

la vie
en vert

Rustica

La collection

Une fenêtre ouverte sur le jardinage : champignons, animaux, nature, jardin...
L'essentiel à connaître sur chaque sujet.
Des auteurs spécialisés aux passionnés d'un vrai savoir faire.
Des conseils personnels et pratiques pour bien cultiver et récolter.

LES BONNES ASSOCIATIONS AU POTAGER

Les légumes sont bons pour la santé mais l'environnement aussi. Comment intégrer la biodiversité dans les jardins ? Les meilleures associations à pratiquer pour éviter les maladies et influer sur leur croissance. Ce livre vous donne des conseils au potager et en culture urbaine ou à l'échelle pour un jardin bio.



LES BONNES ASSOCIATIONS AU POTAGER

Noémie Vialard



la vie
en vert

Rustica

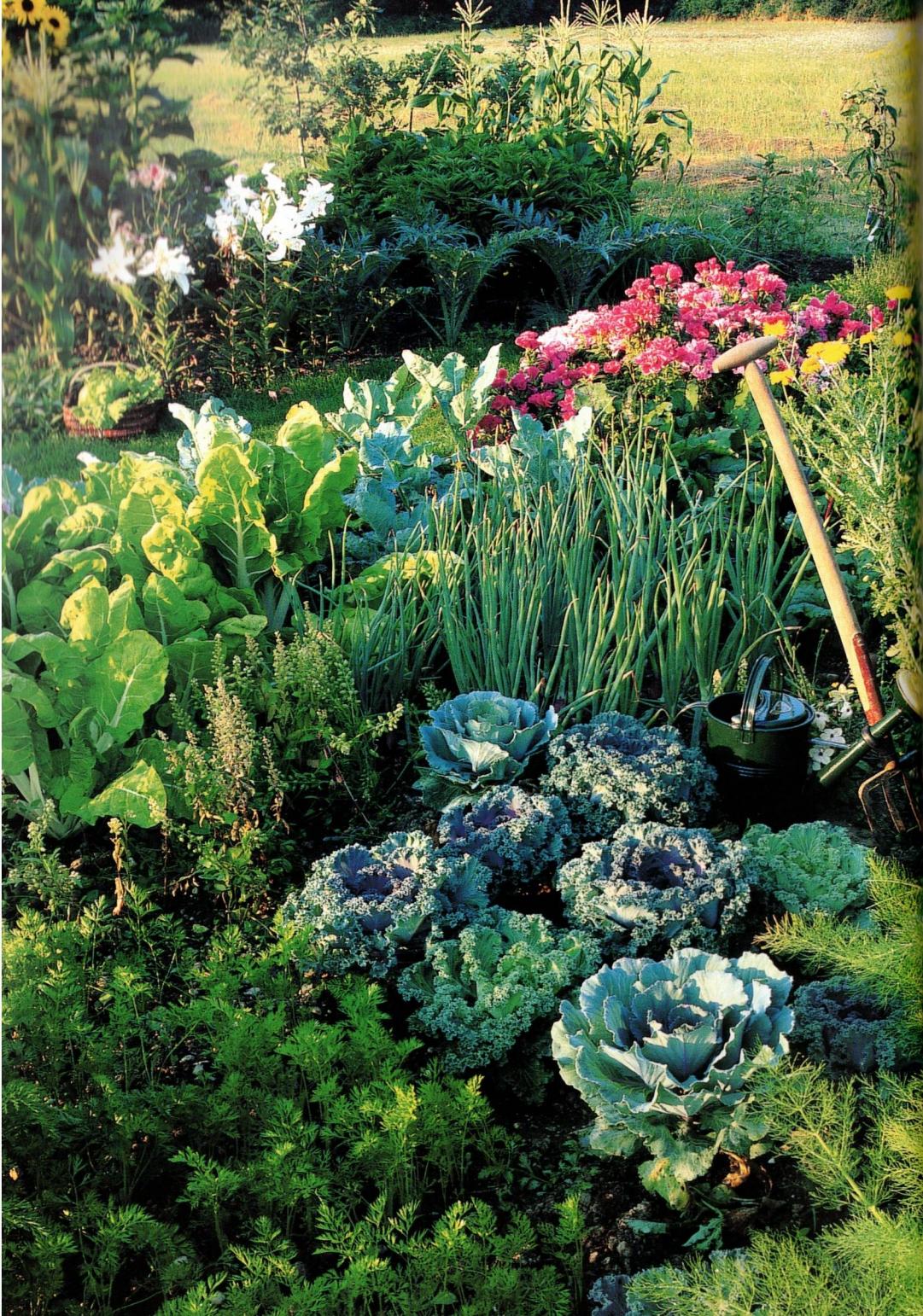
SOMMAIRE

Avant-propos	7
La diversité au service du jardinier	8
Les mariages heureux : amour ou raison	14
L'ail	16
L'artichaut	18
L'asperge	20
L'aubergine	21
La betterave	22
La carotte	23
Le céleri branche	25
Le céleri-rave	26
Le chou-fleur	27
Le chou cabus pommé	28
Le chou de Bruxelles	31
Le chou frisé	32
Le concombre	33
La courge	34
L'échalote	36
L'épinard	37
Le fenouil	38
La fève	39
Le fraisier	40
Le haricot	41
Le maïs	44
Le navet	45
L'oignon	47
Le poireau	49
La poirée	50
Le pois	52
Le poivron	54
La pomme de terre	55
Le potiron	57
Le radis	58
La tomate	60

Entre les légumes : les salades	63
La chicorée frisée et la scarole	64
L'endive	66
La laitue	67
La mâche	68
Indispensables, les aromatiques et les fleurs	69
Le pouvoir des aromatiques	70
Les fleurs du potager	75
Index	78

© 2010, Éditions Rustica, Paris
 © 2007, Éditions Rustica/FLER, Paris
 Dépôt légal : février 2007
 ISBN : 978-2-84038-974-3

www.rustica.fr



AVANT-PROPOS

Comme nous, les humains, les plantes ont entre elles des affinités ou des rejets. Nos aïeux l'avaient bien compris, et il suffit de feuilleter des livres de jardinage du XIX^e siècle pour constater que leurs expériences et leurs pratiques sont toujours bien d'actualité.

