêtre, à une température d'environ 19 °C. Quand la deuxième feuille atteint 1,50 cm, repiquez les plantules dans une terrine en espaçant de 5 cm en tous sens. Utilisez le même mélange pour la terrine destinée au repiquage, mais ajoutez une part de

fumier bien décomposé. Faites durcir les plants peu à peu, jusqu'à ce qu'ils soient en plein air, sous abri, à la dernière gelée. Repiquez-les au printemps. Mieux vaut attendre le dernier moment pour casser les mottes de leur carré, afin que la terre puisse sécher. Avant de planter, ratissez-la finement et tassez-la pour l'affermir.

SEMIS DE PRINTEMPS Cette solution n'est valable qu'avec des étés frais et humides, mais les bulbes ne se conservent pas. Semez en place comme vous le feriez pour des semis en fin d'été et éclaircissez à 10 cm quand les plantules sont assez grandes pour agrémenter une salade.



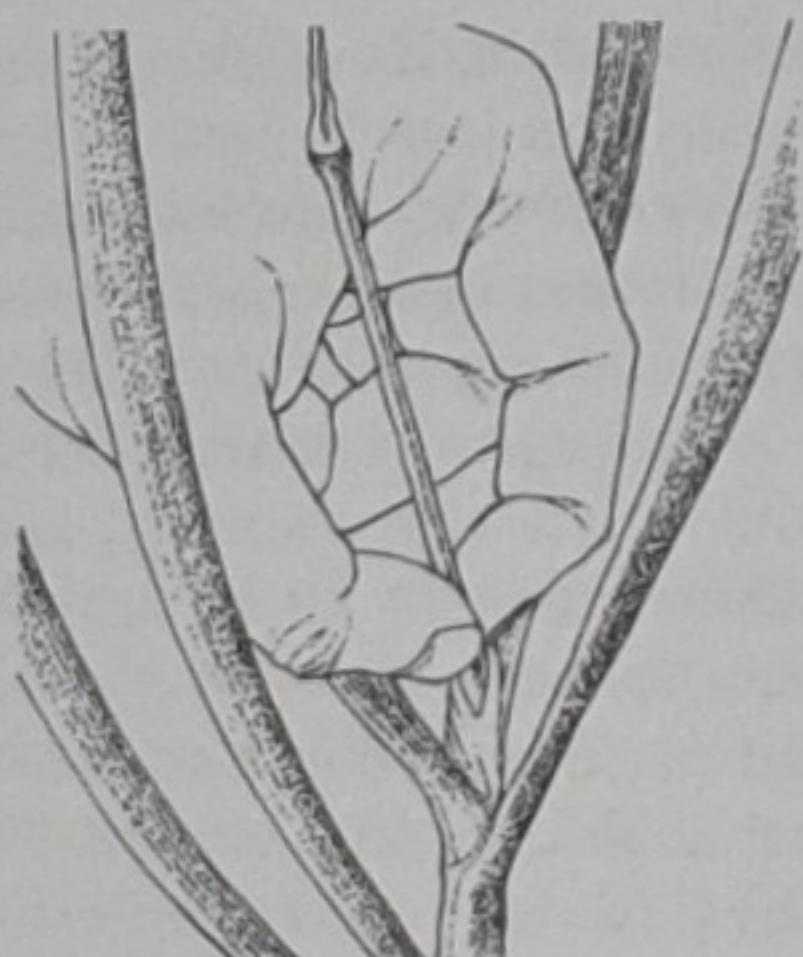
LES BULBES À REPIQUER

Quand vous plantez des bulbes, appuyez fermement sur la terre autour de chaque bulbe. Creusez des poquets distants de 15 cm et enfoncez les bulbes dedans. Contrairement aux conseils habituels (laisser le sommet dépasser un peu), je recommande de les enterrer complètement pour qu'ils soient hors de portée des oiseaux.

LES BULBES À REPIQUER Les bulbes à repiquer poussent très bien dans les régions tempérées, où il faut les planter au printemps. Faites des trous avec un plantoir tous les 15 cm sur une ligne – 10 cm si vous cultivez sur buttes (voir p. 46) – et enfoncez les bulbes dedans. Tassez la terre autour pour les maintenir en place. J'enterre complètement les bulbes pour que la pointe reste sous la surface, à l'abri des oiseaux.

Les soins pendant la croissance

Le plus important est de toujours bien désherber autour des oignons. Une fois développés, ils apprécieront un paillis, qui peut se composer de mauvaises herbes déracinées. Si les oignons fleurissent, pincez les petites tiges florales.



PINCER LES TIGES FLORALES

Si nécessaire, pincez les tiges florales quand elles sont encore toutes petites. Sinon, l'oignon monte en graines et produit donc une inflorescence. Elle empêcherait le bulbe de se former correctement. En pinçant les tiges florales, veillez à ne pas détruire les bulbes.

Ravageurs et maladies

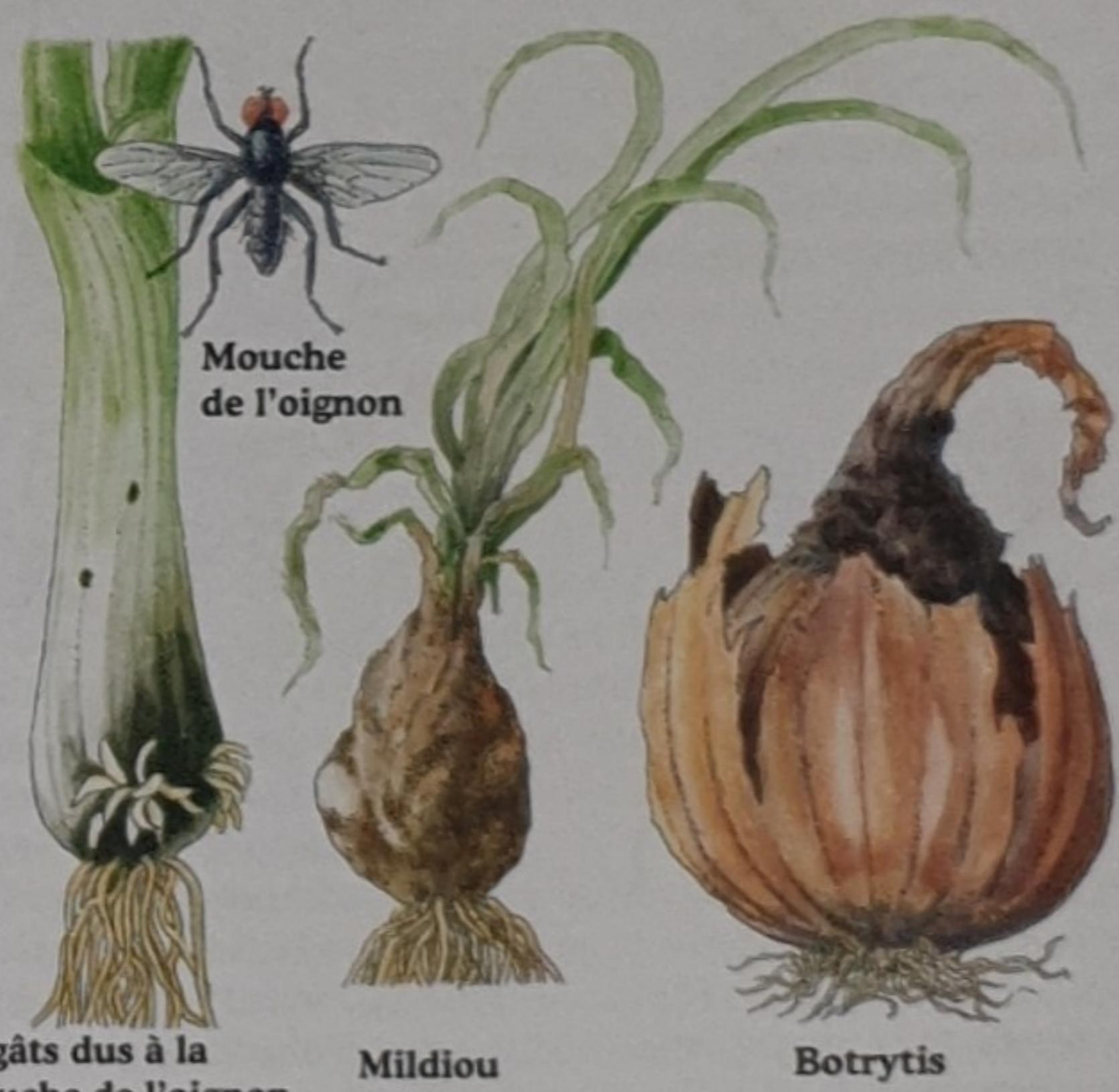
LA MOUCHE DE L'OIGNON L'un des pires ravageurs qui soient, ses asticots sont capables d'arrêter la croissance des oignons. Ils creusent des tunnels dans les bulbes des plantules. Les semis de printemps sont les plus atteints, mais les bulbes à repiquer sont peu touchés.

LE MILDOIU Fréquent pendant les saisons humides, il se manifeste par des taches grises ou violacées sur les feuilles. Si vous détectez une attaque, traitez à la bouillie bordelaise*.

LE NÉMATODE DES TIGES ET DES BULBES En présence de ce ver microscopique, les tiges s'étiolent. Brûlez toutes les plantes touchées et ne laissez pousser ni oignons, ni mouron des oiseaux – qui l'abrite aussi – sur ce terrain pendant six ans.

BOTRYTIS Cette maladie attaque les oignons stockés. Une moisissure grise recouvre les peaux, puis le bulbe brunit. Pour y remédier, faites bien sécher les oignons après la récolte et conservez-les dans un lieu frais et aéré.

LE CHARBON DE L'OIGNON Si petits corps noirs envahissent les tiges et les bulbes, arrachez les oignons malades, mais les risques d'attaque sont tout de même limités.



Dégâts dus à la mouche de l'oignon

Mildiou

Botrytis

Récolte et conservation

Quand les oignons arrêtent de pousser, vous devrez les aider à mûrir. En automne, par un temps chaud et sec, ameublissez la terre et laissez-les sécher une semaine ou deux au soleil. Mais n'abîmez pas la peau, ce qui favoriserait le charbon de l'oignon. Sur un terrain humide, étalez les oignons sur du grillage métallique après la récolte, pour leur éviter tout contact avec le sol. S'il pleut, abritez-les. Il est crucial de bien les faire sécher. Une fois qu'ils sont secs, faites-en des tresses, sinon, rangez-les dans un endroit frais et aéré en couche. Ils ne supportent pas les gros gels, mais préfèrent le froid à la chaleur. Si vous suspendez une tresse près du four, utilisez-la vite avant qu'elle ne se décompose.



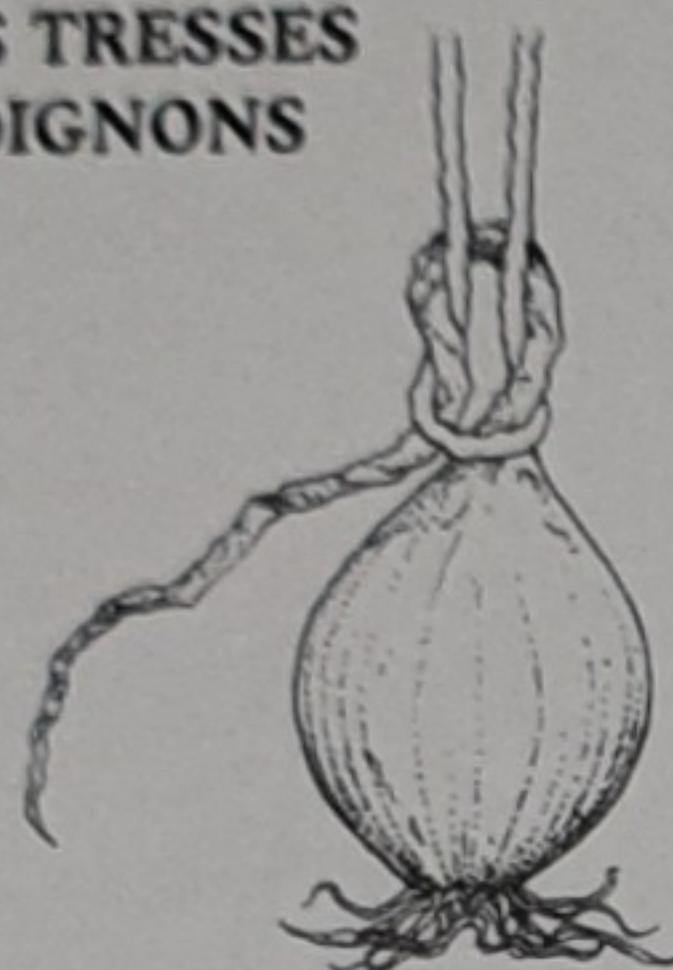
CASSER LES TIGES

Quand les pointes des tiges commencent à jaunir, pliez et cassez les cols des oignons, ce qui déclenche la maturation. En même temps, remuez-les un peu à la fourche pour qu'ils commencent à sécher, mais sans abîmer la peau. Quelques jours plus tard, déterrez-les à moitié et laissez-les finir de sécher au soleil.

LES OIGNONS DE PRINTEMPS

Pour combler le vide quand les derniers oignons que vous aviez conservés se sont décomposés – si vous n'avez pas planté spécialement des oignons de printemps –, achetez des bottes

LES TRESSES D'OIGNONS



1 Nouez les deux bouts d'une ficelle de 90 cm et suspendez-la à un crochet. Faites passer le premier oignon dans la boucle.



2 Formez une tresse avec les feuilles du deuxième oignon et la ficelle. Elle doit être serrée et le deuxième oignon doit reposer sur le premier.



3 Ajoutez les autres oignons un par un, en les liant d'abord par la gauche, puis par la droite. Au fur et à mesure, vérifiez que la tresse est bien équilibrée. Quand vous avez fini, accrochez la ficelle dans un endroit frais, sec et aéré. Les oignons devraient se garder jusqu'aux premiers jours de l'été. Pour former une tresse, prenez des oignons aux feuilles longues et sèches.

d'oignons verts et plantez-les en les espaçant de 8 cm. Ils donneront rapidement de petits bulbes. Sinon, vous pouvez semer des graines ou les variétés d'oignons verts à la fin de l'été et arrachez-les au printemps. Bien sûr, si vous avez semé en extérieur à la fin de l'été, l'éclaircie vous donnera des oignons de printemps.

LES CIBOULES

Ces oignons, en fait des variétés ordinaires, sont obtenus à partir de semis très serrés dans un sol pauvre, afin qu'ils restent petits et mûrissent vite. Semez clair au printemps. N'éclaircissez pas. Arrachez-les quand les tiges se flétrissent.

LES ÉCHALOTES

En Angleterre, le jour le plus court de l'année est celui où, par tradition, les jardiniers plantent les échalotes et le jour le plus long, celui de la récolte. Elles n'en pousseront pas moins si vous les plantez à n'importe quel moment avant le début du printemps. Préparez le terrain comme pour les oignons et plantez les échalotes comme des bulbes d'oignons à repiquer, en espaçant de 15 cm. Après la récolte, suspendez-les dans des filets pour les conserver.

Le poireau



Le cawl, ce fabuleux pot-au-feu qui est devenu le plat national des Gallois, ne saurait se passer de poireaux, légume qui par ailleurs est devenu l'emblème du pays. Si vous ne souhaitez cultiver qu'un légume de la famille des Liliacées, essayez le poireau. Vous ne le regretterez pas.

Il pousse pendant la terrible période creuse qui s'étend de la fin de l'hiver au milieu du printemps.

Sol et climat

Le poireau se plaît sur un terreau riche, mais tolère à peu près tous les sols. Néanmoins, pour qu'il soit un objet de fierté, épandez de bonnes quantités de fumier et de compost. Il lui faut un sol humide mais bien drainé, ainsi qu'un pH élevé, entre 6 et 8. Ces plantes de régions tempérées poussent dans tous les climats, sauf sous les tropiques. Cependant, à mon avis, les poireaux cultivés dans des conditions particulières de sécheresse n'ont pas la même saveur.

Les soins du sol

Pour obtenir des poireaux vraiment superbes, les méthodes de culture sont les mêmes que pour les oignons (*voir L'oignon*). En général, ils suivent les pommes de terre nouvelles et font partie de la "pause légumineuses" dans la rotation que nous conseillons (même s'ils ne sont bien sûr pas des Légumineuses). Dans ce cas, les abondantes fumures dont auront bénéficié les pommes de terre conviendront tout à fait aux poireaux, qui voudront sans doute aussi un peu de calcaire.

Pourtant, je plante d'habitude les poireaux avec les choux, parce que c'est le seul carré qui n'a pas besoin d'être retourné jusqu'au milieu du printemps suivant. Si les poireaux sont de proches parents des oignons, il est difficile de les cultiver ensemble, car les tresses d'oignons sont déjà accrochées au frais quand nous n'avons même pas commencé à profiter des poireaux.

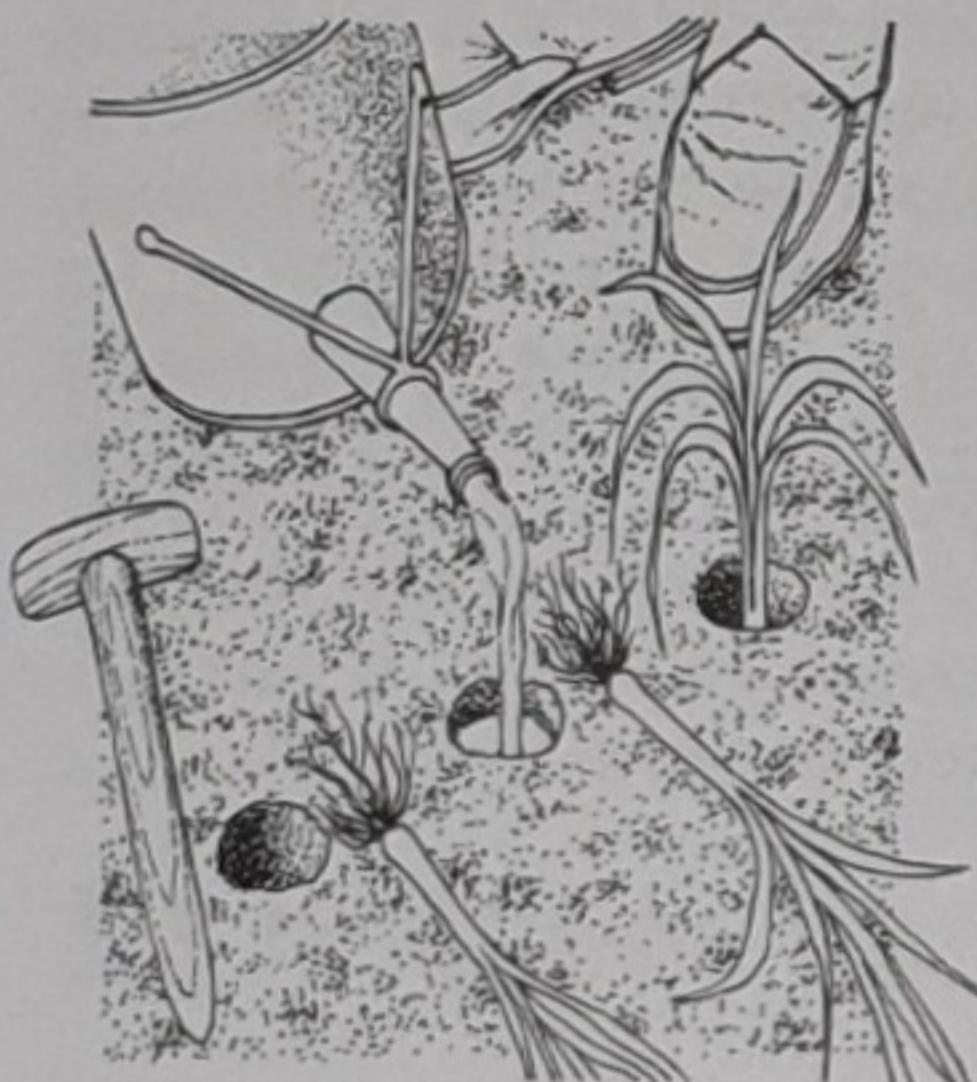
Dans un sol dur, creusez une tranchée pour les poireaux. Bêchez sur une profondeur d'un fer de bêche et incorporez une bonne dose de compost ou de fumier bien décomposé.

Semis et multiplication

Dans les climats très froids, semez en intérieur à la fin de l'hiver et maintenez une température d'environ 16 °C. Faites-le du moins pour les poireaux d'été, même s'il est dommage d'en manger à cette

saison. Avant de goûter au fruit défendu, Adam et Ève se contentaient des "fruits de la Terre selon leur saison" et il est agréable de déguster des poireaux vers Noël avec un palais non désabusé. Pour les poireaux d'hiver et sauf dans les climats les plus froids, semez assez dru en lignes dans la pépinière des *Brassica* au début du printemps. Ne jetez pas les graines qui restent après les semis, 7 g représentent environ 1 000 graines, qui se gardent quatre ans environ. Repiquez dans le potager quand les plantules atteignent 10 cm.

On conseille en général d'habiller les poireaux, c'est-à-dire de couper le bout des feuilles sur 3 cm et les racines sur la moitié de leur longueur. Ensuite, laissez simplement tomber la plantule dans un poquet fait au semoir et versez un peu d'eau. Cette méthode réussit à la perfection, mais, comme je n'aime pas mutiler les végétaux plus que de raison, je les plante comme les choux. Faites un trou au plontoir, versez un peu d'eau et enfoncez le poireau non coupé dans la boue. Je vous suggère d'essayer les deux méthodes, chacune sur une demie ligne, pour



PLANTER LES POIREAUX

Avec un long plontoir, creusez des poquets de 20 cm espacés de 15 cm, dans des lignes assez larges pour les manœuvres (dans les 40 cm). Versez un peu d'eau dans chaque trou et enfoncez les poireaux, les racines en premier. L'habillage, qui consiste à raccourcir les feuilles et les racines, est une affaire de préférence personnelle.

mieux les comparer. Espacez de 15 cm – 10 cm sur une planche surélevée (voir p. 46) – dans des lignes assez larges pour pouvoir travailler au milieu (dans les 40 cm).

Les soins pendant la croissance

Les poireaux ne doivent jamais manquer d'eau. Sarclez et paillez si possible. Buttez-les de temps à autre, pour les blanchir.

Ravageurs et maladies

Les poireaux sont censés souffrir des mêmes maladies et ravageurs que les oignons, mais je ne leur ai jamais vu d'autres prédateurs que les humains.

Récolte et conservation

Quand vous déterrez des poireaux, évitez de couper trop le feuillage. En effet, tout leur intérêt nutritionnel se situe dans la vitamine A présente dans les feuilles. Ainsi, tout en mangeant les tiges, essayez de vous servir des feuilles, dans des soupes ou des ragoûts ; elles sont très savoureuses.

Dans les climats très froids, déterrez les poireaux avant la première grosse gelée et mettez-les en jauge à la cave. On les enterre presque entièrement dans les climats moins rigoureux. Dans les zones tempérées, laissez-les en terre si possible jusqu'à Noël et laissez-les pousser jusqu'à ce moment de l'hiver où les choux de Bruxelles font piétre figure et où vous êtes lassé des brocolis et des choux frisés. Récoltez alors selon les besoins. Si vous souhaitez libérer le carré pour d'autres plantations, vous pouvez déterrrez tous vos poireaux et les remettre en terre en une courte ligne ailleurs et près de la cuisine.

L'asperge



Si vous faites fi des associations courantes avec le luxe et la décadence, l'asperge est en fait un excellent légume à cultiver, qui apporte un peu de verdure fraîche au printemps. La récolte s'étale sur une période de six à huit semaines et il est difficile d'imaginer que l'on puisse se lasser de son goût exquis. Par contre, l'aspergeraie prend beaucoup de place, en particulier si vous devez attendre trois ans entre les semis et la première bouchée.

Sol et climat

Originaire des régions maritimes, l'asperge peut supporter le sel. Elle apprécie les étés doux et humides et les hivers assez froids pour la plonger dans un sommeil de six mois. Seul un gel très vif peut lui nuire une fois qu'elle a flétri pour passer l'hiver, mais vous avez intérêt à recouvrir l'aspergeraie de paille en cas de gelées fréquentes.

L'asperge prospère dans une terre de jardin légère et bien drainée, et pousse bien sur les terrains sableux bien fumés et restés humides. Le sol devrait avoir un pH de 6,5, ce qui implique parfois un chaulage. Il est possible de fabriquer de la terre leur convenant – un apport généreux de compost et de sable peut améliorer l'argile lourde, par exemple. Cette vivace, qui vous régalerà pendant des années, mérite bien ce travail.

Les soins du sol

Pas la moindre mauvaise herbe ne doit subsister sur l'aspergeraie. Leurs racines provoqueraient sinon un fouillis inextricable avec celles des asperges, qui atteignent 1,50 m. L'automne précédent la plantation, retournez le carré à de nombreuses reprises et éliminez la moindre trace de racines de chiendent, d'égo-pode podagraire ou de lisuron.

Ensuite, si nécessaire, chaulez et ajoutez de la roche phosphatée, de la cendre de bois ou toute autre forme de potasse, mais si vous avez assez de compost, ce n'est pas la peine. 200 g de farine de poisson et autant de cendre au m² devraient amplement suffire.

La méthode classique de préparation de l'aspergeraie, qui selon moi n'a jamais été égalée, consiste à creuser une tranchée de 1,50 m de largeur et de 30 cm de profondeur et à placer la couche arable à part, sur le côté. Enfouissez 15 cm de bon fumier d'étable dans la tranchée, recouvrez d'autant de terre de surface décomposée et de quelques centimètres de fumier ou de compost bien décomposé. Replacez dessus la couche arable et vous obtenez une aspergeraie de trois lignes. Ou bien contentez-vous d'enterrer une bonne quantité de fumier ou de compost et plantez dessus, soit en lignes uniques, soit en lignes espacées de 1,50 m.

Semis et multiplication

Il est possible de faire pousser des asperges à partir de semis. Pour recueillir les graines, suspendez des plantes femelles bien mûres, laissez-les sécher et extrayez les graines en frottant avec les doigts. Les semis présentent l'inconvénient de vous obliger à attendre trois ans avant de consommer vos asperges. Les impatients achèteront des griffes de deux ou trois ans chez un pépiniériste. Celles d'un an, moins chères et plus faciles à repiquer que les plants plus vieux, font aussi gagner du temps.

Semez dans des terrines à l'intérieur ou en place au début du printemps. Éclaircissez plus tard à 8 cm.

Quelle que soit la méthode choisie, quand les plants sont prêts pour leur emplacement définitif, creusez une ou plusieurs tranchées profondes de 25 cm et larges de 30 cm. Déposez au fond un coussin de terre fine, légèrement convexe, et disposez les griffes en espaçant de 60 cm en lignes – 30 cm si vous cultivez sur planches surélevées (*voir p. 46*). Ne laissez jamais les griffes dessécher. Si vous les achetez, gardez-les bien humides jusqu'à la plantation, puis arrosez-les abondamment. Recouvrez-les aussitôt de terre fine et de compost.

Les soins pendant la croissance

Les asperges profitent énormément d'un bon paillis. Les algues conviennent très bien, de même que toute matière organique non acide – évitez les aiguilles de pin ou le terreau de feuilles de chêne, à moins de les mélanger intimement avec du calcaire auparavant. Si vous utilisez de la sciure de bois ou une matière qui se décompose mal, ajoutez un produit azoté comme du sang séché. Ne sarez pas trop en profondeur, vous risqueriez d'abîmer les racines. Le paillis reste le meilleur remède contre les mauvaises herbes.

Souvent, les cultivateurs coupent le feuillage à l'automne, dès qu'il jaunit, mais je préfère le laisser s'étioler naturellement pour qu'il restitue ses nutriments à la plante.



LA TRANCHÉE DES ASPERGES

Creusez une tranchée d'une profondeur de 25 cm et d'une largeur de 30 cm. Le fond légèrement convexe retient mieux l'eau. Couvrez-le d'une couche de terre fine.

LA PLANTATION DES GRIFFES

Disposez les griffes sur la couche de terre fine, tous les 60 cm étalez soigneusement les racines pour qu'elles absorbent toute l'humidité disponible.

Ravageurs et maladies

LE CRIOCÈRE DE L'ASPERGE Saisissez entre deux doigts ces coléoptères qui apparaissent sur les pousses et écrasez-les. Agissez le matin, quand ils sont incapables de voler.

ROUILLE Si vous vivez dans une région très humide, vos asperges risquent d'être touchées par ce champignon. Choisissez dans ce cas une variété résistante aux maladies fongiques. En cas d'attaque, traitez à la bouillie bordelaise*.

Récolte et conservation

Ne touchez pas aux plantes pendant trois ans si vous les avez semées ou deux ans si vous aviez acheté une griffe. Coupez les turions avant qu'ils ne commencent à s'ouvrir et selon vos goûts. La récolte dure six semaines la première année, puis deux mois ensuite. Elle ne doit pas se poursuivre au-delà du 15 juin. Une aspergeraie de cinq ans comptant deux plantains donne environ une portion par semaine et par personne pendant toute la saison.

L'aspergeraie ayant une durée de vie d'environ dix ans, replantez à temps pour éviter toute pénurie. Voici un bon conseil : quand vous nettoyez une aspergeraie ancienne, sortez les griffes avec le plus grand soin et plantez-les sur une couche chaude. Vous récolterez des asperges un mois plus tôt.

Vous pouvez faire des conserves d'asperges ou les congeler (*voir pp. 306 et 307*). Personnellement, je n'en suis pas partisan. Si vous gâtez votre palais avec des légumes en conserve ou surgelés le reste de l'année, vous ne ressentez plus aussi vivement le plaisir que procurent les asperges fraîches au printemps – l'une des plus grandes expériences gastronomiques qui soient, à n'en pas douter.

Chenopodiaceae

Les betteraves, épinards, bettes et poirées sont les membres comestibles de la famille très originale des Chenopodiaceae. Ces espèces spontanées sur les côtes, tout comme les choux, doivent à leurs origines leur peau dure et couverte de cutine qui limite la transpiration végétale (l'évaporation de l'eau) et préserve ainsi l'humidité si précaire dans cet environnement salé. Les plantes des littoraux, comme celles des déserts, ont besoin de conserver leur humidité, que le milieu naturel salé tente de prélever par osmose.

Par ailleurs, la famille des betteraves se distingue par ses graines renfermées dans un petit fruit qui reste intact jusqu'à la germination en terre. La graine que nous croyons planter est en fait un petit fruit contenant quatre ou cinq semences, dont chacune donne une plantule. À la levée, celles-ci forment des touffes, qu'il convient d'éclaircir pour ne laisser que la meilleure betterave ou bette.

Outre la betterave potagère, cette famille regroupe les betteraves sucrières, cultivées bien sûr pour le sucre (leurs racines contiennent jusqu'à 21 % de saccharose), et les betteraves fourragères, destinées à l'alimentation des bovins et autres animaux. Les bet-

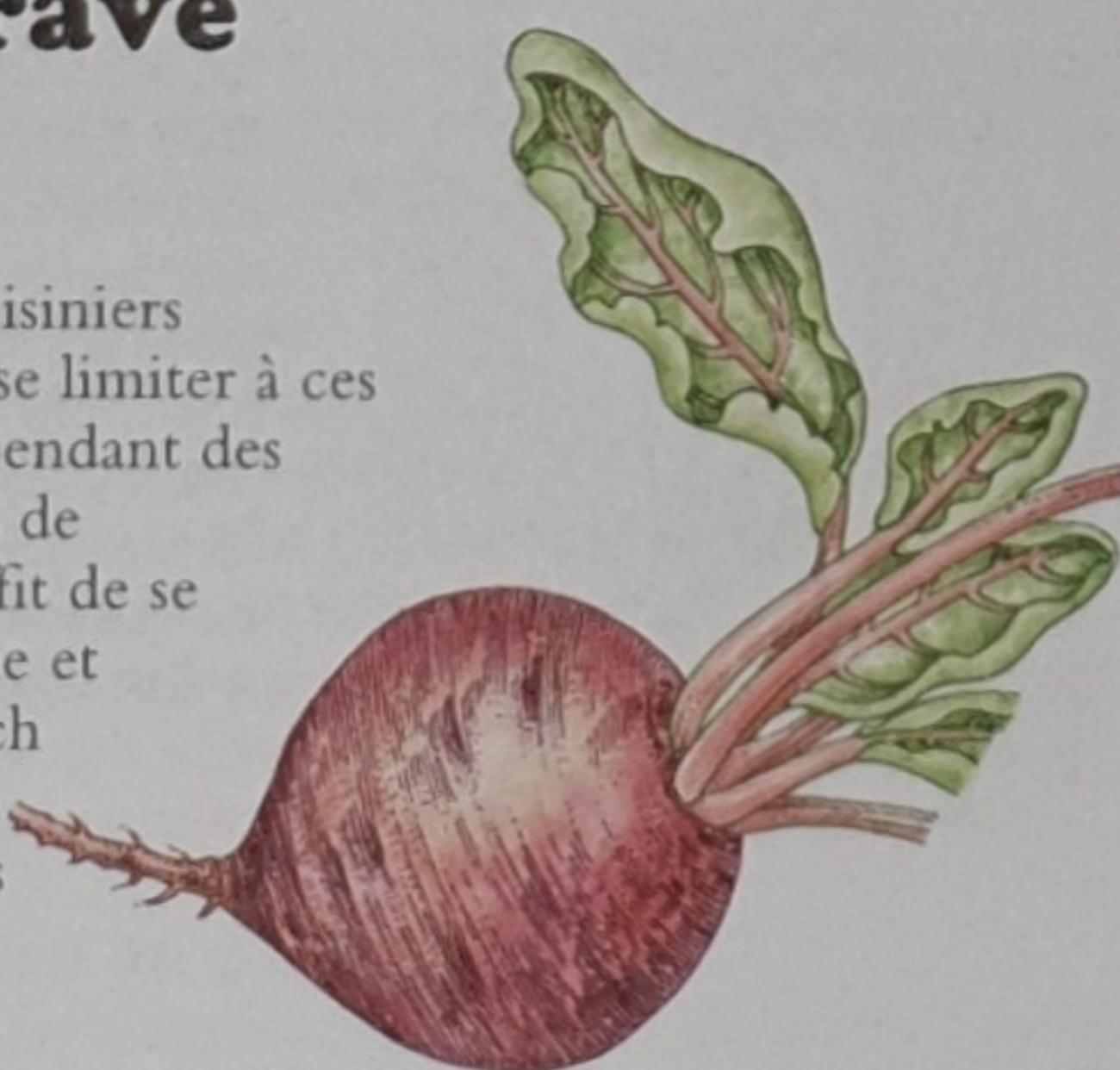
teraves se distinguent par les anneaux vasculaires des racines renflées pour lesquelles nous les cultivons. Ces anneaux, alternés, assurent le stockage pour les uns, le transport des nutriments pour les autres. Les premiers contiennent les nutriments emmagasinés pendant le premier été, qui permettent à la betterave de repartir vite pendant le deuxième été et de grener avant de flétrir. Les deuxièmes acheminent les nutriments des racines au reste de la plante.

Les racines des betteraves et des épinards s'enfoncent jusqu'à 3 m et même plus dans le sol qu'elles occupent en totalité et remplissent d'une masse de radicelles fibreuses. Leur effet sur le sol est donc des plus favorables. Elles l'ameublissent et le décompactent et, quand elles se décomposent, elles laissent des passages pour l'air et l'eau jusque dans les profondeurs du sous-sol.

Aujourd'hui, il est possible d'acheter des graines fragmentées de Chenopodiaceae – les fruits ayant été ouverts – ou des graines enrobées. Vous pouvez semer les graines unes à unes, à la main ou avec un semoir de précision, ce qui évite d'éclaircir par la suite. Mais seule une culture à l'échelle commerciale justifie vraiment la dépense.

La betterave

L'imagination des cuisiniers occidentaux semble se limiter à ces betteraves bouillies pendant des heures puis imbibées de vinaigrette. Or, il suffit de se tourner vers la Russie et le merveilleux bortsch pour découvrir les immenses possibilités de ce légume trop négligé.



Sol et climat

Les betteraves sont avant tout des légumes de pays froids. Dans les régions au climat trop clément, il faut les cultiver en hiver, au début du printemps ou en automne. Elles aiment les sols bien drainés, riches en humus mais non les fumures récentes. Elles ne poussent pas du tout sur un sol trop acide et exigent un pH d'environ 6,5.

Les soins du sol

Si vous suivez l'assoulement de quatre ans que je propose (voir p. 183), plantez les betteraves avec les autres racines. La terre aura été richement fumée pendant les trois années précédant les pommes de terre, chaulée deux ans avant les Fabaceae et sans doute bien paillée avec du compost un an avant les choux. Bêchez-la bien et enlevez les cailloux.

Semis et multiplication

Semez les betteraves de pleine saison, destinées à être conservées, dans les trois semaines avant la date des dernières gelées. Vous pouvez aussi échelonner les semis jusqu'au milieu de l'été. Faîte tremper toujours les graines un jour ou deux avant. Semez clair à 2 cm de profondeur dans des sillons écartés de 30 cm. Quand les plants lèvent, repérez d'abord les touffes, puis éclaircissez à 8 cm pour obtenir de petites betteraves et à 25 cm pour les racines plus grosses destinées à la conservation pour l'hiver – 10 cm si vous cultivez sur planches surélevées (voir p. 46). Vous pouvez manger le résultat de l'éclaircie.

Les soins pendant la croissance

Sarcllez plusieurs fois pour désherber jusqu'à ce que les feuilles brillantes prennent la relève. Par temps sec, les betteraves deviennent dures, ligneuses et tendent à monter en graines. Pour y remédier, paillez et arrosez.

Ravageurs et maladies

LA MOUCHE DE LA BETTERAVE Les larves de cet insecte perforent les feuilles. Arrachez et brûlez les feuilles attaquées.

L'ALTISE Ces petits coléoptères noirs envahissent les betteraves. N'hésitez pas à les traiter pour vous en débarasser.

Récolte et conservation

Les feuilles se consomment aussi bien que les racines. Pour conserver les betteraves, arrachez les feuilles en les tordant, sans les couper ce qui les ferait "saigner". Évitez de les meurtrir.

Pour les garder, stratifiez-les dans du sable humide. Si vous les laissez à l'air libre, elles se ratatineront.

L'épinard



En quantité raisonnable, l'épinard fait du bien, mais si Popeye avait avalé la boîte d'épinards qu'il brandit dans les dessins animés, il serait mort d'un empoisonnement à l'acide oxalique. Si vous aimez ce légume, vous pouvez en consommer toute l'année, en vous organisant bien. Dans les pays chauds ou plus tempérés, l'épinard de Nouvelle-Zélande (qui fait partie de la famille des *Tetragoniaceae*) peut se cultiver en été.

Sol et climat

De fortes températures pendant les deux premiers mois de sa croissance font monter en graines l'épinard, qui se cultive plutôt en hiver dans les régions chaudes. Il apprécie un bon terreau riche, ainsi qu'une humidité constante, mais pousse dans tous les sols contenant assez de matière organique. Il est déconseillé de le planter dans des terres récemment fumées.

Les soins du sol

L'épinard pousse un peu partout comme culture intercalaire, mais n'aime pas les sols acides. Chaitez au besoin pour ramener le pH entre 6 et 6,5. S'il dépasse 6,7, l'épinard sera la première plante à montrer une carence en manganèse, cet oligo-élément étant inhibé par tout excès de calcaire. Le sol devrait être bien bêché ou recouvert d'une bonne couche de compost.

Semis et multiplication

Dans les climats froids, la variété d'épinards à graines épineuses convient mieux pour l'hiver et celle à graines lisses pour l'été. Celle-ci se plante en hiver dans les climats chauds. Même dans les climats assez froids, vous pouvez semer des épinards à graines lisses en hiver (sauf, bien sûr, sur un sol gelé) et ensuite échelonner les semis – une fois par mois, par exemple – jusqu'à la fin de l'été. Lors des hivers humides, semez les épinards sur des

billons surélevés, pour améliorer le drainage. Au printemps et à l'automne, semez sur un terrain à plat. Semez à une profondeur de 2 cm et, à la levée, éclaircissez à 10 cm, dans des lignes écartées de 30 cm. Lorsque vous éclaircissez sur les buttes (voir p. 46), laissez 8 cm dans les deux sens entre les plantules et évitez de marcher dessus.

Les soins pendant la croissance

Sarclez et paillez pour endiguer les mauvaises herbes. N'arrosez que par temps très sec. Si vous laissez le sol se dessécher, les plantes monteront en graines.

Ravageurs et maladies

LE MILDIOU L'épinard ne connaît quasiment pas de maladies ni de ravageurs dans les bons potagers biologiques, mais, par temps chaud et humide, il craint le mildiou. Des taches jaunes apparaissent sur les feuilles, ainsi qu'un feutrage gris sur leurs faces inférieures. En cas d'attaque, le mieux est de tout arracher et de replanter. Si vous plantez tous les mois (une courte ligne, bien sûr), vous ne serez pas privé longtemps d'épinards. Ceux qui montent en graines finiront sur le tas de compost.

Récolte et conservation

Cueillez des feuilles selon les besoins. En fait, si vous voulez qu'elles repoussent, coupez-les régulièrement sur l'extérieur. Juste rincés et jetés encore humides dans une sauteuse pourvue d'un couvercle hermétique, les épinards sont délicieux. N'ajoutez pas d'eau et laissez frémir cinq minutes à feu doux.

L'ÉPINARD DE NOUVELLE-ZÉLANDE



LA RÉCOLTE DES ÉPINARDS

Un grand nombre de feuilles étant nécessaire pour une seule portion, pensez à planter assez d'épinards. Si vous répartissez la récolte sur plusieurs pieds, plus vous coupez de feuilles, plus elles repoussent. Cueillez les jeunes feuilles à l'extérieur, mais ne dépouillez pas les épinards.