J'ai sorti mes cahiers de jardin, relu mes essais, mes succès et mes échecs au fil des années, afin de les comparer à toute la littérature jardinière. Souvent, j'ai fait les mêmes remarques.

Les plantes s'influencent. Il n'y a pas toujours d'explication scientifique et c'est ce que j'aime dans la nature : ce mystère que nous ne sommes pas près d'éclaircir.

Le jardinage n'est pas une science exacte : le sol, le climat, la façon de cultiver, tout compte. Le voisinage de certains légumes peut modifier le goût des autres, l'accentuer ou l'affadir, ralentir leur croissance ou au contraire l'accélérer, chasser les nuisibles ou leur tendre un piège.

Connaitre les affinités des plantes et les faire voisiner en toute bonne amitié est un gage de réussite pour un environnement plus vivant et plus sain, que cela soit au jardin d'ornement ou au jardin potager. Mêler les deux est d'ailleurs une source d'équilibre.

Comprendre les exigences des plantes, avoir une grande diversité de végétaux, ne pas traiter à tout prix, voici des règles essentielles pour tout bon jardinier.

J'espère que ces quelques pages où je vous livre mes observations vous aideront à jardiner en accord avec la nature et à célébrer des mariages réussis tout au long de l'année.

Noémie Vialard



L'alliance du beau et du bon...
dahlias et poireaux.

LA DIVERSITÉ AU SERVICE DU JARDINIER

Cultiver un jardin sain est le rêve de tout jardinier. Pour y parvenir, le meilleur moyen est d'associer les plantes qui s'apprécient et d'accompagner leur culture de pratiques indispensables.

Plus il y a de plantes différentes dans les jardins, plus l'équilibre est respecté. Il n'y a pas de meilleure lutte contre les maladies et les parasites, certaines plantes repoussant les importuns des autres et vice versa. Mêler légumes, plantes aromatiques et fleurs est source de santé pour le potager. Et puis, ainsi, il n'a rien à envier au jardin d'ornement.

Chaque végétal prélève des aliments distincts dans le sol. Celui-ci se renouvelle et se refait une santé avec la culture suivante. Au potager, c'est encore plus sérieux, car les légumes sont des plantes gourmandes qui épuisent vite la terre. D'où l'importance de la rotation des cultures et de l'apport d'engrais verts.

Un potager sain et productif, c'est la synthèse entre un sol vivant, des plantes qui viennent au secours des plantes et une bonne rotation des cultures.

Poireau et céleri... amour, toujours !

Les soucis accueillent les syrphes dont une larve gobé voracement jusqu'à trois cents pucerons par jour.

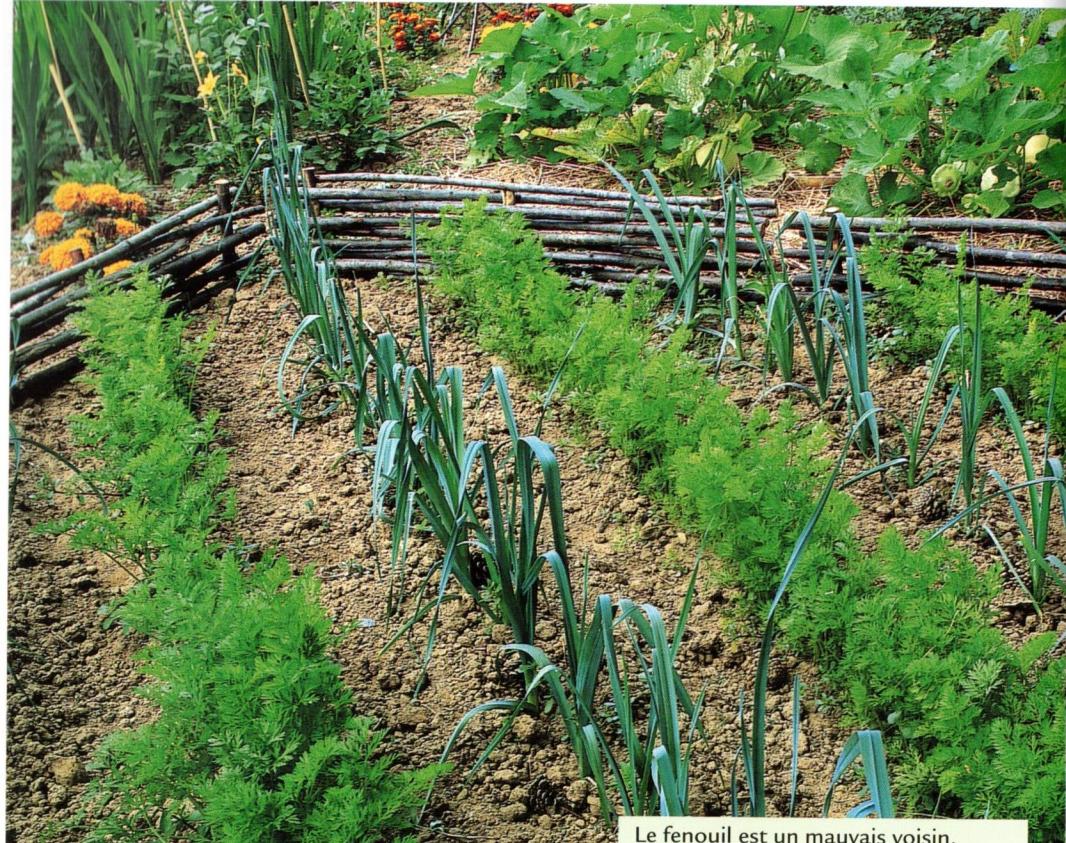
Les pucerons se gavent de capucines. Quelle aubaine pour les plantes voisines qui, ainsi, ne sont pas attaquées ! Même les rosiers, les choux et les fèves en sont protégés !

La bourrache associée aux fraisiers favorise la venue des fruits...