Bien qu'étranger à la famille des *Chenopodiaceae*, l'épinard de Nouvelle-Zélande ou épinard d'été en est assez proche pour mériter un paragraphe ici. Il n'a pas une teneur aussi élevée en acide oxalique que l'épinard d'hiver et présente donc un plus grand intérêt nutritionnel. Moins résistant au gel que les variétés d'hiver, il se cultive en été. Dans les climats très chauds, il supporte bien mieux la chaleur que l'épinard d'hiver, mais a vraiment besoin d'être protégé contre le soleil.

Ne semez pas tant que persiste le moindre risque de gel. Plantez en lignes distantes de 1,20 m, dans une bonne terre, mais plus près dans un sol pauvre. L'épinard de Nouvelle-Zélande pousse particulièrement bien quand il est semé directement sur une butte. Faites tremper les graines 24 heures avant les semis, sinon leur tégument dur ralentit la germination. Plantez trois graines dans chaque poquet et arrachez plus tard les deux plantules les plus faibles. Sinon, soignez l'épinard de Nouvelle-Zélande comme l'épinard d'hiver.

La bette



Chez la bette ou blette, les racines ne sont pas charnues mais fines et longues. Elle fait le plus grand bien au potager, puisqu'elle enfonce ses racines fibreuses jusqu'à 90 cm dans le sous-sol, d'où elle fait remonter toutes sortes de bonnes choses. Les feuilles comme les côtes se consomment. Avant de les cuire, coupez les côtes qui prennent plus de temps que les feuilles.

Sol et climat

La bette pousse dans presque tous les climats, sauf les plus chauds, et dans tous les sols non engorgés.

Les soins du sol

À l'instar des autres betteraves, la bette requiert un pH d'environ 6,5. Chaitez si nécessaire. Un petit apport de compost ou de fumier bien décomposé ne fait pas de mal.

Semis et multiplication

Faites tremper les graines comme pour les betteraves (*voir La betterave*). Semez à une profondeur de 2,5 cm et espacez de 8 cm, que vous cultiviez à plat ou sur une planche surélevée (*voir p. 46*). Les plantes ayant besoin d'espace, vous devrez laisser 45 cm entre les lignes. Semez deux ou trois semaines avant la fin des gelées. Dans les climats plus doux, semez à la fin de l'été pour récolter et consommer en hiver et au printemps.

Les soins pendant la croissance

La bette réclame peu d'attentions, mais ne dédaigne pas les paillis.

Ravageurs et maladies

La bette résiste aux ravageurs et aux maladies.

Récolte et conservation

Commencez à cueillir les feuilles externes quand elles atteignent environ 15 à 20 cm, pour votre consommation. Dès qu'elles dépassent cette taille, séparez la feuille mince des côtes.

LA POIRÉE À CARDES ROUGES

En tous points similaires à la bette, elle ne s'en distingue que par ses feuilles et ses tiges rouge foncé. Elle a la réputation de se porter mieux dans les sols lourds que la bette.

La poirée



Cette cousine de la betterave ne possède pas de racine charnue. Sorte d'"épinard perpétuel", elle se récolte tout au long de l'année après seulement deux semis et n'exige pas des semis échelonnés comme l'épinard. Consommez les feuilles pour que la poirée continue à en produire. Plus résistante que l'épinard, elle risque peu de monter en graines en été mais supporte le gel. D'un goût semblable à celui de l'épinard, elle contient moins d'acide oxalique.

Sol et climat

Un climat frais et humide lui convient parfaitement, de même qu'une bonne terre profonde. La poirée pousse très bien sur planches surélevées (*voir p. 46*), comme tous les membres de cette famille aux longues racines.

Les soins du sol

Bêchez en profondeur et ajoutez autant de compost ou de fumier que possible. Comme vous n'avez pas à craindre que les racines de la poirée fourchent, les apports récents et excessifs de fumier frais ne comportent pas autant de risques qu'avec les légumes-racines.

Semis et multiplication

Semez au printemps, puis de nouveau en été pour être approvisionné en feuilles toute l'année. Semez en espaçant de 2,5 cm sur des lignes distantes de 45 cm. Quand les plantules sont bien établies, éclaircissez à 15 cm. Si vous pratiquez la culture sur planches surélevées (*voir p. 46*), laissez 15 cm entre les plants en tous sens.

Les soins pendant la croissance

Ne tolérez aucune mauvaise herbe et pincez les tiges florales. Un paillis sera des plus bénéfiques.

Ravageurs et maladies

La poirée est assez peu sensible aux maladies et aux ravageurs, mais faites attention aux limaces (*voir p. 56*) en automne.

Récolte et conservation

Cassez les feuilles en les tordant vers le bas. Cueillez sur le pourtour et laissez grandir les jeunes feuilles. Ne dépouillez jamais tout à fait un pied. Ne laissez pas les feuilles grandir et vieillir, ce qui arrêterait leur renouvellement. Les trop vieilles iront sur le compost.

Cucurbitaceae

Les concombres, courges, courgettes, citrouilles et melons sont des Cucurbitacées, une famille dont l'évolution s'est déroulée dans des conditions climatiques extrêmes.

Rien n'est plus passionnant, pour celui qui travaille avec la nature, que d'étudier comment les végétaux ont évolué pour occuper les niches disponibles dans l'écosystème complexe des espèces plus volumineuses. Ainsi, dans les immenses forêts tropicales humides, où des arbres colossaux rivalisent les uns avec les autres pour un peu de lumière, des plantes grimpantes à tige herbacée, apparemment sans défense, se servent de ces rivaux monstrueux pour gagner de la hauteur. Elles tirent parti de la rapidité de leur croissance et de la souplesse de leur port dans leur lutte pour la survie au niveau du sol.

Certaines Cucurbitacées, qui se sont adaptées à la vie dans les déserts, profitent de leur croissance rapide, au détriment de leur force, de leur rigidité et de toutes sortes d'autres qualités. Une graine en dormance depuis

peut-être des années va germer rapidement lors d'une pluie aussi torrentielle que brève et stocker l'eau nécessaire à son fruit qui se développe sans perdre de temps comme les melons sauvages du Namib (les nara) et du Kalahari. Dès qu'il pleut, ils germent partout sur ces terres sinon arides et dénudées. Les San et les autres habitants de ces déserts peuvent alors quitter les points d'eau où ils restent bloqués toute l'année et s'aventurer où ils veulent, grâce aux melons qui leur procureront l'eau nécessaire. Les nara profitent aussi de cette prédation, car les hommes et les animaux qui mangent leur chair et boivent leur jus dispersent les graines, qui vont à leur tour attendre peut-être des années avant de germer à la prochaine pluie.

Les melons et les concombres semblent être faits pour réconforter les gens. En Iran, il est de coutume de proposer des rondelles de concombre au vinaigre à son hôte pour apaiser sa soif.

Le concombre



Dans les climats tempérés, presque tous les concombres à peau lisse et comestibles poussent uniquement en serre (voir p. 192). Une variété à peau lisse*, baptisée "Burpless" (qui ne provoque pas d'éruptions) par un optimiste, résiste au gel et peut pousser à l'extérieur. Sinon, les méthodes décrites ici ne s'appliquent qu'aux concombres cultivés en pleine terre. Ces variétés d'extérieur ne résistent pas tout à fait au gel, mais, du moment qu'elles n'y sont pas exposées, elles réussissent bien dans les régions tempérées. Leur culture est nettement plus facile que celle des concombres d'intérieur et la récolte très abondante dans des conditions favorables.

Sol et climat

Les concombres apprécient les sols presque entièrement composés de compost ou de fumier bien décomposé. Ils requièrent une forte humidité tout au long de leur croissance, mais n'aiment pas avoir les pieds mouillés. Les concombres d'extérieur sont cultivés dans la plupart des régions d'Europe et d'Amérique du Nord. Ils se développent rapidement et accomplissent tout leur cycle végétatif pendant les chaleurs estivales. Le gel risque de les meurtrir, mais, en raison de leur maturation précoce, ils n'ont pas à craindre l'hiver.

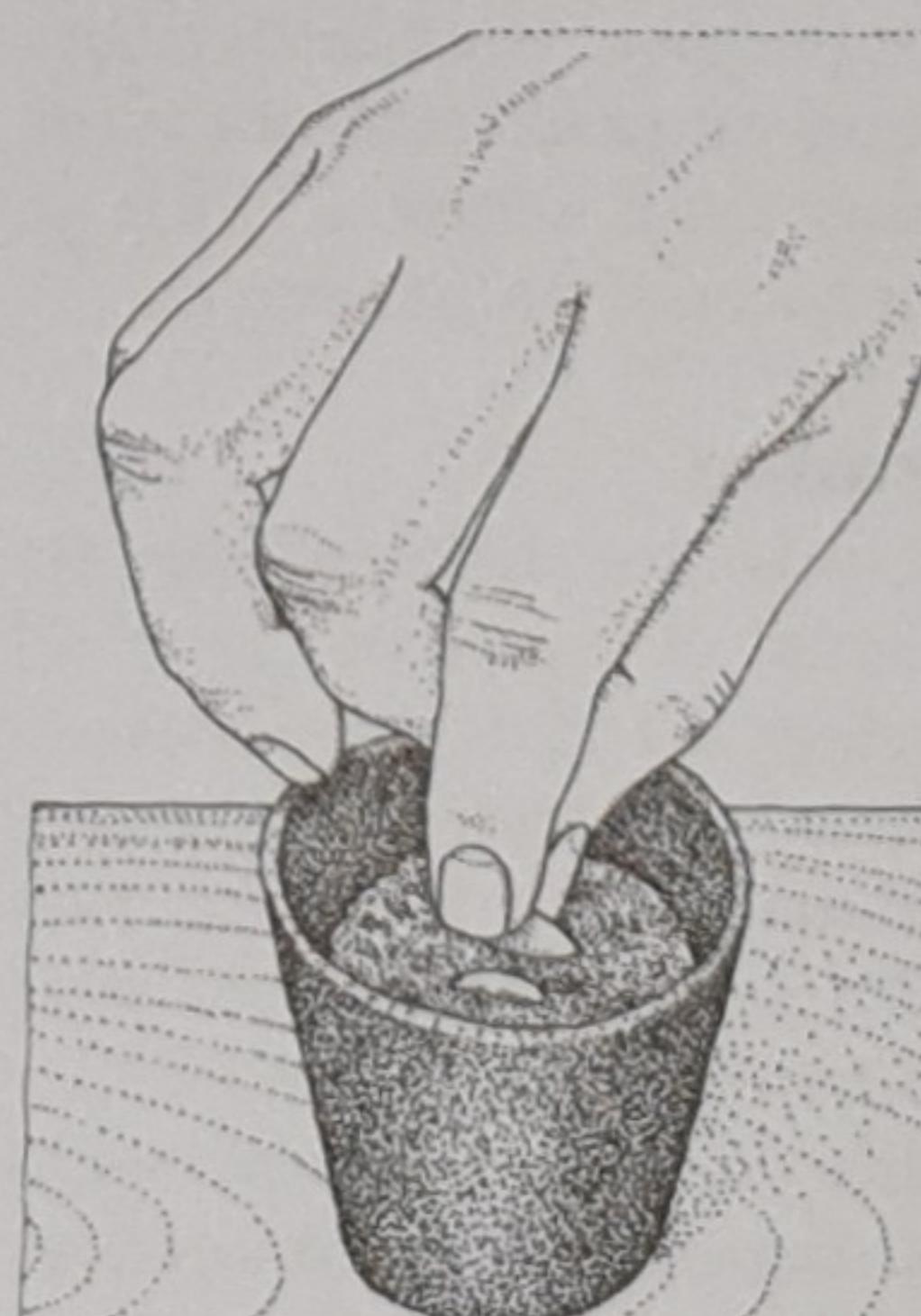
Les soins du sol

Pour assurer un bon drainage, bêchez le sol en profondeur et épandez une importante quantité de fumier ou de compost à

point. L'idéal est un mélange pour moitié de terre et pour moitié de compost. Enfouissez-en à 30 cm de profondeur dans chaque poquet. Comme les tomates, les concombres aiment une exposition en plein soleil. Ces deux espèces appréciant à peu près le même sol, faites-les alterner dans un carré ensoleillé, contre un mur ou une clôture exposée au sud. Les concombres étant d'excellents grimpeurs, palissez-les. Vous avez tout intérêt à en couvrir une clôture ou un treillage.

Semis et multiplication

Semez les concombres à l'extérieur, en poquets, pendant la première semaine de mai et recouvrez les graines de pots de verre renversés pour les protéger. Retirez-les quand les plantes deviennent trop grandes. Plus pratiques, les cloches restent plus longtemps en place et s'improvisent avec un film plastique transparent et du fil de fer.



LES SEMIS SOUS ABRI

Pour une récolte précoce, semez sous abri, dans des godets de fibre de coco ou des blocs de terre. Posez deux graines de chant dans chaque godet ou bloc de terre. Ne tassez pas la terre, les concombres, fait exceptionnel chez les légumes, n'aimant pas la terre ferme. Arrosez-les et gardez-les au chaud, mais à l'abri du soleil direct. Vous pouvez les repiquer quand il n'y a plus de risques de gelées, sans déranger les racines. En même temps, semez d'autres graines en extérieur.

Sinon, faites démarrer vos concombres sous abri dans des godets de fibre de coco ou des blocs de terre. Repiquez-les dans les poquets que vous avez préparés quand les risques de gel sont passés. Sur une terre lourde et humide, plantez-les sur des billons ou un tas. Si vous les installez sur un terrain plat et mal drainé, l'humidité risque de les détruire.

Si vous ne les palissez pas, accordez-leur 1,80 m en tous sens ; 1,20 m étant le minimum absolu. Si vous les plantez sur une planche surélevée (voir p. 46), espacez de 60 cm en tous sens ou installez-les entre d'autres cultures. Quelquefois, je plante les miens au sommet d'un vieux tas de compost. Ils adorent. Quand vous les repiquez, semez aussi quelques graines en place, qui vous donneront une seconde récolte dès que la première sera finie.

Les soins pendant la croissance

Les concombres ont sans cesse besoin d'eau. Souvent, les jardiniers enfouissent dans la terre, à côté de chaque pied, un pot qu'ils arrosent directement pour que l'eau parvienne plus vite aux racines. Désherbez avec soin.



PALISSEZ LES CONCOMBRES

Les concombres se portent mieux s'ils sont palissés sur une clôture ou un treillage (*ci-contre, à gauche*). Quand ils atteignent le sommet, pincez le dernier bourgeon (*ci-dessous*).



Quand le concombre a six ou sept vraies feuilles – sans compter les cotylédons –, vous devez pincer les nouveaux rameaux pour que le pied s'étoffe. N'éliminez pas les fleurs mâles des concombres d'extérieur, mais seulement des concombres à peau lisses, qui ne peuvent pousser qu'en serre. Évitez le contact des fruits avec le sol en intercalant un morceau d'ardoise ou de plastique, une tuile ou du verre.

Ravageurs et maladies

LE MILDIOU Cette maladie se propage par temps très chaud et humide. Les feuilles et les tiges se couvrent d'un feutrage blanc. Pour l'éviter, choisissez des variétés résistantes.

LA CHRYSOMÈLE RAYÉE DU CONCOMBRE Ces coléoptères aux rayures jaunes et noires attaquent les feuilles, tandis que les larves s'en prennent aux tiges et aux racines. Ramassez-les et massacrez-les.

LA MOSAÏQUE DU CONCOMBRE Les feuilles se couvrent de taches et s'étiolent. Arrachez et brûlez les pieds touchés.

Récolte et conservation

Ramassez et consommez vos concombres dès qu'ils sont prêts. Surtout, ne les laissez pas vieillir sur pied.

LES CORNICHONS

Les cornichons se cultivent exactement comme les concombres d'extérieur. Il n'est pas besoin d'espacer autant les plants, 60 cm suffisent. Cueillez-les à 5 cm.

La citrouille



En dépit de ses points communs avec les courges, la citrouille s'en distingue du point de vue botanique par son écorce molle et sa tige dure alors que les courges ont une écorce dure et une tige herbacée.

Sol et climat

La citrouille apprécie l'humus mais pousse sur les terrains non fumés, à condition qu'ils soient bien drainés. Elle requiert des arrosages abondants.

Semis et multiplication

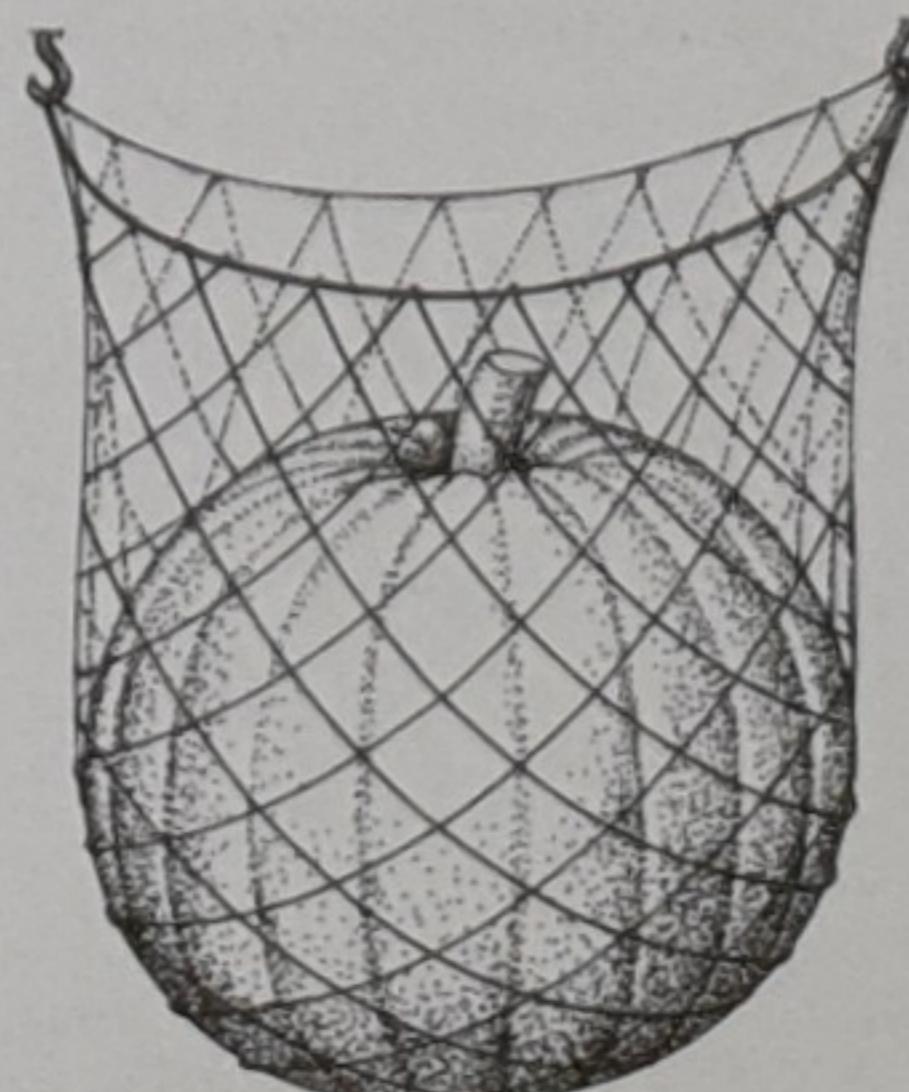
Vous pouvez semer des citrouilles en extérieur, sous des cloches en polyéthylène ou des pots de confiture renversés au printemps, ou encore sans protection au début de l'été. Sinon, semez en intérieur, dans des godets de fibre de coco ou des terrines dès les premières chaleurs. Espacez de 1,20 m, mais de 75 cm si vous cultivez sur planches surélevées (voir p. 46).

Les soins pendant la croissance

Laissez une fleur mâle sur chaque rameau latéral – une fleur sans petit fruit. Ensuite, quand apparaît la fleur femelle suivante – attachée à une minuscule citrouille –, coupez le rameau juste au-dessus. Cela encourage la formation de plusieurs petites citrouilles au lieu d'une seule énorme. Disposez des assiettes à l'envers sous les fruits pour qu'ils ne se décomposent pas (voir Les courges).

Récolte et conservation

La couleur n'est pas un signe de maturité. Mieux vaut attendre la première gelée avant de couper les citrouilles. Laissez 5 cm de tige.



CONSERVER LES CITROUILLES

La citrouille se conserve à une température plus élevée que les autres légumes, 10 à 16 °C étant l'idéal. Ne l'accrochez jamais par les tiges, qui finiront par flétrir, ce qui la ferait tomber et l'abîmerait. Suspendez-la de préférence dans un filet, dans un lieu aéré.

Les courges et les courgettes

Les courges comptent de très nombreuses variétés, les courgettes ou courges d'été étant simplement de jeunes courges. Essayez-en plusieurs, pour trouver celles qui répondent à vos goûts et cultivez-en au moins deux variétés, une pour la consommation immédiate et une pour la conservation. Cela dit, les grosses courges qui remplissent une brouette à elles seules sont impressionnantes, mais c'est là leur seul intérêt.



Sol et climat

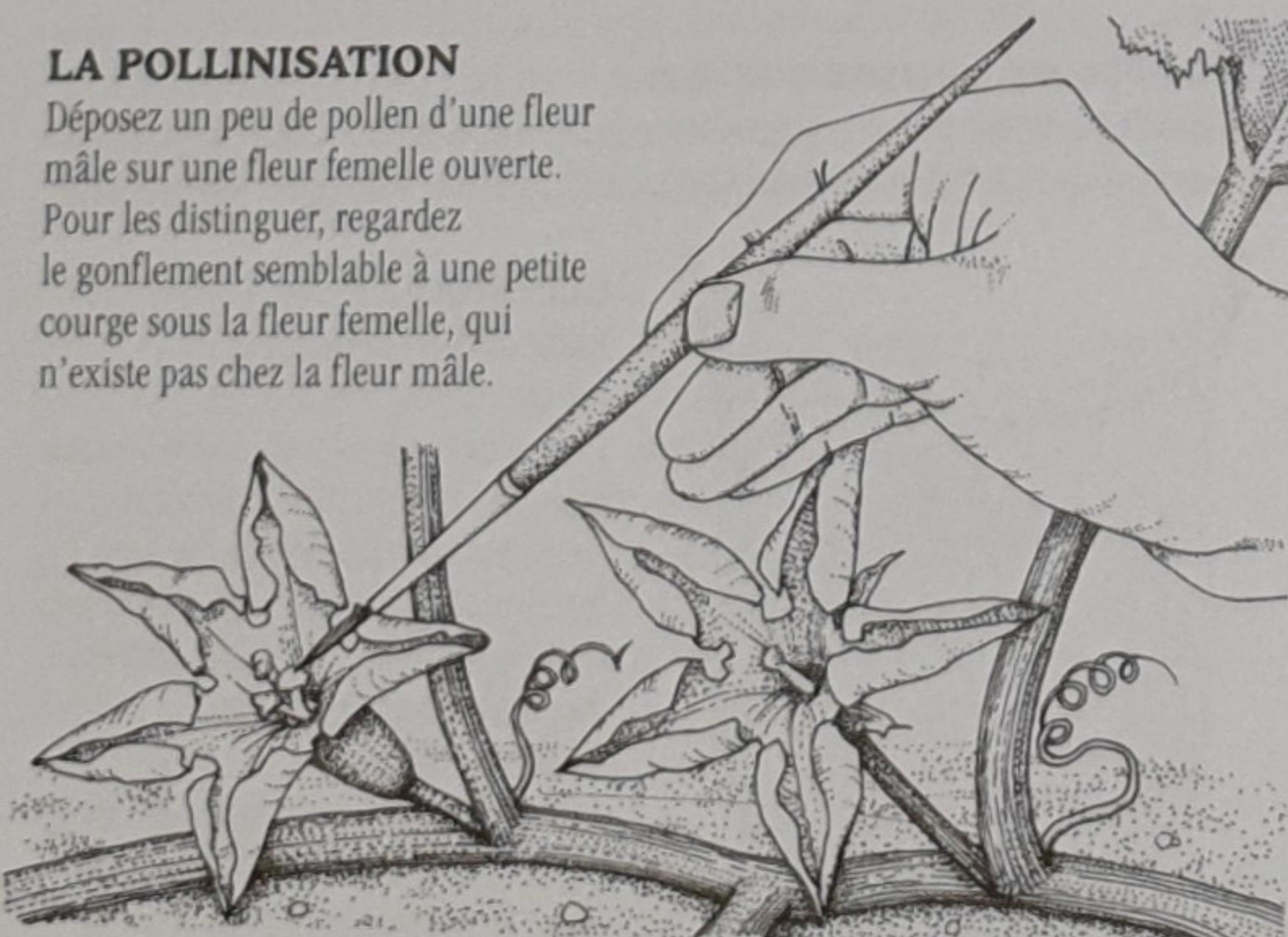
Le tas de compost est le meilleur endroit pour faire pousser des courges. Elles se comportent assez mal sur les sols non fumés et apprécient tout l'humus que vous leur apportez. Les sols mal drainés ne leur conviennent pas, mais elles ont tout de même besoin d'une humidité élevée pendant leur croissance rapide et brève. Incorporez une bonne quantité de compost ou de fumier et chaulez si le pH est inférieur à 6.

Semis et multiplication

Dans les climats chauds, semez en place au début de l'été. Dans les régions aux étés brefs, semez à l'intérieur, dans des godets de fibre de coco ou en terrines, deux semaines avant les dernières gelées et repiquez vers le début de l'été. Sinon, semez en place, sous des cloches ou des pots de confiture renversés et retirez-les dès les premières chaleurs. Espacez les poquets de 1,20 m - 75 cm pour la culture sur buttes (voir p. 46). Déposez 2 ou 3 graines par poquet, à 5 cm de profondeur. Quand les plants lèvent, éliminez les plus faibles pour n'en laisser qu'un. Il paraît que les graines doivent être posées de chant et non à plat. J'ai constaté qu'elles germent quoi que je fasse.

LA POLLINISATION

Déposez un peu de pollen d'une fleur mâle sur une fleur femelle ouverte. Pour les distinguer, regardez le gonflement semblable à une petite courge sous la fleur femelle, qui n'existe pas chez la fleur mâle.

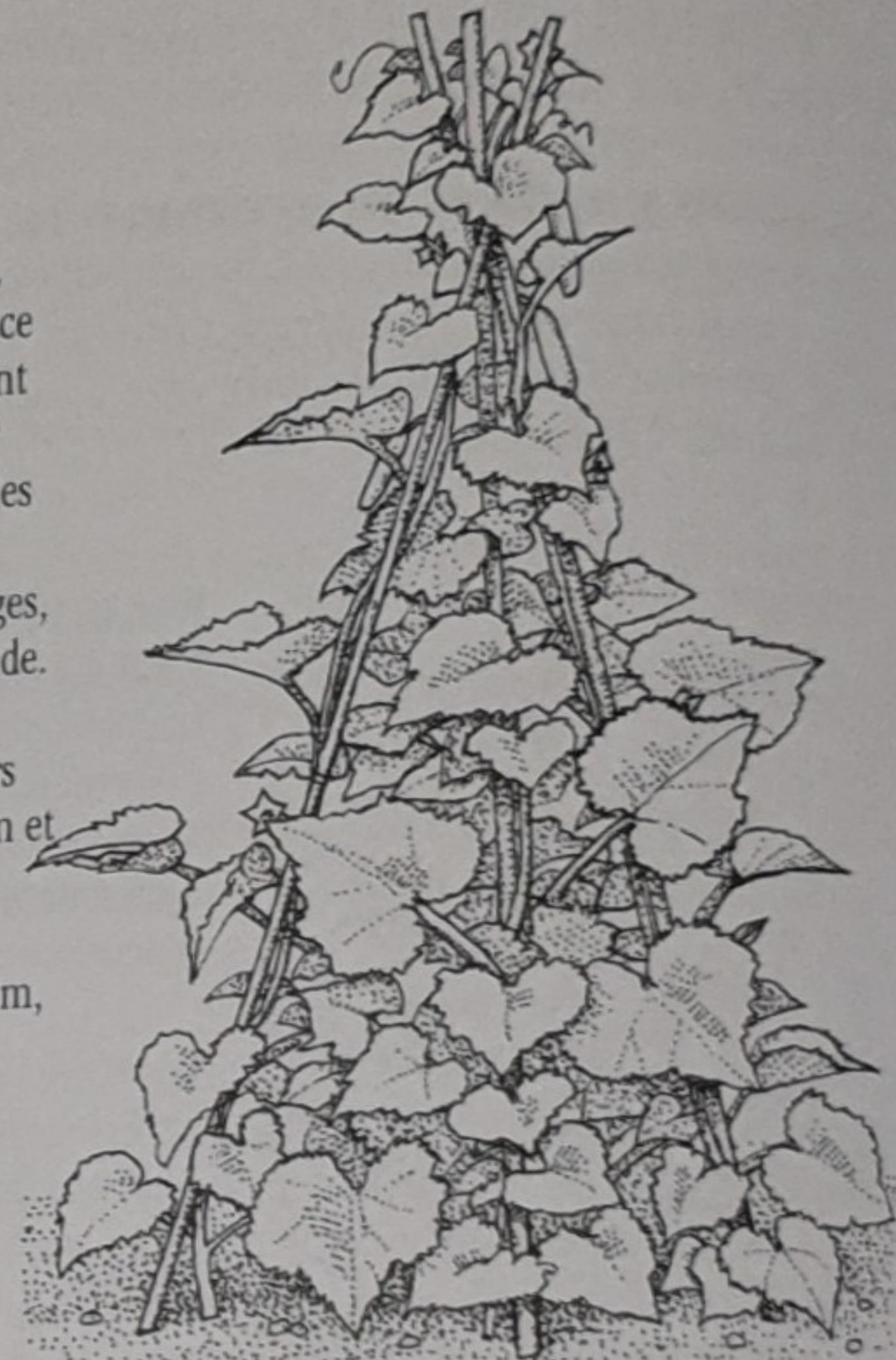


Les soins pendant la croissance

Ne les laissez jamais manquer d'eau. Un paillis leur fait le plus grand bien. Bien que les insectes assurent une partie de la pollinisation, vous avez intérêt à suppléer. Vous pouvez palisser les variétés rampantes sur une clôture ou une pyramide.

LE PALISSAGE SUR PYRAMIDE

Les variétés rampantes de courges qui restent au sol, prennent beaucoup de place avec leurs tiges qui s'étirent sur plusieurs mètres. Pour gagner de la place, faites-les pousser en hauteur. Palissez-les sur des treillages, un grillage ou une pyramide. Pour construire une pyramide, attachez en leurs sommets trois pieux de 2 m et faites monter une courge sur chacun d'eux. Quand les plantes atteignent 1,50 m, pincez les bourgeons.



Ravageurs et maladies

LE MILDIQU Tout manque d'humidité dans le sol, allié à une humidité ambiante élevée, fait apparaître des taches blanches sur les feuilles. Pour y remédier, arrosez davantage.

LA MINEUSE Cet insecte creuse des tunnels dans les tiges des courges. Les feuilles ramollissent et se flétrissent. Brûlez les tiges touchées et buttez les pieds sains pour éviter toute infestation.

ATTENTION À LA POURRITURE

Quand les courges atteignent leur taille adulte, elles risquent d'être atteintes par une pourriture venant du sol. Pour leur éviter ce contact, posez sous chacune une ardoise, un morceau de plastique, une tuile, du bois ou du verre.



Récolte et conservation

Ramassez les courgettes quand elles atteignent 10 à 15 cm. Si vous les laissez mûrir, elles deviennent des courges. Cueillez-les pour stimuler la repousse. Ne récoltez les dernières que si les gelées menacent. Laissez plusieurs centimètres de tige, ne les cassez pas pour éviter toute décomposition et, surtout, ne les meurrissez pas. Conservez-les comme les citrouilles (voir La citrouille).

Le melon



Le "cantaloup" européen, le melon brodé et le groupe formé par les melons d'Espagne et les melons jaunes constituent les trois catégories principales. J'ai certes un faible pour le cantaloup, mais tous les melons auxquels j'ai goûté – du moment qu'ils étaient mûrs et venaient d'être cueillis – m'ont laissé un souvenir impérissable.

Sol et climat

Toutes les régions bénéficiant d'un été de quatre mois, qui culmine, au moment de la maturation, avec des journées à 27 °C et des nuits où la température ne tombe pas au-dessous de 10 °C, conviennent aux melons.

Ils apprécieront un sol léger, riche en humus et de préférence alcalin, mais non l'argile lourde, un pH supérieur à 7 étant l'idéal. Vous devrez sans doute chauler.

Les soins du sol

Si votre sol ne se compose pas déjà pour moitié de fumier ou de compost, enfouissez-en une bonne quantité, correspondant à une couche de 10 cm. Ou bien formez de petits monticules espacés de 1,20 m, profonds d'un fer de bêche et d'une superficie de plusieurs fers de bêche en jetant une grosse fourchée de fumier dans chaque trou et recouvrez de terre.

Semis et multiplication

Dans les climats chauds, semez deux semaines après le dernier gel. Posez les graines sur chant et par six dans des poquets à 4 cm de profondeur; arrosez bien et régulièrement. Si vous cultivez sur planches surélevées (*voir p. 46*), espacesz les cantaloups de 45 cm; les cultures intercalaires leur font le plus grand bien. Quand les plantules ont pris, éclaircissez pour n'en laisser que deux ou trois par poquet.

Dans les climats froids, semez en intérieur à la fin du printemps ou en extérieur vers le début de l'été, en abritant les plants sous des cloches ou des pots de confiture. Dans le premier cas, ne repiquez pas avant le dernier gel et le début de l'été.

Pour accélérer la levée, faites germer les graines au chaud, entre deux feuilles de papier absorbant humide. Cette opération aura lieu une semaine avant les semis habituels à l'intérieur ou à l'extérieur. Ne laissez pas les graines dessécher ni baigner dans l'eau.

La culture du melon dans une région au climat rigoureux n'est pas très facile, elle se transforme souvent en course contre la montre. Les fruits qui ont noué après le milieu de l'été devraient mûrir avant d'être affectés par le froid et de succomber aux gelées.

Les soins pendant la croissance

Donnez-leur les mêmes soins qu'aux concombres cultivés à l'extérieur. Dès que les petits melons font la taille de votre poignet, posez-les sur un pot de confiture renversé ou une vieille boîte de conserve pour leur éviter tout contact avec la terre. Ils mûriront mieux.



PROTÉGEZ LES MELONS

Les melons réclament les mêmes soins que les concombres de plein air. Arrosez abondamment et ne tolérez pas la moindre mauvaise herbe. Dès que les petits melons font la taille de votre poignet, posez-les sur un pot de confiture renversé ou une vieille boîte de conserve pour leur éviter tout contact avec la terre. Cette précaution leur évite de se décomposer et encourage la maturation.

Ravageurs et maladies

LE VER GRIS Ce ravageur dévore les tiges des plantules. Si votre potager est infesté, entourez les plantules de collerettes en papier ou en carton lors du repiquage.

L'ANTHRACNOSE Cette maladie fongique se manifeste par des taches brunes sur les feuilles et fait se décomposer le melon. Pour l'éviter, de même que d'autres maladies fongiques, ne cultivez pas de Cucurbitacées au même endroit plus d'une fois tous les quatre ans.

BOTRYTIS OU POURRITURE GRISE Une très forte humidité peut déclencher une attaque. Si les melons ont besoin d'humidité constante, il n'est pas besoin de détremper le sol. Tous les fruits atteints doivent être détruits de même que la végétation.

Récolte et conservation

En général, quand les melons sont mûrs, ils commencent à se fendiller autour de la tige et le fruit s'en détache facilement. Tapez dessus si vous avez de l'expérience : un melon mûr rend un son creux caractéristique. Certains experts se mettent à quatre pattes pour les renifler. Les melons ne se conservent pas : cueillez et savourez.

LA PASTÈQUE

Cette espèce a besoin d'un temps vraiment chaud pendant au moins quatre mois et d'un espace considérable pour déployer ses immenses ramifications. Ne cherchez pas à la cultiver sans ces deux conditions et sans un sol sableux ou très léger. Sinon, n'hésitez pas, rien n'étant plus désaltérant qu'une pastèque par temps chaud. Quand vous pensez qu'une pastèque est mûre, tapotez-la d'un index replié et suivez les conseils de Mark Twain : si elle est mûre, elle dira "punk", si elle ne l'est pas, vous entendrez "pink" ou "pank".

Asteraceae

La laitue, l'endive, la chicorée, le salsifis, la scorsonère, le pissenlit, l'artichaut, le cardon, le topinambour et le crosne du Japon font tous partie des Asteraceae (terme remplaçant celui de Composacées).

Les Composacées doivent leur nom au fait que leur fleur unique est en fait un bouquet de petites fleurs sans pédoncules, serrées les unes contre les autres. Cette famille contient deux catégories importantes, que l'on pourrait appeler le groupe des salades et le groupe des chardons. Le premier – laitue, endive, chicorée, salsifis, scorsonère et pissenlit – se compose des végétaux à croissance rapide et à tige herbacée que les jardiniers cultivent en général comme des annuelles. Une sève laiteuse circule dans leurs tiges et leur goût se distingue par une légère amertume. Cette famille nous offre les principaux ingrédients de toute bonne salade.

Quant au groupe des chardons, il englobe une bonne partie de ces végétaux piquants, parmi lesquels l'artichaut et le cardon. Ils ont pour proches parentes un certain nombre d'autres plantes, d'aspect très différent mais très semblables pour un botaniste : le topinambour, le crosne et le tournesol. Les légumes de ce groupe doivent être cuits pour la plupart, mais la faim peut réservier des surprises. Il y peu de temps, j'étais en train d'arracher des chardons vulgaires dans mes prés, quand une femme s'est approchée de moi pour me dire qu'on pouvait les manger. Elle m'en a fait la démonstration et a épluché la tige d'un jeune chardon, non sans se piquer les doigts et, en effet, ils sont comestibles. Il faudrait tout de même avoir une faim terrible pour en faire un repas – à moins de trouver un meilleur moyen de se débarrasser des piquants.

La laitue



La laitue est cultivée depuis si longtemps qu'il en existe plusieurs variétés distinctes et bien fixées. Les trois plus courantes sont la laitue pommée, la romaine et la laitue beurre pommée. La laitue pommée a des feuilles externes vertes et un cœur fermé, aux feuilles blanches et gaufrées. La romaine a de longues feuilles vertes qui forment une pomme allongée et peu dense. Quant à la laitue beurre pommée, ses feuilles vertes et tendres donnent une pomme molle et aplatie.

Si vous sélectionnez les bonnes variétés et programmez bien les plantations, vous devriez pouvoir faire pousser des salades

pendant une bonne partie de l'année, au moins dans un climat tempéré. Pour les besoins de la culture, la laitue rentre dans trois catégories : laitues d'hiver, de printemps et d'été. Les premières sont issues de sélections visant à les faire pousser pendant les hivers doux. Elles réussissent très bien si vous les protégez sous des cloches. Les variétés de printemps se développent rapidement pour une récolte au début de l'été. Les laitues d'été, grosses et vertes, forment la majeure partie de la récolte. Toutes présentent le plus grand intérêt pour les petits jardins et les rebords des fenêtres, mais poussent bien aussi en intérieur.

Sol et climat

Les laitues aiment l'humidité. Elles se plaisent à l'ombre et, en plein soleil, ont tendance à monter en graines. Par conséquent, elles réussissent très bien dans les climats assez frais et humides. Dans les régions chaudes, la culture ne devrait avoir lieu qu'en hiver.

La laitue réclame une bonne terre riche. Le sol devrait être bien drainé mais riche en humus, pour retenir l'eau. Elles se développent mal dans les terres lourdes et, si vous avez par exemple un sol argileux, amenez-le pendant quelques années avec des charretées de fumier ou de compost. La culture sur buttes (voir p. 46) convient particulièrement bien aux laitues.

Les soins du sol

Épandez une généreuse fumure de fumier ou de compost bien décomposé : 500 g par m² ne sont pas de trop. Chaitez au besoin pour atteindre un pH de 6 ou 7.

Semis et multiplication

Semez en place, dans le carré à semis ou dans des godets pour repiquer plus tard. Les germes exigeant des conditions relativement froides et humides, si vous vivez dans une région chaude, placez-les entre deux feuilles de papier absorbant humide et gardez-les cinq jours au réfrigérateur avant de les planter. Espacez les plants de 25 cm et les lignes de 30 cm – contre 20 cm en tous sens si vous cultivez sur buttes (voir p. 46).

Semez les laitues d'hiver à l'extérieur, au début de l'automne. Faites démarrer les variétés printanières à l'intérieur, dans des terrines (ou des godets de fibre de coco) à la fin de l'hiver, ou bien semez-les à l'extérieur en automne et laissez-les plus ou moins en

dormance pendant tout l'hiver, sous la protection de cloches, voire de paille ou de feuilles. Mieux vaut semer en place les laitues d'été et échelonner les semis pendant toute la saison. Les laitues poussent très bien aussi sur les rebords des fenêtres ou à l'intérieur.

Les soins pendant la croissance

Les laitues seront sarclées et arrosées selon les besoins. Il peut être intéressant de les pailler. Protégez-les du soleil trop fort et, en hiver, des gels rigoureux.

Ravageurs et maladies

LE VER GRIS Ce ravageur s'infiltre parfois dans les tiges des plantules près du sol. Si vos laitues sont très touchées, placez des collerettes sous les plantules lors du repiquage. Par la même occasion, vous découragerez les limaces, très friandes de laitues.

LA FONTE DES SALADES Dans certains potagers, une pourriture présente dans le sol peut attaquer les salades et gagner toute la



CONTRE LA FONTE DES SALADES

La fonte des salades vient du sol, attaque les feuilles les plus basses qui le touchent et se propage dans la plante. Pour l'éviter, étalez du sable sur la terre autour de chaque pied et ne plantez jamais des laitues au même endroit deux années de suite.

plante. Pour y remédier, étalez du sable sur la terre autour de chaque pied. Néanmoins, un bon assolement devrait vous éviter ce problème.