Et l'ail ? Des rosieristes américains ont découvert que l'ail était bénéfique aux rosiers, aussi ils en plantent

Je conseille

« Je laisse toujours un carré aux herbes sauvages. Ces plantes attirent des insectes et participent à la diversité de mon jardin. Elles m'indiquent aussi les traits essentiels du sol, parfois différents suivant les endroits. La prêle, pousse en sol acide. L'ortie et le mouron, en sol riche. Le grand lisuron, en sol argileux. Le petit lisuron, en sol sablonneux. La chélidoine, en sol pauvre, à l'ombre. Le bouton-d'or, en sol frais. »



Le fenouil est un mauvais voisin, mais il s'entend bien avec le poireau !

mémo

Ces énumérations de compatibilité s'appuient sur les observations des jardiniers notées depuis des centaines d'années, et parfois sur des analyses scientifiques qui isolent des substances de chaque plante.

partout dans leurs pépinières. Ils fabriquent même un compost destinés aux rosiers à partir d'épluchures d'ail, d'échalotes et d'oignons qui favorise leur croissance. Copions-les joliment, en plantant l'ail d'ornement (il en existe de toutes tailles et de toutes couleurs) dans les massifs de rosiers.

Les œillets d'Inde éloignent, par leurs sécrétions racinaires, les vers filiformes (nématodes) qui parasitent plantes d'ornement et plantes potagères.

Le fenouil et l'aneth (qu'il ne faut pas planter ensemble, car ils se détestent) repoussent la mouche de la carotte.

Poireaux et céleri, amour toujours...

L'asperge protège la tomate de certaines maladies et la tomate aide l'asperge dans sa croissance. L'asperge continue la ronde, en appréciant le persil.

Les betteraves sont de fidèles compagnes pour les haricots, sauf les grimpants.

Le chou-fleur aime la compagnie du céleri qui, lui, éloigne la mouche du chou.

L'échalote est appréciée du pommier car elle fait fuir les insectes ravageurs.

Quant aux plantes aromatiques, elles éloignent moustiques, moucherons, pucerons...

Mais attention, les glaïeuls envoient de mauvaises ondes aux haricots, aux petits pois et aux fèves.

La rotation des cultures et l'assolement

Une plante préleve toujours les mêmes éléments, ce qui entraîne un déséquilibre dans le sol, voire des carences. C'est pourquoi la rotation est indispensable. Celle-ci consiste à changer chaque année l'emplacement au potager des légumes d'une même famille pour ne les faire revenir que tous les trois ans, voire quatre et même cinq ans pour les plantes les plus gourmandes.

Certaines plantes ont des racines superficielles qui aèrent la partie supérieure du sol. D'autres travaillent le sol en profondeur. Les légumineuses fabriquent de l'azote, utiles aux cultures suivantes... La rotation permet aux différents types de racines d'améliorer la texture du sol, d'éviter sa fatigue, ainsi que de limiter la prolifération de nuisibles et de maladies.

L'assolement est le morcellement du potager, chaque partie étant consacrée à une culture déterminée pendant une saison.

La classification des légumes

Légumes-racines : carotte, panais, radis...

Légumes-bulbes : ail, oignon, échalote...

Légumes-tubercules : pomme de terre, crosne...

Légumes-gousses : pois, haricot, fève...

Légumes-feuilles : salades, épinard, chou...

Légumes-fruits : tomate, concombre, courge...

mémo

Il est essentiel de noter le plan du potager chaque année, pour préparer l'année suivante sans se tromper.



Je conseille

« J'aime tellement les fleurs d'aspect sauvage que semer de l'engrais vert est un véritable bonheur. Je varie chaque année, et surtout je ne désherbe jamais les semis égarés des précédentes saisons. Ainsi, j'ai toujours quelques fleurs de phacélie mélangées au trèfle incarnat ou à la moutarde, qui se promènent au milieu du potager. »

Indispensables, les engrais verts

Au cours de balades dans la campagne, des champs multicolores nous attirent irrésistiblement : ce sont des champs de plantes fourragères (trèfle, luzerne, phacélie, moutarde...), qui présentent un intérêt nutritionnel pour les autres végétaux. Les agriculteurs, prenant de plus en plus conscience de l'environnement et des maux causés par les produits chimiques, sèment ces engrais verts en automne ou au printemps. Coupées puis enfouies dans le sol en début de floraison, ces plantes apportent des matières organiques intéressantes pour rééquilibrer le sol et améliorer la teneur en azote, surtout grâce aux légumineuses qui fixent sur leurs racines l'azote contenu dans l'air.