Récolte

La laitue ne se conserve pas et celle qui a passé plusieurs jours au fond d'un réfrigérateur ne vaut plus rien. Arrachez-les selon les besoins, en veillant à prélever toute la racine. Ne les laissez pas monter, à moins que vous ne vouliez récolter les graines, mais cueillez-les avant et, si elles sont trop mûres, donnez-les aux volailles ou jetez-les sur le compost.

LA CELTUCE

La celtuce ou asperge romaine est cultivée pour ses côtes épaisses plus que pour ses feuilles. Elle exige de généreux apports de fumier ou de compost. Échelonnez les semis dans des sillons peu profonds, du printemps au milieu de l'été, et éclaircissez à environ 30 cm. Arrosez bien les plants qui sinon tendent à devenir fibreux. La culture est semblable à celle des salades.

LA MÂCHE

La mâche, qui appartient à la famille des Valerianaceae, peut sembler fade mais n'est pas dénuée d'intérêt puisqu'elle dure tout l'hiver. À l'état sauvage, elle pousse dans les champs de maïs, ce qui la rend d'autant plus résistante quand elle est cultivée dans un potager. Semez-la au début de l'automne et cultivez-la comme la laitue. Quand les plantules ont 3 feuilles, éclaircissez à 15 cm. Si l'hiver est très rigoureux, recouvrez les plants d'un paillis de feuilles jusqu'au début du printemps, où la récolte recommence. Prélevez quelques feuilles sur chaque pied, selon les besoins.

L'endive ou chicorée endive



La chicorée endive produit des feuilles vertes consommées en salade l'été et, surtout, après forçage, l'endive qui se déguste crue ou cuite en hiver. La witloof est la meilleure variété pour le forçage d'hiver.

Sol et climat

La chicorée endive préfère un climat frais, mais pousse à peu près partout. Une terre riche au pH de 6-7 lui convient tout à fait.

Les soins du sol

Bêchez le carré sur une profondeur d'au moins deux fers de bêche pour que les longues racines droites sortent facilement quand vous les arrachez en automne. La chicorée endive pousse bien sans compost ou fumier à point, mais si vous en avez un excédent, n'hésitez pas à l'enfouir, en particulier sur une butte.

Semis et multiplication

Semez à 1 cm de profondeur, en espaçant de 8 cm dans des lignes écartées de 60 cm ou, si vous cultivez sur planches surélevées (voir p. 46), en poquets espacés de 15 cm dans les deux sens. Semez tout au long du printemps et de l'été pour récolter des salades et en juin pour le forçage d'hiver.

Les soins pendant la croissance

Désherbez le carré des endives et maintenez un sol meuble. Si vous semez pour forcer, éclaircissez à 15 cm. Les plantules agrémenteront une salade. La chicorée endive souffre très peu des maladies et des ravageurs.

Récolte et conservation

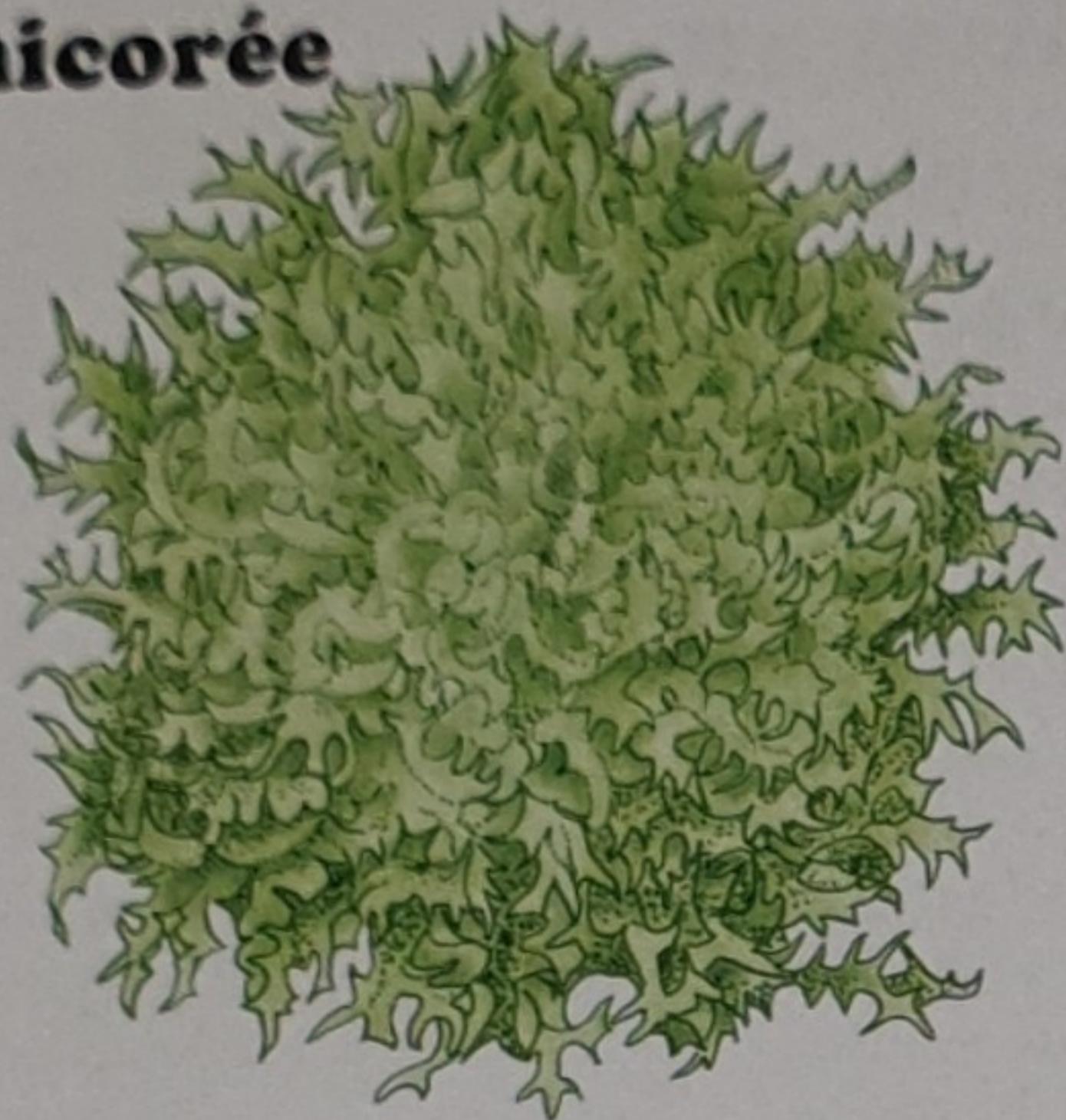
Cueillez quelques feuilles pour les salades estivales, selon les besoins. Enterrez les racines pour le forçage après la première grosse gelée et suivez les indications ci-dessous.



LE FORÇAGE

Après le premier gel vif, déterrez quelques racines de chicorée endive pour les forcer. Coupez les feuilles à 3 cm au-dessus du collet. Plantez les racines dans un pot ou une caisse remplie de terre que vous installerez dans une cave sombre, à une température d'au moins 10 °C. En peu de temps, de nouvelles pousses, les chicons, apparaîtront. Si vous les sectionnez avec soin, une seconde récolte suivra. Ramassez-les juste avant de les consommer. Ils retombent au bout d'une seule heure de lumière.

La chicorée



La chicorée est l'une des nombreuses salades qui se dégustent crues ou cuites. D'un goût plus relevé que la laitue, elle n'en possède pourtant pas le merveilleux croquant. La récolte a lieu à la fin de l'été. La scarole, qui s'en distingue par ses feuilles larges, se cueille en automne ou en hiver.

Sol et climat

La chicorée pousse dans à peu près tous les sols. Elle préfère un pH neutre entre 6 et 7 et se porte d'autant mieux que le sol est riche en humus. Les climats frais et humides lui conviennent mieux que la chaleur et la sécheresse.

Semis et multiplication

Semez clair dans des sillons peu profonds au début de l'été. Recommencez deux fois, à trois semaines d'intervalle. À la fin de l'été, semez les scaroles. Éclaircissez à la levée des plantules, à 25 cm ou à 15 cm si vous cultivez sur buttes (voir p. 46).

Les soins pendant la croissance

La chicorée n'aimant pas trop le soleil, abritez-la si nécessaire et maintenez l'humidité. Dans les climats frais, ce ne devrait pas être nécessaire. Trois ou quatre mois après les semis, commencez à les blanchir. Couvrez les plants, avec des cloches passées au blanc de Meudon par exemple, pour les abriter de la lumière. Sinon, vous pouvez les arracher et les planter dans des caisses en bois installées dans l'obscurité.



BLANCHIR LES CHICORÉES

Pour blanchir les chicorées, recouvrez-les d'une cloche passée au blanc de Meudon ou d'un film plastique opaque.

Récolte

Consommez les chicorées dès qu'elles ont blanchi, soit trois semaines environ après que vous les ayez couvertes.

Le salsifis



Le salsifis est cultivé principalement pour ses longues racines, bien que les feuilles soient aussi comestibles. Il en existe en fait deux variétés, le salsifis véritable et le scolyme d'Espagne, mais les différences sont minimes.

Sol et climat

Le salsifis prospère dans une terre profonde et riche. Si vous devez le cultiver dans une terre argileuse lourde, creusez une tranchée large de 30 cm et profonde de 50 cm, puis remplissez-la de fumier bien décomposé.

Les soins du sol

Il prospère sur un carré bêché en profondeur et rempli de fumier ou de compost bien décomposé. Une fumure fraîche ferait fourcher les racines. Le sol devrait afficher un pH neutre de 6 à 7.

Semis et multiplication

Semez au début du printemps à 2,5 cm de profondeur en lignes distantes de 30 cm. Dans les climats froids, vous pouvez semer jusqu'à un mois avant les dernières gelées, mais recouvrez de verre. Éclaircissez à 10 cm à la levée. Semez plus dru et éclaircissez à 8 cm si vous cultivez sur buttes (voir p. 46).

Les soins pendant la croissance

Veillez à bien désherber et paillez en automne avant les mauvais jours. Cette plante connaît peu de maladies et de ravageurs.

Récolte et conservation

Laissez croître les racines qui devraient avoir un diamètre de 4 cm et 20 cm de long au moment de la récolte. Le gel, même rigoureux, améliorant les salsifis, vous pouvez les laisser assez longtemps en terre. Néanmoins, dans les régions très froides, récoltez-les en automne et mettez-les en jauge dans du sable humide, à la cave. Le salsifis étant une bisannuelle, il fleurit et grêne la deuxième année, au printemps. Si vous en avez encore en terre à ce moment-là, coupez les tiges florales avant qu'elles ne deviennent trop dures. Vous découvrirez qu'elles sont délicieuses préparées comme des asperges.

LA SCORSONÈRE

La scorsonère ou salsifis noir, très semblable au salsifis, se cultive de la même façon. Seule différence, vous pouvez la traiter comme une bisannuelle et déterrrez les racines dans leur deuxième année de croissance.

Le pissenlit



Cette plante sauvage, apprivoisée et améliorée, est devenue un légume très utile. En petite quantité, les feuilles garnissent les salades ou bien les remplacent au début de l'année, avant l'apparition des premières laitues. Recouvert d'un paillis, le pissenlit survit à l'hiver et repart vite au printemps. Les feuilles cuites sont un excellent légume, bien plus savoureux et riche en vitamines que l'épinard. Quant aux racines, séchées et moulues, elles sont un excellent substitut de café. Le résultat, s'il est très bon, ne réveille pas autant que la caféine. Nous serions peut-être en bien meilleure santé si nous adoptions ce breuvage. Avec les fleurs, vous préparerez un vin délicieux, mais il est plus astucieux de manger les feuilles des pissenlits que vous cultivez et de ramasser les fleurs de pissenlits sauvages.

Le pissenlit est une vivace qui, bien entretenue, dure plusieurs années.

Sol et climat

Le pissenlit prospère quels que soient le sol et le climat, sauf dans les régions très chaudes.

Les soins du sol

Bêchez bien et incorporez du compost ou du fumier.

Semis et multiplication

Les graines achetées sur catalogue donnent de bons résultats. Échelonnez les semis du milieu du printemps au plus fort de l'été. Semez clair en lignes espacées de 45 cm et éclaircissez à 30 cm dans les lignes quand les feuilles atteignent 5 cm. Si vous cultivez sur planches surélevées (*voir p. 46*), semez à la volée, puis éclaircissez à 30 cm en tous sens.

Les soins pendant la croissance

Arrosez si le carré se dessèche et désherbez bien. Couvrez les plants d'un léger paillis pendant les hivers froids. Éliminez les tiges florales (faites du vin avec les fleurs de pissenlit sauvage).

Ravageurs et maladies

Les pissenlits cultivés sont très proches de leurs ancêtres sauvages et, pour cette raison, très résistants aux maladies. Éloignez tout de même les limaces (*voir p. 56*).

Récolte

Le pissenlit étant une vivace, ne prélevez pas trop de feuilles durant le premier été, ce qui affaiblirait les racines. Coupez davantage la deuxième année. En automne, enterrer des racines et forcez-les de la même façon que la chicorée endive (*voir p. 135*).

L'artichaut



L'artichaut est selon moi le plus fabuleux des légumes si vous le dégustez dans les règles, c'est-à-dire jeune et tendre. Qui plus est, ce chardon par excellence est sans doute le plus bel ornement du jardin. Il m'est arrivé d'en voir un dépasser les 3 m. Il occupe une superficie importante, ce qui exclut sa culture dans les petits jardins. En revanche, il est assez décoratif, avec son immense feuillage gris et découpé, pour ne pas se contenter du potager.

Sol et climat

L'artichaut aime les terres alluviales noires de basse altitude, de préférence humides mais non engorgées. Si ce n'est pas le cas de votre potager, ce qui est fort probable, tout sol riche et humide fera l'affaire. Il ne résiste pas vraiment au gel dans les climats tempérés froids, où les gelées font dépérir le feuillage. Cela n'empêche pas les racines de survivre et la plante de repousser au printemps suivant. Une légère protection, feuilles ou paille, l'aidera à passer l'hiver.

Les soins du sol

Bêchez en profondeur le carré destiné à accueillir vos plantations d'artichauts. Incorporez de grosses quantités de matière organique. Testez le sol, dont le pH devrait se situer aux alentours de 6,5.

Semis et multiplication

L'artichaut peut se semer et met moins de temps à donner des capitules que l'on ne pourrait le croire. Semez sur couche chaude à la fin de l'hiver, repiquez au printemps et vous vous régalierez dès le début de l'automne. Si vous semez en place au printemps, vous devrez attendre l'année suivante pour récolter.

Les semis se pratiquent moins que la multiplication à partir de rejets ou œilletons d'artichauts. Si vous découvrez les racines des vieux plants au printemps ou en automne, selon votre région, vous remarquerez un certain nombre de petites pousses. Coupez-en quelques-unes en prenant soin de prélever à chaque fois un "talon", c'est-à-dire un morceau de la plante mère. Mais n'en prenez pas trop pour ne pas la blesser. Plantez ces œilletons directement en terre, à environ la même profondeur qu'auparavant. Cette opération se déroule au début du printemps dans les climats froids et en automne dans les régions chaudes. Vous devriez récolter des capitules dès l'été suivant.

Le cardon



L'espacement est fonction de la variété et du type de sol. Espacez davantage dans les terres très riches, où les artichauts devraient atteindre une taille impressionnante. On compte en général 1,20 m entre deux pieds. Espacez de 1,50 m si vous cultivez sur des buttes (voir p. 46), dont le sol est très riche.

Dans les régions froides, vous pouvez étaler la récolte sur six mois si vous protégez très bien quelques vieux plants en hiver. Ils produisent des capitules à la fin du printemps et au début de l'été. Les oïilletons de qualité plantés au début du printemps donnent à la fin de l'été. Et vous cueillerez en automne les fruits de rejets plantés six semaines après la première plantation. Dans les régions très chaudes, vous récolterez surtout en hiver et au printemps.

Les artichauts perdant de leur vigueur au bout de quelques années (bien que j'aie obtenu d'excellents résultats d'un pied âgé de huit ans), essayez de remplacer un quart de la plantation totale par des rejets chaque année. En automne, déterrez 25 % de vos plus vieux artichauts et remplacez-les au printemps par de nouveaux plants. Mais, avant de jeter les vieux plants, prélevez des rejets et mettez-les en jauge dans du sable ou de la terre pour les replanter au printemps.

Les soins pendant la croissance

Les artichauts apprécieront toujours un lourd paillis de compost ou de fumier. Dans les régions aux hivers rigoureux, vous avez intérêt à les rabattre et à les recouvrir de foin, de paille ou de feuilles, mais, par beau temps, découvrez les plants pour qu'ils séchent. Durant une sécheresse estivale, arrosez avec régularité et générosité pour imbiber le sol autour des pieds.

Ravageurs et maladies

BOTRYTIS Une moisissure grise qui attaque parfois les plantes pendant les saisons très chaudes et humides, envahit les feuilles et les tiges. Dans ce cas, arrachez et brûlez toutes les plantes malades.

GRAISSE DE L'ARTICHAUT Par temps humide et chaud, les feuilles se couvrent de taches brunes et périssent. Traitez avec de la bouillie bordelaise* diluée.

Récolte

L'ignorance de la règle suivante nuit grandement à la popularité des artichauts : récoltez-les quand ils sont tout jeunes ! N'attendez pas qu'ils deviennent de grosses boules hérissées de piquants, dures comme du bois et acérées comme des aiguilles. Le petit artichaut encore fermé et vert se consomme à peu près en totalité. S'il est trop vieux, vous ne pouvez déguster que la pointe des feuilles et le cœur. Sectionnez la tige quelques centimètres au-dessous du capitule.



LA RÉCOLTE DE L'ARTICHAUT

À peu près tout se mange sur les artichauts jeunes, et non juste la pointe des feuilles et le cœur. Sectionnez la tige quelques centimètres sous le capitule.

Le cardon, très proche du chardon comme son nom l'indique, l'est aussi de l'artichaut. Ce légume a fait l'objet de sélections successives pour améliorer ses tiges, qui doivent être blanchies. Il est délicieux mais très volumineux.

Sol et climat

Bien que vivace à proprement parler, le cardon, qui est toujours cultivé comme une annuelle, ne se montre donc pas aussi exigeant envers le sol que l'artichaut. Il tolère les climats les plus divers, mais n'aime pas l'humidité excessive.

Les soins du sol

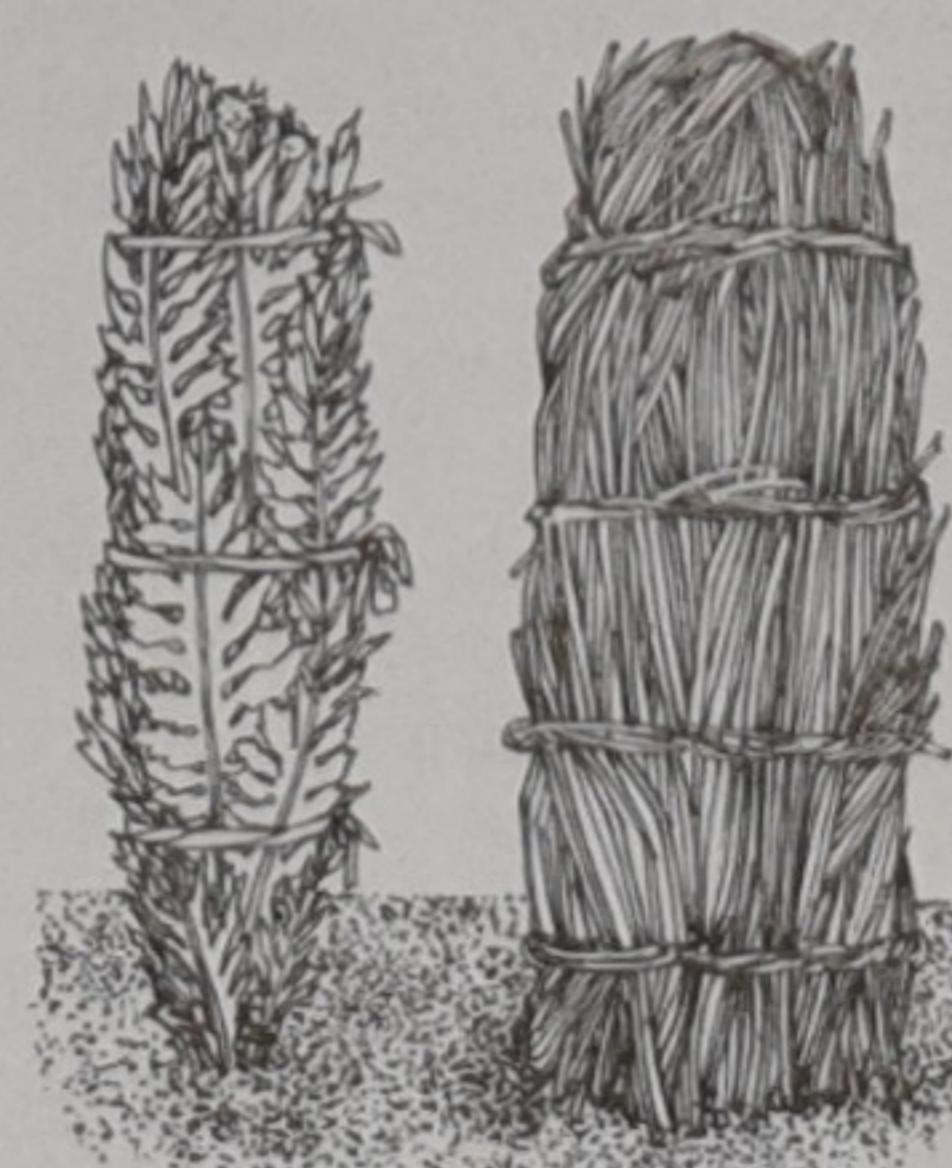
Creusez des trous d'un diamètre de 30 cm et distants de 90 cm, et remplissez-les de compost. Vous pouvez aussi creuser des tranchées comme pour le céleri (voir Le céleri).

Semis et multiplication

Semez deux ou trois graines par poquet ou à des intervalles de 90 cm dans la tranchée, au printemps. Sinon, semez un peu plus tôt dans des godets de fibre de coco et repiquez vers la fin du printemps. À la levée, ne laissez que les plantules les plus vigoureuses.

Les soins pendant la croissance

Arrosez et désherbez régulièrement les cardons et, comme vous devrez les blanchir, buttez-les comme le céleri (voir Le céleri). Néanmoins, avant cette opération, enveloppez les plants de paille ou recouvrez-les d'un bout de tuyau pour les protéger. Ils sont rarement attaqués par les maladies et les ravageurs.



LE BLANCHIMENT DU CARDON

Trois semaines avant de récolter un pied, redressez-le et attachez-le. Enveloppez-le complètement de paille ou d'une protection quelconque contre la lumière. Ne laissez dépasser que les pointes des feuilles. Blanchissez les cardons au fur et à mesure pour en récolter tout au long de l'automne et de l'hiver.

Récolte

La récolte s'étale de l'automne au milieu de l'hiver. Trois semaines avant de récolter un cardon, qui peut atteindre 90 cm, blanchissez-le. Redressez la plante, liez-la et enveloppez-la de paille.

Le topinambour



Le topinambour appartient à la même famille que l'artichaut, mais seul un botaniste pourrait déceler leurs points communs. En fait, il est plus proche du tournesol et lui ressemble beaucoup, en dépit de ses petites fleurs et de ses tubercules. D'un goût agréable, il est tout à fait recommandé aux diabétiques, en raison de ses glucides particuliers et de l'absence de féculle.

Sol et climat

Le topinambour prospère sur les sols légers ou sableux. Il ne tolère pas les dépôts argileux erratiques. Sur un sol léger, il pousse comme de la mauvaise herbe – jusqu'à 2 m de haut – et étouffe toutes les plantes qui tentent de lui faire concurrence. À peu près tous les climats lui conviennent.

Les soins du sol

Si vous devez cultiver dans un sol lourd, bêchez bien, veillez à ce qu'il ne contienne aucune mauvaise herbe vivace et incorporez le plus possible de fumier ou de compost. Les sols sableux ne posent pas de véritables problèmes, mais le topinambour ne donne vraiment de bons résultats que dans les terres fortement fumées.

Semis et multiplication

Creusez un trou avec un transplantoir et plantez les tubercules à une profondeur de 15 cm. Je les installe à la fin de l'hiver. Le moindre petit bout de tubercule donnera un topinambour. Espacez de 45 cm en tous sens – 35 cm si vous cultivez sur buttes (voir p. 46). C'est une plante qui étouffe tout.

Une fois que vous avez récolté des topinambours, il est très difficile de s'en débarrasser. Ils reviendront d'année en année, à moins que vous ne les sarcliez sans cesse.

Les soins pendant la croissance

Sur un sol léger, vous n'avez rien à faire. Sur un sol lourd, sardez entre les pieds, car ils ne sont pas assez vigoureux pour lutter contre les mauvaises herbes. Sinon, étalez un paillis épais. Ils sont rarement touchés par les ravageurs et les maladies.

Récolte et conservation

Arrachez-les à la fin de l'automne ou laissez-les en terre jusqu'à ce que vous ayez envie d'en cuisiner quelques-uns. Dans les climats à fortes gelées, ramassez-les quand les tiges se sont étiolées et conservez-les. Elles font de bons paillis et vous pouvez les tisser pour fabriquer un coupe-vent.

LE CROSNE

Ce membre de la famille des *Lamiaceae* est aussi cultivé pour ses tubercules, selon exactement les mêmes méthodes que le topinambour. Des arrosages et des apports d'engrais réguliers donneront un peu plus de chair aux tubercules qui sont récoltés en automne, une fois les feuilles flétries.

Le maïs doux



Le maïs doux ou sucré fait partie de la famille des *Poaceae* ou graminées, qui regroupe les céréales et bien d'autres espèces.

Cette plante enfonce la masse de ses racines fibreuses dans les profondeurs du sol. Elle se montre gourmande, mais, une fois son cycle végétatif achevé, elle restitue une bonne partie des nutriments qu'elle y a puisés. Certaines petites variétés ne dépassent pas 1,20 m. Comme elles ne font pas beaucoup d'ombre, elles sont pratiques dans un petit jardin.

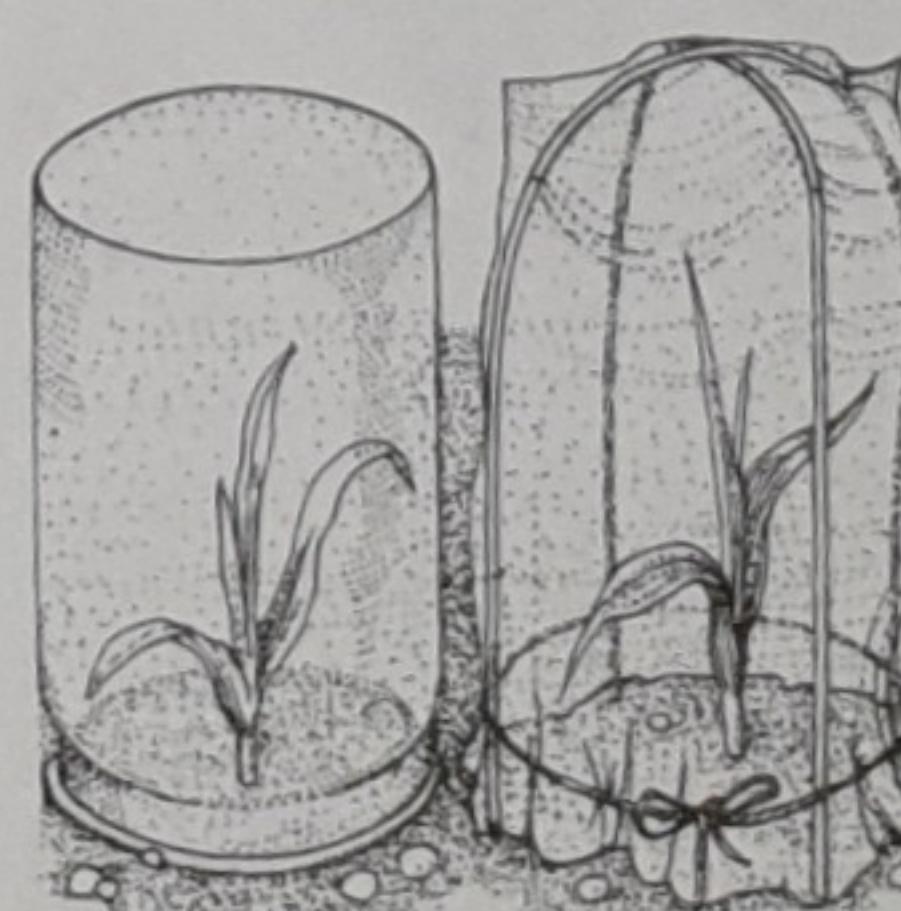
Sol et climat

Le maïs doux apprécie un sol profond, bien drainé et ayant bénéficié d'apports d'humus. Dans les régions septentrionales, l'argile est trop froide pour lui. Il doit démarrer tôt car il faut quatre mois pour parvenir à maturité. Il pousse dans les sols sableux légers une bonne part d'humus, mais pas dans les sols graveleux et sableux qui sont épuisés. Il réclame un sol riche.

Quant au climat, le maïs doux préfère quatre mois de temps chaud, sans trop de nuages. Dans les régions où le ciel est souvent couvert, il poussera à condition que vous le semiez assez tôt.

Les soins du sol

Le maïs doux a besoin d'une grande quantité d'humus mélangé dans la terre (et non juste déposé à la dernière minute), à cause de ses racines qui s'enfoncent et se déplient dans le sol. Enfouissez 5 cm de fumier bien décomposé sur une profondeur de fer de bêche. Sinon, le maïs doux peut succéder aux pommes de terre cultivées dans un sol richement fumé. Un pH neutre s'impose, de 6,5 à 7.



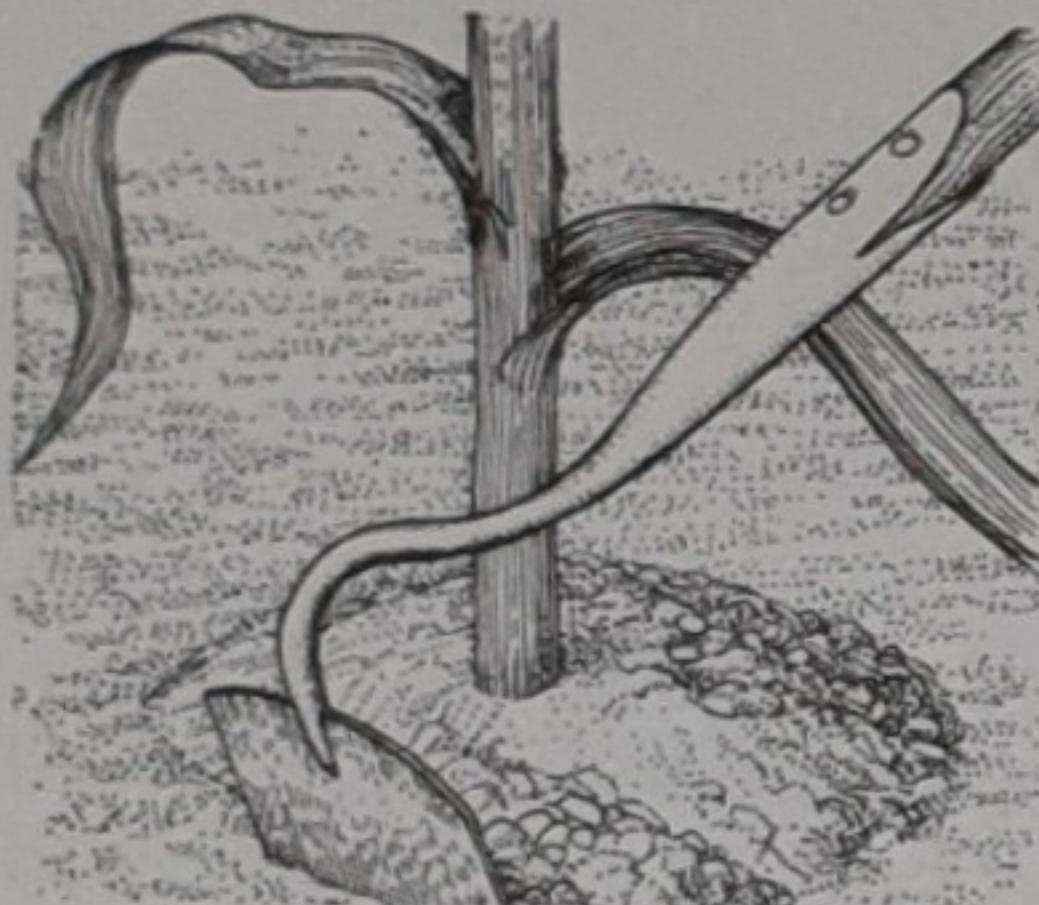
LA PLANTATION

Pour ne pas déranger les racines au repiquage, faites démarrer le maïs doux à l'extérieur, sous abri. Un pot de confiture à l'envers tiendra lieu de cloche, sinon, improvisez avec du polyéthylène et du fil de fer. Retirez les cloches dès que les plantules prennent de l'ampleur.

Semis et multiplication

Semez le maïs doux en blocs denses plutôt qu'en rangs uniques. Comme le vent assure sa pollinisation, sur un seul rang, certaines plantes risqueraient d'être oubliées. Pour accélérer le démarrage, semez en place deux semaines avant les dernières gelées et recouvrez les plantules de cloches ou de pots renversés. Retirez-les bien sûr avant que les plantes n'aient trop grandi. Ou, mieux encore et en particulier dans les climats frais, faites-les démarrer à l'intérieur, dans des godets de fibre de coco, des blocs de terre ou des petits pots de fleurs. Le maïs doux n'aime pas le repiquage, ce qui n'exclut pas pour autant cette opération. Chez moi, dans une région au climat assez frais, je le sème dans des godets de fibre de coco dans la serre au début du printemps et je le repique – dans son godet – quatre à six semaines plus tard.

Semez ou repiquez en espaçant de 30 cm en tous sens, en bloc ou sur planches surélevées (voir p. 46).



BUTTER LE MAÏS DOUX

Si vous avez l'intention de cueillir des épis au fur et à mesure qu'ils mûrissent, semez à 45 cm au lieu de 30 cm. Buttez chaque pied de cette façon pour soutenir les plantes pendant leur maturité et leur faire faire des racines plus haut.

Les soins pendant la croissance

Le maïs doux n'aime pas manquer d'eau. Vous devrez le pailler ou le butter, ce qui encourage la plante à former de nouvelles racines plus haut sur sa tige.

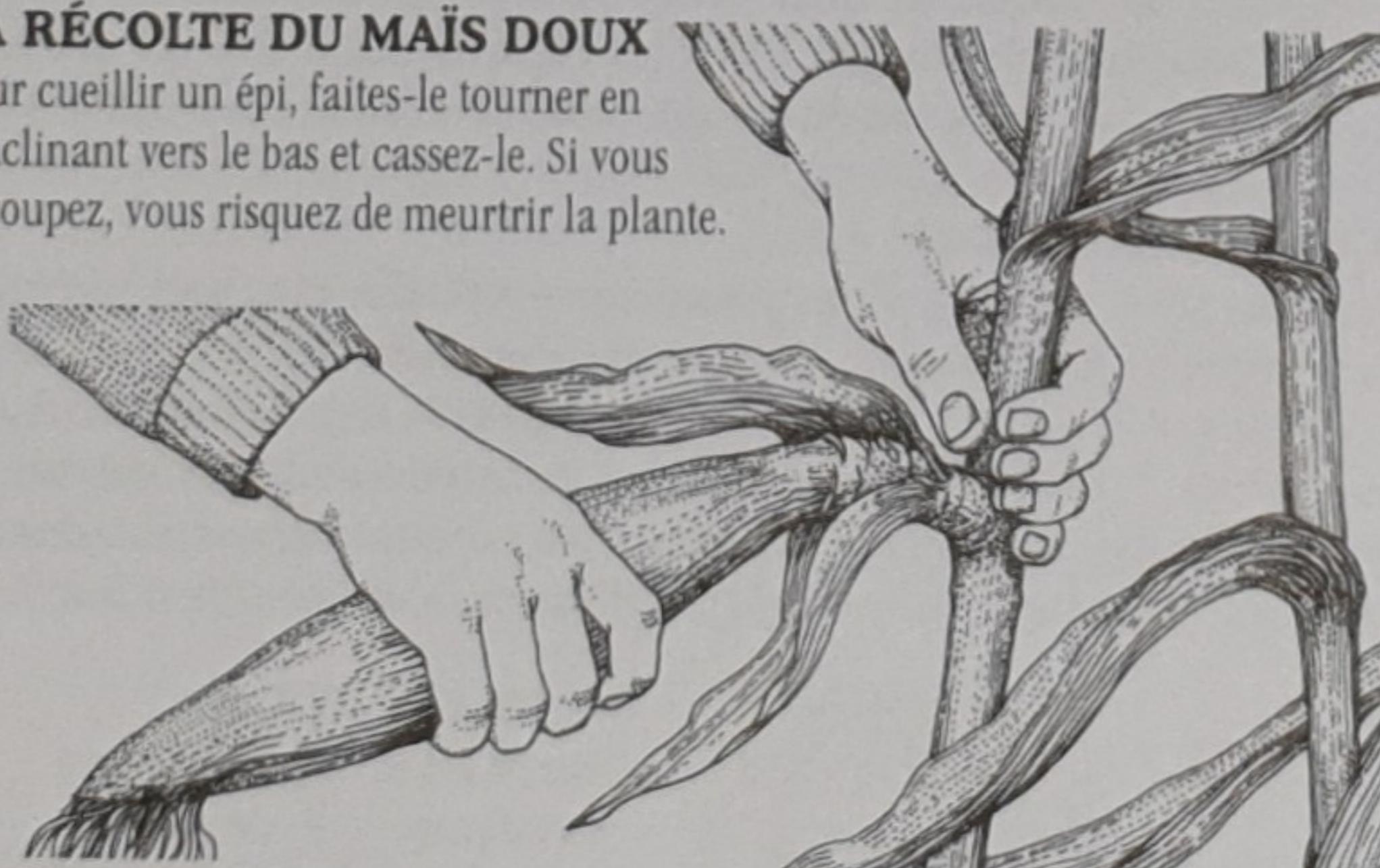
Ravageurs et maladies

LE VER DE L'ÉPI Ces chenilles s'installent dans les pointes des épis. Si vous en apercevez en cueillant des épis, détruisez-les.

LE CHARBON DU MAÏS Ce champignon se manifeste par de grosses pustules grises sur les grains. Brûlez les plantes touchées et ne laissez pas de maïs se décomposer à terre, mais brûlez-le ou déposez-le sur le compost. Sinon, la maladie pourrait se déclarer.

LA RÉCOLTE DU MAÏS DOUX

Pour cueillir un épis, faites-le tourner en l'inclinant vers le bas et cassez-le. Si vous le coupez, vous risquez de meurtrir la plante.



Récolte

Les épis sont prêts à être récoltés dès que les enveloppes blanches et soyeuses virent au brun. Sinon, pour vérifier la maturité, écartez l'enveloppe et appuyez sur un grain avec l'ongle. S'il est ferme et légèrement laiteux, il est prêt. Portez l'épi en vitesse à la cuisine ! Dès que vous l'avez cueilli, ses glucides commencent à se transformer en amidon et il perd sa saveur.

L'okra



L'okra ou gombo est une plante potagère tropicale de la famille des Malvacées, dont le coton est le membre le plus réputé. Ses cosses, d'un goût très subtil et particulier, sont l'un des légumes les plus délicieux qui soient. Les Indiens l'utilisent beaucoup dans leurs currys. Quand les graines sont bien développées, écossez-les et cuisinez-les comme des petits pois. C'est dans l'ensemble une fort belle plante, aux grandes fleurs jaunes et rouges. Trois ou quatre pieds suffisent à approvisionner une famille.

Sol et climat

L'okra peut être cultivé en serre dans les climats froids. En plein air, il requiert un bon ensoleillement en été et ce n'est pas vraiment la peine d'essayer de le faire pousser dans les régions aux étés nuageux. Il réussit dans les pays où les tomates se développent à l'extérieur et donnent des récoltes fiables. Il lui faut un sol léger, riche en humus mais sans fumure récente, ce qui l'inciterait à faire des feuilles au détriment des fruits.

Les soins du sol

L'okra pousse particulièrement bien si vous le cultivez sur buttes (voir p. 46). Dans les climats relativement froids, cultivez-le sur une butte, sous une mini-serre portable (voir p. 114). Sinon, plantez-le dans un sol profond et incorporez du compost bien décomposé. Le pH du sol devrait se situer entre 6 et 7.

Semis et multiplication

Semez l'okra en intérieur, mais seulement dans des godets de fibre de coco car il n'aime pas le repiquage. Pour semer en plein air, attendez que la terre soit bien réchauffée, éventuellement grâce à votre intervention et à l'emploi d'une mini-serre ou d'une cloche (voir p. 50). Semez les variétés naines à des écarts de 75 cm et les variétés normales en espaçant de 1 m.

Les soins pendant la croissance

Arrosez de temps en temps, mais sans excès.

Ravageurs et maladies

CHENILLES Ramassez les chenilles et écrasez-les.

Récolte et conservation

La récolte débute deux mois après les semis. Commencez quand les okras sont encore assez jeunes, quelques jours après la chute des fleurs. Cueillez des cosses tous les deux jours, que vous en ayez besoin ou non, pour stimuler la repousse. Vous pouvez les congeler ou en faire des conserves. En Italie, on les fait sécher au soleil sur des râteliers. Cette méthode a fait ses preuves, mais je les préfère frais. Continuez à cueillir tant qu'ils poussent, ce qui peut vous mener aux premières gelées.

La rhubarbe



La rhubarbe est un légume, puisque nous consommons ses tiges et non ses fruits. Nous la considérons comme un fruit juste parce qu'il nous plaît de la savourer au dessert. Aujourd'hui, entre les surgelés et les fruits importés, nous ne connaissons plus cette période creuse qui s'étend de la dernière pomme conservée aux premières fraises. Au bon vieux temps, la rhubarbe comblait ce vide. Elle reste néanmoins une plante intéressante à cultiver. Ses tiges contiennent de l'acide oxalique qui dégrasse les casseroles.