La moutarde, semée à l'automne, aère les terres lourdes. Le seigle est un bon désherbant, grâce à ses nombreuses racines. Que de qualités, déjà, avant que ces plantes ne soient incorporées au sol pour servir d'engrais !

Les fleurs parfumées de la phacélie ressemblent à de grandes chenilles mauves. Le trèfle incarnat permet des compositions florales étonnantes. La luzerne, la moutarde et le seigle sont aussi très décoratifs.

Même dans un tout petit potager, ces plantes ont leur place. Elles animent le jardin de leur joliesse avant d'être utiles à leurs voisines.

Les extraits de plantes

La pharmacie verte voit la consécration, depuis quelques années, des purins de plantes et autres mixtures naturelles. Ils donnent d'excellents résultats et contribuent à l'équilibre et à l'harmonie du jardin. Ils viennent en complément des cultures associées et d'un bon entretien du jardin.

Ces produits résultent de la fermentation de végétaux ayant de grandes propriétés pour venir au secours d'autres plantes. Il existe quantité de recettes, mais certaines plantes sont incontournables.

La vedette, c'est l'ortie : stimulation de la croissance, fourniture d'aliments assimilables aussitôt, résistance accrue aux maladies et ravageurs.

La consoude est la dauphine de l'ortie, elle a les mêmes qualités.

Le purin de prêle est fongicide. Celui d'absinthe est insecticide et agit particulièrement au moment de la ponte du ver de la pomme. Les exemples sont encore bien nombreux... Achillées, capucines, pyrèthre...

Les traitements sont à appliquer fin février, pour réveiller la microflore du sol, en mai, puis en plein été.

On utilise le purin, toujours dilué pour ne pas brûler les plantes, en arrosant au pied pour stimuler la croissance et sur le feuillage pour traiter contre les maladies et les insectes.



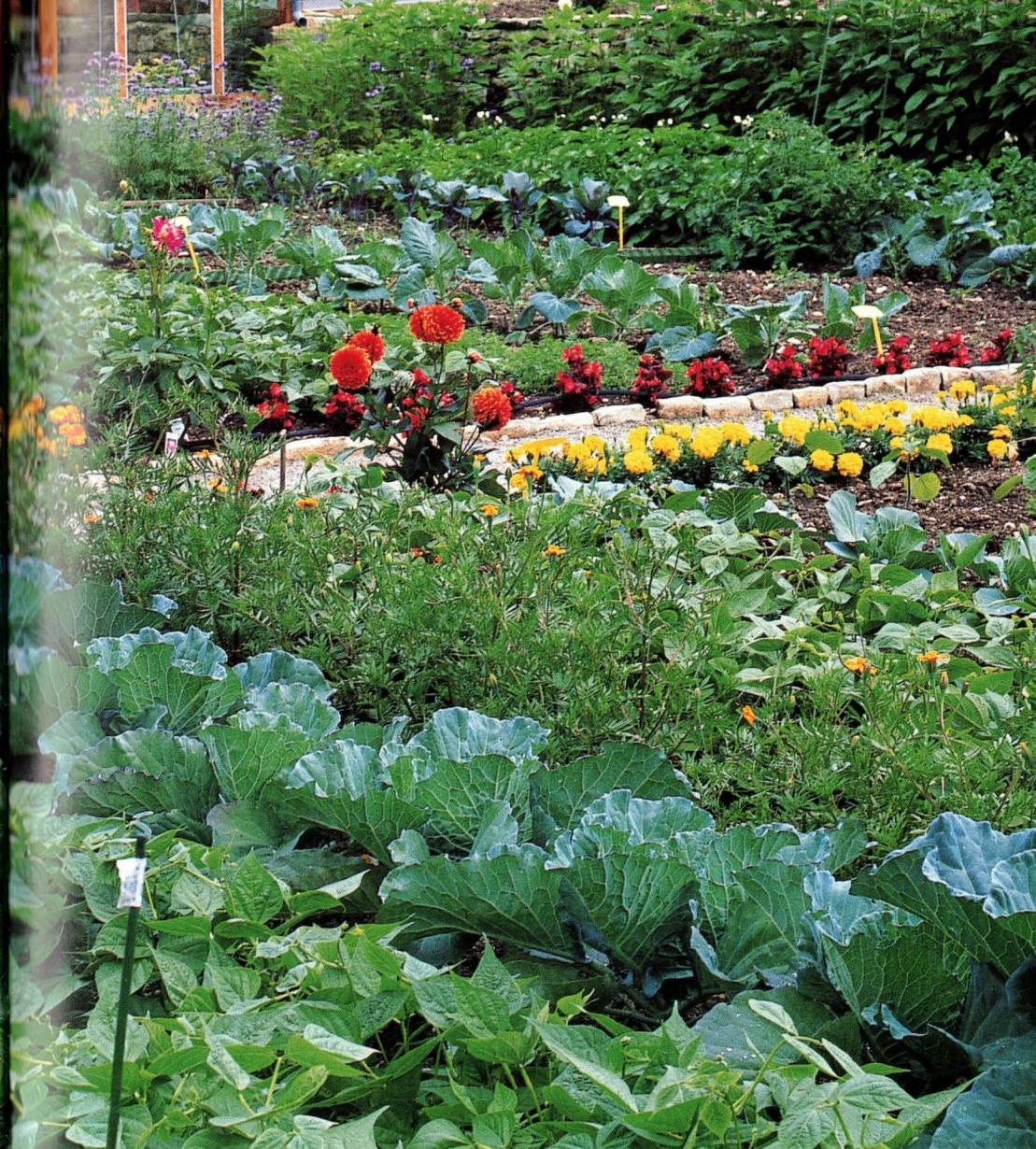
La phacélie n'est pas seulement un engrais vert : c'est aussi une plante mellifère.

Je conseille

« Le vrai nom de la consoude, c'est Symphytum. Il en existe de nombreuses variétés, dans la nature ou en culture chez les pépiniéristes. Je joins l'utile à l'agréable en les collectionnant. Elles sont toutes magnifiques mais suffisamment prolifiques – même envahissantes – pour que je n'aie aucun scrupule à en cueillir souvent pour préparer mes extraits de plantes. »



LES MARIAGES HEUREUX : AMOUR OU RAISON



Les observations des jardiniers faites depuis des siècles nous amènent à associer ou à séparer les plantes. Il faut souvent se contenter du savoir empirique de nos ancêtres, sans autre explication : les épinards sont plus tendres plantés près des fraisiers, l'oignon ne grossit pas en présence de la pomme de terre... Faire convoler, en justes noces, légumes, fleurs et aromatiques est un jeu dont on ne se lasse pas.

L'AIL

Allium sativum

Famille : Alliacées

Mode de végétation : bulbeuse vivace

Hauteur : de 40 à 60 cm

Exposition : soleil

Sol : léger, drainé

Caïeu : bourgeon qui grossit à l'intérieur d'un bulbe.

Biner : ameublir la terre.

Sarcler : enlever les mauvaises herbes.



L'ail, vivace rustique cultivée pour son bulbe constitué de **caïeux**, est indispensable à la santé des jardins. Les potagers et les vergers qui abritent des plantes à l'arôme intense sont rarement fréquentés par des parasites de toutes sortes.

■ **Planter :** en octobre ou novembre dans les sols drainés, ou en février-mars dans les terres lourdes, plantez les **caïeux** à 3 cm de profondeur, tous les 10 cm, en rangs espacés de 25 cm.

■ **Entretenir :** **binez, sarcler** régulièrement. Attendez trois ans avant de replanter l'ail au même endroit. Ne plantez que de l'ail certifié et pas celui de consommation.