Sol et climat

La rhubarbe apprécie les climats frais (elle est originaire de Mongolie), mais ne donne rien dans les régions chaudes. Elle a besoin de gelées en hiver pour entrer en dormance, faute de quoi ses tiges, au lieu d'être rouges et comestibles, sont vertes. N'apportez pas de calcaire à cette plante qui aime les sols assez acides. Autrement, elle pousse dans tous les sols bien drainés et a une préférence pour les recoins envahis d'orties.

Les soins du sol

Installez la rhubarbe dans une partie du potager consacrée aux vivaces où, bien traitée, elle poussera et donnera pendant des années. Désherbez l'emplacement, bêchez en profondeur et enfouissez une bonne quantité de fumier. Vous avez intérêt à creuser une fosse profonde, à jeter la terre de fond et à remplir de fumier et de terre de surface.

Semis et multiplication

La division des touffes est la méthode de reproduction la plus courante. En général, les cultivateurs professionnels retournent les carrés tous les quatre ans, divisent les racines et repiquent sur de la terre nouvelle. Vous trouverez dans le commerce des éclats de souche. Plantez-les en espaçant de 90 cm et ils pousseront sans problème. Rien ne les arrêtera.

Les soins pendant la croissance



LES SOUCHES DE RHUBARBE

Il est possible de semer la rhubarbe, mais cette méthode manque de fiabilité. Il est plus intéressant de se procurer des éclats de souche. Creusez un trou profond, remplissez-le de compost, remettez la terre de surface et plantez les souches dans le bon sens et tous les 90 cm. Elles pousseront sans faillir.

Un paillis généreux fait le plus grand bien à la rhubarbe. En hiver, quand elle dépérira, enterrez-la sous un paillis de fumier, de terreau de feuilles, de compost ou autre. Si vous lui apportez assez de matière organique, vous n'aurez pas besoin de la repiquer ; elle durera presque indéfiniment.

Au printemps, écartez le paillis des pieds pour laisser le soleil



COUPEZ LES FLEURS

La rhubarbe qui fleurit ne donne pas de tiges juteuses et sucrées. Les hampes florales accaparent tous les nutriments disponibles. Coupez-les dès leur apparition.

réchauffer la terre. Quand ils commencent à bien pousser, couvrez-les de vieux seaux et, en hiver, enveloppez-les de fumier long (non décomposé, dont la paille a encore toute sa longueur). La chaleur qu'il dégage force la rhubarbe dont vous pourrez déguster les tiges aux premiers jours du printemps.

Vous pouvez recouvrir les souches de rhubarbe de vieux bidons, peints en noir pour absorber la chaleur du soleil, ouverts au fond et dont vous aurez percé le sommet d'un trou au diamètre de 15 cm. Enfoncez le bidon dans le sol autour des pieds et posez dessus un poids pour qu'il ne bascule pas.

Ravageurs et maladies

LE CHARANÇON DE LA RHUBARBE Ce ravageur, un coléoptère de couleur rouille et d'une taille de 2,5 cm, n'est présent qu'en Amérique du Nord. Il s'insinue dans toutes les parties de la plante, mais est facile à attraper. Il vit dans les patiences ou rumex, que vous ne devez donc pas tolérer à proximité de la rhubarbe.



LE FORÇAGE DE LA RHUBARBE

Recouvrez chaque plant d'un vieux seau et, une fois l'hiver venu, isolez le tout avec du fumier long. Si vous arrachez des souches de deux ans à la fin de l'automne et les forcez à l'intérieur, vous pourrez consommer de la rhubarbe tout l'hiver. Sinon, commencez à la forcer de la même façon mais à l'extérieur, pendant les derniers jours d'hiver, pour en profiter au début de l'été.

Récolte

Épargnez la rhubarbe la première année et, ensuite, ne récoltez que les tiges grosses et épaisses. Laissez les autres nourrir la plante. Ne prélevez jamais plus de la moitié des tiges d'une plante au cours d'une année. Ne coupez pas les tiges, ce qui les ferait se décomposer, mais cassez-les : écartez-les de la plante et donnez un petit coup sec vers le bas. Cela n'abîme pas la souche. La récolte cesse en juillet.

La rhubarbe donne de bonnes confitures (voir p. 314), mais son dérivé le plus intéressant est un petit apéritif (voir p. 328).

Le champignon de Paris



Le jardinier qui désire vivre des fruits de son potager et dispose d'un espace restreint à l'intérieur ne manquera pas de s'intéresser aux champignons de couche, qui d'ailleurs ne sont en rien des légumes. Leur teneur en minéraux dépasse celle de la viande (et est le double de celle de tous les autres légumes) et ils offrent plus de protéines que n'importe quel légume, à l'exception de certains types de pois. Autre avantage, le compost nécessaire à leur culture ira enrichir votre potager.

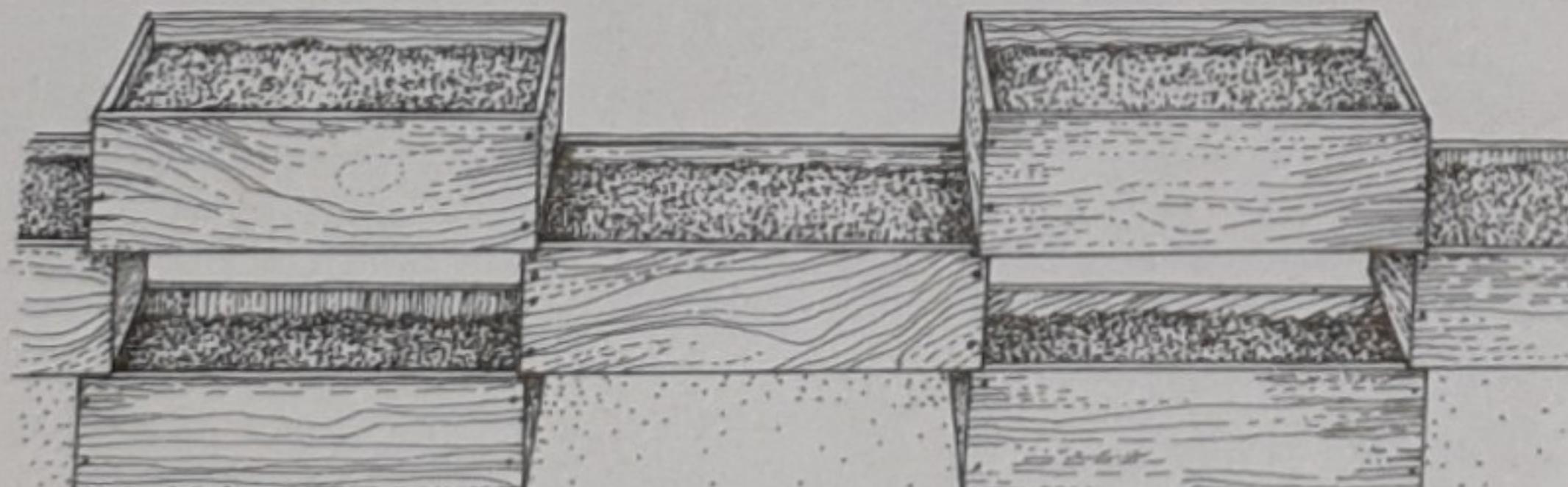
Sol et climat

Par temps chaud, vous pouvez faire pousser des champignons en extérieur ou en intérieur sans chauffage artificiel, en appliquant la méthode décrite ci-dessous. En hiver, maintenez la température au-dessus de 16 °C. Ne les laissez jamais en plein soleil.

Les soins du sol

Vous aurez besoin de caisses longues si possible de 75 cm, larges de 25 cm et profondes de 25 cm.

Achetez du compost pour champignons, ce qui est vraiment la meilleure solution pour une exploitation à l'échelle familiale. Cela dit, il n'est pas difficile de fabriquer assez de compost pour 6 m². Procurez-vous quatre balles de paille de blé (la seule qui convienne) et défaitez-la pour former des couches que vous imbiberez d'eau. Laissez reposer un jour ou deux, mais rajoutez de l'eau de temps à autre pour que la paille soit saturée. Procurez-vous aussi 3 kg de gypse (dans un magasin de bricolage), 12,5 kg de fumier de volaille et 6,5 kg d'activateur de compost pour champignons.



EMPILER LES CAISSES DE CHAMPIGNONS

Laissez au moins 15 cm entre le haut d'une caisse et le bas de celle placée dessous. Percez les fonds d'une douzaine

de trous d'un diamètre de 1,5 cm. Utilisez du cèdre ou des plateaux en fibre de verre.

Quand la paille est bien détrempée, étalez-en une partie sur une épaisseur de 30 cm et une superficie de 1,50 m². Versez dessus une truelle pleine de fumier de volaille, une de gypse et une d'activateur. Recouvrez d'une autre couche de paille de 30 cm, versez dessus les mêmes produits et continuez jusqu'à ce qu'il ne reste plus ni paille, ni produits. Le tas devrait alors atteindre 1,80 m. S'il se trouve à l'extérieur, recouvrez-le d'un vieux tapis, de papier ou de plastique.

Le quatrième jour, la température du tas devrait se situer aux alentours de 70 °C. Attendez encore deux jours, puis retournez-le

de façon à mettre les côtés au milieu. Si vous remarquez au cours de l'opération qu'une partie du tas manque d'eau, arrosez un peu, juste assez pour humidifier mais sans excès pour ne pas lessiver les ingrédients spéciaux. Quand vous retournez le tas, secouez bien la paille et reconstruisez-le avec le plus grand soin. La réussite de la récolte dépend de votre application.

Six jours plus tard, retournez de nouveau le tas. Montrez-vous encore plus parcimonieux avec l'eau, mais si vous notez une partie sèche ou grise, vaporisez-la légèrement. Quatre jours plus tard, recommencez. Si le compost semble trop humide, rajoutez du gypse. Six jours plus tard, le compost est prêt pour les caisses.

Semis et multiplication

Une fois prêt, le compost devrait être assez sec et moelleux, se composer de petits morceaux de paille décomposée et ne pas coller. Remplissez chaque caisse à ras, en tassant bien le compost à l'aide d'une brique.

Vous aurez sans doute déjà acheté de la semence ou "blanc de champignon vierge". Elle se présente en briquettes que vous cassez en petits morceaux ou en grains qu'il suffit de semer sur le compost. Pour les débutants, je conseille plutôt les briquettes, plus faciles à utiliser et plus fiables.



LE BLANC DE CHAMPIGNON

Déposez chaque morceau de semence à un profondeur de 2,5 cm, en espaçant de 15 cm. Recouvrez d'une couche de journaux mouillés.

Les soins pendant la croissance

Au cours de la semaine suivante, ne laissez pas la température descendre en dessous de 16 °C, 21 °C étant préférable. Par contre, évitez de surchauffer : la semence ne survivrait pas à 32 °C. Au bout de trois semaines, vous devriez apercevoir les filaments blancs du mycélium se propager dans le compost. Procédez alors au "gobetage". Mélangez de la fibre de coco bien humidifiée avec le même volume de terreau fraîchement stérilisé (qui doit provenir d'un terrain couvert d'herbe en permanence). Déposez une couche de 4 cm du mélange de fibre de coco et de terreau sur le compost et appuyez doucement. Les champignons devraient sortir trois semaines plus tard à peu près. Donnez-leur un peu d'eau. Maintenez la température entre 16 °C et 18 °C.

Récolte

Pour cueillir les champignons, tordez les pieds pour les détacher. Lorsque la récolte semble finie, essayez de lui donner une seconde chance et arrosez la caisse d'eau légèrement salée. Plus tard, jetez le compost utilisé sur le tas dans votre potager, lavez les caisses et laissez-les sécher dehors plusieurs semaines avant de les réutiliser.

La culture des herbes aromatiques



Où sont présentées les méthodes pour semer,
élever et récolter de nombreuses herbes dans le jardin

L'angélique

BISANNUELLE



L'angélique prend beaucoup d'espace : très imposante, cette plante peut atteindre 1,8 m de haut. Si vous manquez d'espace, vous pouvez vous dispenser de la cultiver. Le pétiole des feuilles peut être confit ou cristallisé, et les racines et les tiges cuites avec des fruits constituent un édulcorant naturel dans une compote.

Sol

L'angélique se plaît mieux à l'arrière du carré des aromatiques, dans un terrain profond et riche, un peu ombragé.

Multiplication et soins de culture

Les graines ne se conservent pas très longtemps ; pour obtenir de bons résultats, je ramasse les graines fraîches à l'automne, je les range dans une boîte hermétique et les sème au début du printemps à 2,5 cm de profondeur dans un sol humide. La germination est assez longue. Éclaircissez les semis à 15 cm vers la fin de leur première année, à 60 cm à la seconde, puis portez l'espacement jusqu'à 1,5 m. En général, l'angélique fleurit la seconde année : c'est donc une plante bisannuelle. Il arrive cependant qu'elle ne fleurisse qu'à sa quatrième ou cinquième année. La plante meurt après sa floraison.

Récolte

Coupez les feuilles au début de l'été, quand leurs huiles essentielles sont les plus fortes. En plus de les consommer fraîche, comme un légume, vous pouvez les faire sécher. Cueillez les pétioles pour les confire. Quant aux racines, déterrez-les au second automne, car elles deviennent ensuite du bois.

L'anis

ANNUELLE



Les graines d'anis peuvent être incorporées dans la pâte à pain et les gâteaux, ou parfumer les fromages, les puddings, les sucreries et les alcools de sa douce saveur. On obtient une liqueur fortifiante en laissant 30 g de graines macérer en plein soleil dans un tiers de litre de rhum pendant une quinzaine de jours.

Sol

L'anis aime les terrains chauds, bien drainés, et une exposition ensoleillée.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines en place au printemps, et éclaircissez à 20 cm quand les plantes sont bien établies. Procédez avec précaution, car la jeune plante est fragile. Plus elle bénéficie de soleil et plus cette plante pousse vite.

Récolte

Vous devez pouvoir la moissonner au milieu de l'été, quand les épis sont devenus rouge-brun. Coupez les pieds, ficelez-les en bottes et suspendez-les pour qu'ils sèchent. Battez-les quand ils sont parfaitement secs. Conservez quelques graines pour les semer le printemps suivant.

La mélisse

VIVACE



La mélisse, appelée également citronnelle, apporte une touche subtile à l'assaisonnement des salades de fruits et des fruits cuits, ainsi qu'à la farce de volailles. Son parfum agréable, qui tient très longtemps, la recommande dans les pots-pourris. Elle attire les abeilles, favorisant ainsi la pollinisation.

Sol

La mélisse aime l'ombre et le terrain riche et humide, mais a besoin d'un peu de soleil pour ne pas s'étioler et blanchir.

Multiplication de soins de culture

Semez les graines au printemps ou au début de l'été, en intérieur ou en châssis froid. Elles germent en trois à quatre semaines. Repiquez les plantules quand elles ont 10 cm de haut. Vous pouvez aussi semer en pleine terre au milieu de l'été, puis repiquer au tout début de l'été suivant.

Si vous avez déjà une touffe, divisez-la et plantez les portions à l'automne ou au printemps. Les touffes de mélisse se divisent aisément. Leur culture ne nécessite aucune attention particulière.

Récolte

Cueillez quelques feuilles juste avant l'éclosion des bourgeons à fleurs, puis rabattez complètement la plante à l'automne et recouvrez le pied de compost ou de terreau de feuilles.

Cueillez avec douceur, car elle se meurtrit aisément. N'attendez pas une grosse production la première année. Faites sécher votre cueillette dans une pièce sombre et bien aérée et conservez dans des pots hermétiquement fermés, à l'abri de la lumière.

Le basilic

ANNUELLE



Sous les climats frais, il faut ressemer le basilic chaque année, car il ne résiste pas au moindre gel. Sous un climat chaud, vous pouvez le pérenniser en le rabattant à la fin de l'automne, pour qu'il sorte des pousses au printemps. Le basilic pousse très bien en bacs à l'intérieur.

Les feuilles de basilic ont un arôme puissant, au point de dominer celui du persil quand on les emploie en grande quantité. En France, nombreux de cuisiniers utilisent pour assaisonner les salades de l'huile d'olive dans laquelle ils ont fait macérer des feuilles de basilic.

Sol

Le basilic a besoin d'un terrain sec, léger et bien drainé. Il préfère une exposition ensoleillée, mais abritée.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines à l'intérieur au début de l'été. Attendez que le sol soit chaud avant de planter les pousses, espacées de 20 cm sur des lignes espacées de 30 cm. Arrosez régulièrement pour maintenir les feuilles succulentes.

Récolte

Cueillez les feuilles dès qu'elles sont déroulées et consommez-les fraîches. Rabattez complètement les plantes pour qu'elles sèchent à la fin de l'été ou au début de l'automne. Le basilic est plus long à sécher que les autres herbes.

Le laurier

VIVACE



Très employé en cuisine, le laurier ne pose pas de problème de conservation, puisqu'il est toujours vert. Ainsi, on peut toujours avoir sous la main des feuilles séchées pour les harengs marinés, les civets, les ragoûts et les marinades du gibier.

Sol et climat

Le laurier vient bien en tout sol moyen. Il apprécie le soleil, mais doit être abrité des vents violents. Comme il est sensible au gel, mieux vaut le cultiver en pots sous les climats froids, et les rentrer dès les premiers frimas. De temps à autre, apportez-lui du compost enrichi de sang séché ou d'autres amendements contenant du phosphate.

Multiplication et soins de culture

Vous pouvez acheter un jeune arbuste et le planter pendant l'hiver, ou bien le reproduire à partir de rameaux de pousses à moitié mûres.

Récolte

Cueillez les feuilles fraîches tout au long de l'année et faites-les sécher avant de les utiliser. Séchez-les en couches dans un endroit chaud et ombragé, mais surtout jamais en plein soleil. Si les feuilles commencent à s'enrouler, pressez-les doucement sous une planche. Après deux semaines de séchage, stockez-les dans des récipients hermétiques, de préférence des bocaux en verre, car les feuilles exsudent une huile.

La bourrache

ANNUELLE



On utilise les fleurs et les feuilles de la bourrache dans diverses boissons fraîches, car elles contiennent des jus visqueux qui adoucissent la préparation. Vous pouvez émietter les fleurs bleues sur une salade, ou les employer en tisane. Cette plante est très décorative.

Sol

La bourrache pousse dans n'importe quel coin de terrain disponible. Elle aime le soleil et préfère les terres grasses bien drainées.

Multiplication et soins de culture

La bourrache ne se reproduit qu'à partir des graines. Semez-les au printemps, dans des trous profonds de 2,5 cm, espacés de 90 cm en tous sens. Recouvrez-les bien de terre. Cette plante se ressème.

Récolte

Huit semaines après le semis, commencez à couper les jeunes feuilles, et récoltez ensuite régulièrement. Cueillez les fleurs dès qu'elles apparaissent. Vous pouvez obtenir deux floraisons par saison. Faites rapidement sécher l'herbe à basse température.

La pimprenelle

VIVACE



Les jeunes feuilles fraîches de pimprenelle hachées apportent leur saveur aux salades et aux sauces. Ajoutez-les aussi dans du fromage blanc, dont elles rehausseront la fraîcheur gustative. On peut ajouter des feuilles de pimprenelle séchées dans le vinaigre, et même en faire un thé très parfumé.

Sol et climat

La pimprenelle préfère un terrain bien limoneux et léger. Elle a besoin d'un grand ensoleillement pour fleurir. Mais cette plante est assez rustique pour venir sous la plupart des climats.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines au début du printemps, puis éclaircissez le semis en laissant un pied tous les 30 cm. En semant chaque année, vous disposerez d'une production continue de jeunes feuilles fraîches. Si vous n'utilisez que les feuilles séchées, vous pouvez multiplier la pimprenelle par division des touffes.

Récolte

Cueillez fréquemment les jeunes feuilles, pour les consommer fraîches ou les faire sécher.

Les câpres

VIVACE



Le terme "câpres" désigne les bourgeons floraux de cette plante placés dans du vinaigre, quelques heures après leur cueillette. On les apprécie surtout dans des préparations de riz, des salades, des farces et diverses sauces pour viandes et poissons. Le câprier pousse sous les climats méditerranéens où il fleurit, mais vient difficilement ailleurs (on peut alors le remplacer par la capucine).

Sol

Le câprier vient mieux dans les terrains pauvres et secs. Il a besoin du maximum de soleil et pousse bien sur les pentes.

Multiplication et soins de culture

Dans les régions subtropicales, on multiplie le câprier par bouture ou division, avant de repiquer le buisson établi dans un mélange bien drainé de gravier et de sable. Juste après la plantation, pulvérisez suffisamment d'eau pour faciliter la reprise. Ensuite, il n'est plus guère besoin d'arroser. On peut faire pousser ce buisson dans une rocaille, simplement en dispersant les graines dans du sable déposé dans les interstices entre les roches. En climat tempéré, cultivez la plante sous châssis, en plantant les boutures au début du printemps dans un compost sablonneux bien drainé, c'est également une plante décorative dans un pot derrière une fenêtre bien ensoleillée, sans grand espoir cependant de récolter des bourgeons consommables.

Récolte

Cueillez les bourgeons floraux dès qu'ils sont suffisamment développés. Laissez-les dans le noir quelques heures avant de les confire au vinaigre.

Le carvi

BISANNUELLE



On utilise depuis longtemps les graines de carvi dans les gâteaux, le pain, les fromages, les confiseries et les sauces. On peut également ajouter les graines aux rôtis de porc ou dans des plats relevés, comme le goulasch. On peut incorporer les feuilles dans des salades et servir les racines cuites en garniture de légumes.

Sol et climat

Le carvi s'adapte à la plupart des terrains, tant qu'ils ne sont pas trop humides, mais il préfère un limon argileux et un emplacement abrité. Cette plante résiste aux hivers et convient plutôt à un climat chaud.

Multiplication et soins de culture

À défaut d'acheter des graines, prélevez-en sur un pied dès qu'elles commencent à mûrir, et semez à la fin du printemps. Éclaircissez le semis à 30 cm entre pieds et préservez ceux-ci des mauvaises herbes. Laissez-les pousser jusqu'à l'année suivante, où ils fleuriront pour donner leurs graines. Ces plantes doivent être protégées du vent, pour que les graines en bouquets au sommet des tiges ne s'égrènent pas avant qu'elles ne soient mûres.

Récolte

Quand les graines brunissent, coupez les grappes florales et faites-les sécher dans un endroit aéré avant de les battre.

Le cerfeuil

BISANUELLE



Herbe aromatique de première importance, le cerfeuil vient en priorité parmi les condiments à cultiver. Ce substitut du persil est plus subtilement parfumé et constitue la base des fines herbes. Ingrédient fondamental, on le retrouve dans les potages, les salades, les omelettes et les sauces. L'habitude de faire bouillir le cerfeuil n'est qu'un acte de barbarie : il ne faut l'ajouter qu'au moment de servir, de façon que sa saveur délicate reste intacte.

Sol

Le cerfeuil pousse dans n'importe quel terrain, à l'exception de l'argile lourde et des sols humides. Comme il aime un peu d'ombre en été et la pleine lumière du jour en hiver, l'idéal est de le placer à mi-ombre sous un arbre à feuillage caduc.

Multiplication et soins de culture

Il faut semer au printemps pour obtenir des plantes à consommer l'été, puis semer encore au plus fort de l'été pour avoir du cerfeuil à couper l'hiver suivant. Les inconditionnels du cerfeuil en sèment tout l'été. Cette herbe n'ayant pas besoin d'être repiquée, semez là où elle restera, en poquets espacés de 25 cm, dont vous éclaircirez la production en laissant un plant tous les 20 cm environ. Ensuite, le cerfeuil se resème très vite. Je sème souvent sous cloche pendant l'été. À défaut, le cerfeuil vient bien en pots à l'intérieur.

Récolte

Vous pouvez consommer du cerfeuil six à huit semaines après l'avoir semé. Cueillez les feuilles avec des ciseaux avant la floraison. Il est difficile de faire sécher cette plante, qui nécessite une température constamment basse, mais fort heureusement on peut disposer de cerfeuil frais toute l'année.

La ciboulette

VIVACE



Sorte de mini-oignon, la ciboulette appartient comme lui à la famille des *Liliaceae*. Mais on consomme les feuilles de ciboulette et non pas ses bulbes. Cette plante vivace se cultive facilement et fournit des tiges à étêter et recouper sans fin pour parfumer toutes sortes de plats.

Sol

Bien qu'elle pousse dans les conditions les plus diverses, la ciboulette préfère une bonne terre riche en humus et une situation chaude et ombragée. Elle vient bien à l'intérieur, en pots et préfère un pH de 6 ou 7.

Multiplication et soins de culture

Vous pouvez semer au printemps, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats plus rapidement, en repiquant des semis ou des plants matures. Vous pouvez demander à votre voisin de vous céder une touffe à planter au printemps ou l'été qui sont les périodes les plus propices. Comme il faut tenir les touffes humides, plantez-les près d'une mare ou d'un réservoir d'eau, voire près d'un robinet. Les plantes meurent en hiver, mais vous pouvez en conserver en les rempotant dans un bac à placer à l'intérieur près d'une fenêtre. Tous les trois ans environ, déterrez votre ciboulette et replantez-la dans un sol neuf.

Récolte

La ciboulette se consomme cinq semaines environ après le semis. Contentez-vous de couper les tiges herbeuses à 5 cm environ du sol. Vous pouvez couper ainsi dans la touffe sans endommager les plantes, car la ciboulette est une monocotylédone (voir p. 59), comme toutes les *Liliacées*. De ce fait, la coupe des tiges n'a aucun effet sur laousse du végétal dont la croissance s'effectue par-dessous. D'ailleurs, plus vous la couper, mieux elle se porte.

La coriandre

ANNUELLE



Ne vous laissez pas intimider par l'odeur forte de la coriandre, car ses graines sont l'un des ingrédients les plus importants en cuisine. C'est une épice essentielle à la cuisine indienne, dont les graines s'utilisent entières ou moulues dans les currys et dans les farces à tomates, courgettes et poivrons. Vous pouvez aussi ajouter dans vos confitures des graines de coriandre préalablement roulées dans du sucre glace, à moins que vos enfants ne les consomment ainsi comme des friandises.

Sol

La coriandre préfère les terres riches et a besoin d'un emplacement ensoleillé et bien drainé.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines à la fin du printemps, en poquets espacés de 30 cm, puis éclaircissez à 5 cm. Les plants atteignent en général une hauteur de 60 cm, et parfois plus.

Récolte

Quand les graines commencent à brunir, coupez les plantes près du sol et pendez-les pour qu'elles séchent. Battez les graines quand elles sont parfaitement sèches et conservez-les dans des bocaux. N'employez jamais de graines partiellement sèches, dont le goût est plus amer.

L'aneth

ANNUELLE



Les graines d'aneth sont moyennement soporifiques et plus puissantes que l'herbe dérivée des feuilles. On les ajoute habituellement aux cornichons au vinaigre. Les feuilles, qui n'ont pas la légère amertume des graines, relèvent le goût des volailles et des poissons.

Sol

L'aneth se satisfait de presque n'importe quel sol, pourvu qu'il soit bien drainé. S'il a besoin d'ensoleillement, il ne faut pas le laisser se dessécher.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines à la volée sur le sol au printemps, puis tassez légèrement la terre. Pour vous assurer une production continue de feuilles, faites des semis successifs tout au long du printemps et de l'été. Éclaircissez en laissant des plants espacés de 25 cm sur des rangées écartées de 30 cm. Si vous arrosez régulièrement, les plantes pousseront rapidement et donneront un feuillage fourni avant la floraison. Mais un arrosage insuffisant par temps très sec provoque la floraison avant que les feuilles ne soient pleinement développées. Le voisinage avec le fenouil est déconseillé, car il y a risque de pollinisation croisée.

Récolte

Cueillez les feuilles quand les plantes font 20 cm de haut et poursuivez la récolte jusqu'à la fin de l'automne. Pour les faire sécher, mieux vaut cueillir les feuilles juste avant l'ouverture des fleurs. Pour récolter les graines en vue de les mettre au vinaigre, prenez-les quand fleurs et graines voisinent dans les bouquets de tête. Mais laissez brunir quelques graines pour les semis ou pour l'assaisonnement. Avant de les battre, faites sécher les bouquets de tête à une température qui ne doit pas dépasser celle du corps humain.

Le fenouil

VIVACE



Voisin de l'aneth, le fenouil a un goût très différent, plus puissant. Avec ses feuilles, les cuisiniers parfument les poissons gras comme le maquereau ou le hareng, en les ajoutant à la farce. Mais on les utilise plus fréquemment dans les salades. Agréables à mâcher, les graines donnent le goût spécifique de diverses liqueurs apéritives méditerranéennes.

Sol

Le fenouil vient bien dans tout jardin au sol pas trop acide, ni trop lourd ou trop humide. Il préfère une terre crayeuse riche et une exposition ensoleillée.

Multiplication et soins de culture

Semez en automne pour récolter l'année suivante, en poquets de trois graines, espacés de 45 cm. Pour récolter les graines plutôt que les feuilles, semez sous châssis au début du printemps. On peut également cultiver le fenouil en bisannuelle en déterrant le pied à l'automne et en le plaçant à l'intérieur, dans du sable. Au printemps suivant, divisez les racines et replantez tous les 30 cm sur des rangées espacées de 40 cm.

Récolte

Coupez les feuilles pendant l'été. Ramassez les graines quand elles sont encore vertes et faites-les sécher à l'abri du soleil, en couches minces, en les brassant au fur et à mesure qu'elles ressuent. Vous pouvez faire sécher les feuilles avec beaucoup de précautions, à basse température, mais mieux vaut les consommer fraîches.

L'ail

VIVACE



On peut mettre de l'ail dans une grande quantité de mets. Il se consomme cru ou cuit et même mâché seul. Produisez-en donc beaucoup et employez-le sans modération.

Sol et climat

Originaire du sud de l'Europe, l'ail est une plante qui pousse dans les régions les plus tempérées. Il a besoin du même sol bien riche que les oignons, abondamment enrichi de fumier, d'engrais ou de compost. Plantez-les sur un terrain généreusement ensoleillé.

Multiplication et soins de culture

Vous pouvez acheter les têtes d'ail chez l'épicier, si elles sont moins chères qu'à la jardinerie, à condition qu'elles soient bien saines. Détachez les gousses et mettez-les en terre, à l'automne ou au début du printemps. Plantez-les pointe en haut, dans un trou assez profond pour qu'ils soient juste recouverts de terre. Espacez-les de 10 cm sur des lignes les plus rapprochées possible, ou de 10 cm en tous sens sur une planche surélevée (voir p. 46). Désherbez aussi souvent que nécessaire, et n'arrosez que modérément.

Récolte

Déterrez à la fourche les pieds quand les tiges sont sèches et faites-les sécher étalés au soleil ou à l'abri de la pluie. Un bon séchage est essentiel pour la conservation de l'ail. Liez les tiges en bottes et pendez-les au sec en un endroit bien aéré et frais. Consommez les têtes bien sèches et mettez-en quelques-unes de côté pour les semences de l'année suivante.

Le raifort

VIVACE



Les racines de raifort constituent un condiment frais très relevé. On les consomme râpées, juste avec un filet de vinaigre, ou elles constituent la base d'une sauce, soit avec de l'huile et du vinaigre, soit avec des pommes râpées et de la crème fraîche. Le raifort s'associe bien avec le rosbif, les mets froids et les poissons fumés.

Sol et climat

Le raifort aime une terre riche et profonde et pousse sous n'importe quel climat pas trop chaud. Dans les régions chaudes, il faut le cultiver à l'ombre.

Multiplication et soins de culture

Il suffit de planter des tronçons de racine de 8 cm, de l'épaisseur d'un doigt. Contrairement à l'habitude, je préfère les enterrer horizontalement à 5 cm de profondeur. On peut planter le raifort à tout moment de l'année, et une fois enraciné, il y est pour toujours. Le problème est de l'empêcher de s'étendre à travers le jardin. On peut le confiner entre des ardoises ou des tuiles profondément enfouies verticalement. Une autre méthode consiste à planter la racine dans un regard en ciment de 30 cm de diamètre, enterré dans le sol et rempli de terreau et de compost. La plante y poussera très bien, en produisant des racines tendres et propres. Et elle ne se répandra plus. S'il n'y a pas de confinement, il faut arracher les racines gênantes.

Récolte

Toutes les parties des racines sont comestibles. Il suffit de les arracher et de les râper. Sous un climat froid, vous pouvez conserver les racines comme les carottes, dans une caisse remplie de sable humide.

L'hysope

VIVACE



Membre de la famille des Labiateae, l'hysope a un goût piquant et plutôt amer. L'arôme est contenu dans les feuilles et les extrémités des tiges, qui entrent dans la composition de divers plats. L'hysope attire les abeilles dans le jardin, favorisant ainsi la pollinisation des arbres fruitiers et des légumes.

Sol et climat

L'hysope préfère les terrains calcaires, bien drainés et riches en humus. La plante dépérira en climat chaud, mais résiste assez bien aux hivers froids des climats tempérés.

Multiplication et soins de culture

On peut semer en poquets profonds de 0,5 cm, puis repiquer les plantules dans une planche au milieu de l'été, quand elles ont 15 cm de haut. Plantez-les en rangées espacées de 60 cm.

Récolte

Quand les plantes sont matures, hautes d'environ 20 cm, étevez-les fréquemment pour que les feuilles restent jeunes et tendres. Coupez les feuilles et les tiges pour les sécher rapidement avant que la plante ne fleurisse.

La livèche

VIVACE



À l'exception des racines, toutes les parties de la livèche s'utilisent en cuisine. La partie inférieure des tiges se consomme blanchie, comme du céleri. Les feuilles, au goût de levure analogue à celui du céleri, peuvent le remplacer, notamment dans les potages et ragoûts. Les graines ont le même goût que le reste de la plante, mais plus concentré.

Sol

La livèche est une herbe robuste qui aime les terrains riches et humides, dans une exposition ombragée.

Multiplication et soins de culture

Semez les graines au milieu de l'été, en poquets profonds de 2,5 cm. À l'automne ou au printemps, replantez les pousses espacées de 60 cm. Au bout de quatre ans, quand les plantes atteignent leur pleine taille, éclaircissez-les à 1,20 m d'espacement. Cette plante peut devenir très haute et un seul pied suffit à fournir en condiments frais tout une famille.

Récolte

Pour récolter des grandes feuilles afin de parfumer des plats, arrosez la plante abondamment. Un arrosage généreux permet d'effectuer au moins trois cueillettes dans l'année. Si vous ne consommez que les feuilles, ne laissez pas la plante fleurir et gréner. On peut facilement sécher la livèche dans un four chaud, à environ 100 °C, en laissant la porte ouverte.

La marjolaine (vivace)



La marjolaine vivace est la seule de l'espèce qui résiste réellement au froid des hivers sous climats tempérés. Cette plante a tendance à s'étaler, en formant de longues tiges florales.

Sol

La marjolaine vivace préfère le terrain sec, léger, avec une exposition modérément ensoleillée.

Multiplication et soins de culture

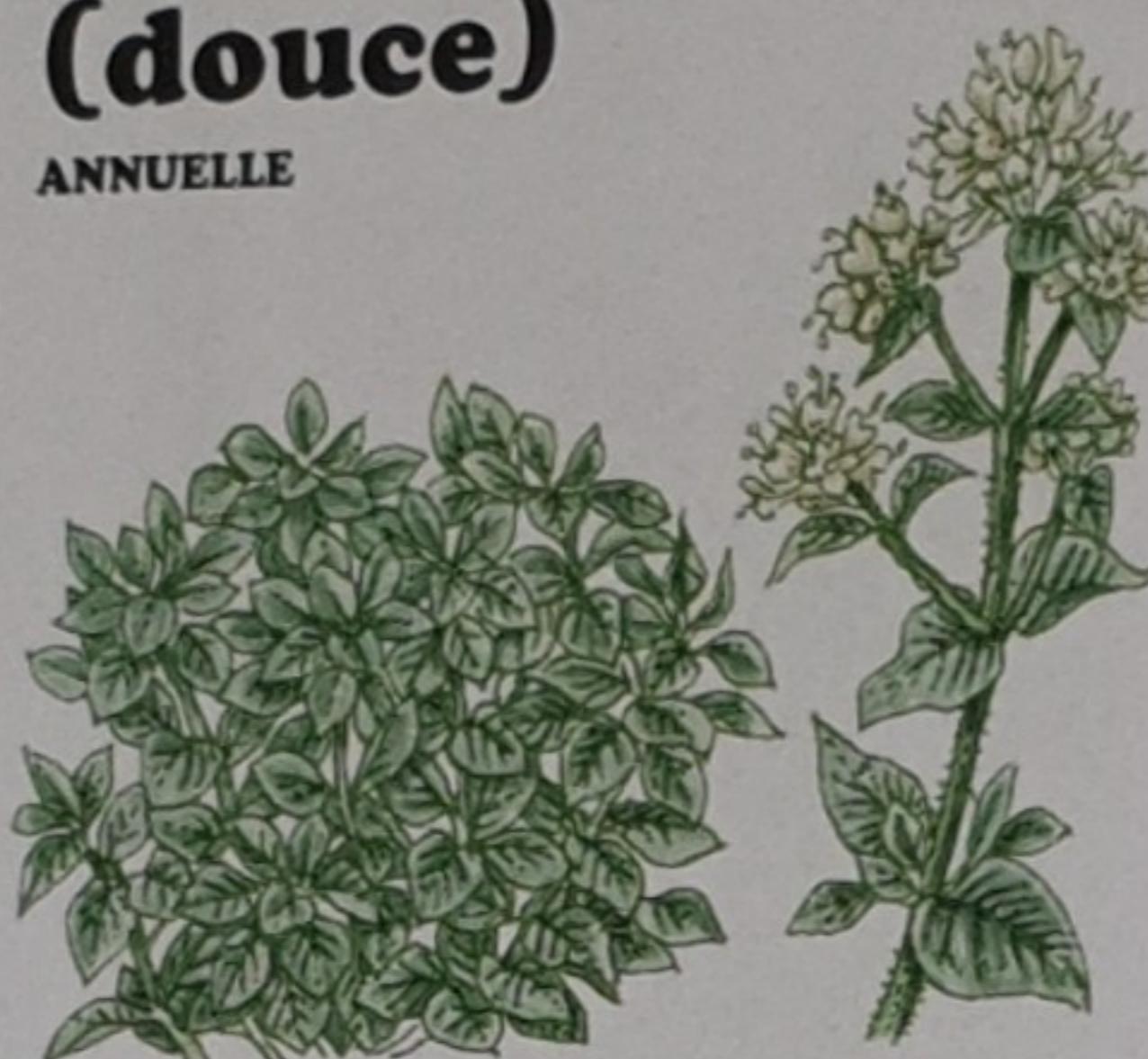
On peut la reproduire à partir de boutures forcées sous verre, ou en plantant des tronçons de racines au printemps ou à l'automne. Maintenez la plantation humide jusqu'à établissement complet. On peut aussi semer les graines au printemps, dans des sillons profonds de 1 cm et espacés de 20 cm. Éclaircissez à 10 cm quand les plantules sont assez grandes pour la prise en main.

Récolte

Cueillez les feuilles et les tiges à la fin de l'été. La marjolaine vivace se fanera en hiver, mais il est judicieux de la rempoter et de la rentrer à l'intérieur avant chaque période froide. La plante continuera alors de pousser pendant tout l'hiver et plus longtemps que si elle reste dehors. Pour les semis, récoltez les graines en fin d'été ou au début de l'automne.

La marjolaine (douce)

ANNUELLE



Seule plante annuelle parmi trois variétés, la marjolaine douce a un goût délicatement aromatisé, qui s'apprécie dans les farces pour le gibier et la volaille.

Sol

La marjolaine douce a besoin d'une terre moyennement riche, à pH neutre. Elle demande un bon apport de compost et un emplacement chaud et abrité.

Multiplication et soins de culture

Semez en godets sous verre au tout début du printemps. Repiquez les plantules au début de l'été, espacées de 30 cm. Pour une bonne pousse, les semis demandent une combinaison de chaleur et d'humidité pendant leur jeunesse.

Récolte

Cueillez les feuilles et les tiges vers la fin de l'été, avant que les bourgeons ne s'ouvrent. Consommez-les frais ou faites-les sécher en couche mince dans le noir pour obtenir une herbe au parfum puissant.

La menthe

VIVACE



Outre la menthe commune (appelée menthe verte), on peut aussi cultiver la menthe poivrée, idéale pour le thé à la menthe, ou des hybrides, comme la menthe de Bowles, la meilleure pour la sauce à la menthe chère aux Britanniques. Toutes se cultivent de la même façon.

Sol

La menthe aime une terre humide, idéalement à proximité d'un ruisseau. Un fort ensoleillement est indispensable pour qu'elle développe tout son arôme, même si elle accepte la mi-ombre.

Multiplication et soins de culture

Le repiquage de racines cédées par un voisin envahi par la plante est la façon la plus simple d'en obtenir un pied. Enterrez-le horizontalement au printemps, dans des sillons de 8 cm de profondeur. L'été suivant, récoltez le moins possible sur ces jeunes pieds. À l'automne, rabattez complètement le pied et couvrez-le de compost. S'il vous envahit, arrachez les racines débordantes.

Pour conserver un peu de menthe pendant l'hiver, déterrez quelques racines à l'automne et mettez-les dans une serre d'appartement remplie de bon compost et rentrez-la ; maintenez la température autour de 16 °C. La menthe pousse bien sous châssis en jardin d'hiver.

Récolte

Cueillez les feuilles fraîches chaque fois que vous en avez besoin. Pour les faire sécher, récoltez les feuilles au milieu de l'été, juste avant la floraison. Mais ne les prenez jamais juste après une averse ou un arrosage, car alors les feuilles mouillées noircissent et moisissent. Pour le thé à la menthe conservez des feuilles séchées de menthe poivrée.