■ **Récolter :** arrachez les bulbes lorsque les feuilles fanent, en juin-juillet, parfois en août si la plantation a été tardive. Laissez sécher les bulbes à l'air, au soleil, puis suspendez-les pour les conserver, dans un lieu sec, sombre et aéré.

■ **Nos variétés préférées :** 'Ail rose d'Auvergne' – résiste bien en terre lourde –, 'Ail violet Germidour', 'Ail gros de Provence', 'Rouge de Lautrec'...

Mariages d'amour et de raison

L'ail et le fraisier

L'ail fait fuir non seulement les vampires, mais aussi la moisissure – pourriture grise – sur les fraisiers. Plantez toujours un rang d'ail à 40 cm derrière le rang de fraisiers. Ces derniers poussent à l'horizontale alors que l'ail, à feuillage linéaire, se développe à la verticale. Ce contraste élégant permet à

chaque plante de croître à son gré. Et rien à craindre : les fraises ne prennent pas le goût de l'ail !

L'ail et la tomate

Belle alliance avec la tomate : l'ail lui évite la rouille et éloigne les araignées rouges. Quant à la tomate, elle fait fuir la teigne du poireau – chenille ivoire à tête jaune – qui s'attaque parfois à l'ail. La distance de plantation préconisée est de 50 à 60 cm.

L'ail et la carotte

La carotte et l'ail sont en accord permanent. La carotte repousse la teigne du poireau et l'ail éloigne la mouche de la carotte. Espacez les rangs de 30 cm.

L'ail s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la betterave, le concombre, le cornichon, la laitue, la pomme de terre – il en éloigne les doryphores –, le fenouil, l'oignon, le poireau.

Voisinages déconseillés

Jamais d'union avec le chou, l'asperge et toutes les légumineuses (Fabacées) – le pois, la fève, la lentille et le haricot –, sauf dans l'assiette ! Ces dernières produisent de l'azote, fatal à sa croissance.

Au verger et au jardin

L'ail est indispensable au pied des framboisiers, des pruniers, des abricotiers, des pêchers – terriblement efficace contre la cloque du pêcher.

Même les lapins détestent l'odeur de l'ail ; éloignez-les avec des barrières de plantation d'ail. C'est aussi un très bon insecticide. Les fourmis ne s'approchent jamais de ces bulbes.

Préparez une décoction d'ail

Cette décoction a deux propriétés :

- elle sert d'insecticide : vaporisez-la sur les feuillages des tomates, infestés parfois de pucerons. L'effet est étonnant... mais l'odeur aussi ! Traitez les végétaux lorsque vous êtes sûr de ne pas avoir de visites !

- elle peut aussi servir de fongicide, à titre préventif : trempez-y vos boutures avant de les mettre en terre.

Pour composer cette mixture, faites bouillir 1 litre d'eau, jetez-y 100 g de gousses d'ail écrasées, éteignez le feu. Attendez 10 minutes : c'est prêt. Versez la décoction dans une bouteille, où vous ajouterez un morceau de charbon de bois. Vous pouvez la conserver pendant un bon mois.

mémo

L'ail chasse l'oïdium et prévient le marsonia – maladie des taches noires – sur les rosiers.

Il a même la réputation de renforcer le parfum des rosiers s'il est planté à leur pied. C'est donc un mariage indispensable.

L'ARTICHAUT

Cynara scolymus

Famille : Astéracées

Mode de végétation :
vivace

Hauteur : 1 m

Exposition : soleil

Sol : riche en humus,
frais, profond, léger,
bien drainé

Pailler : recouvrir le sol
de matériaux (paille,
écorces de pin broyées,
paillettes de lin...) pour
maintenir une bonne
humidité.

Je conseille

« Avant l'hiver, je lie le
feuillage, je paille, je butte
légèrement les pieds. Ainsi
les artichauts résistent
mieux au froid et surtout
à l'humidité hivernale. »

Plante vivace spectaculaire, l'artichaut reste en place de nombreuses années s'il est planté en sol drainé. C'est un compagnon apprécié par toutes les plantes.

■ **Planter :** plantez au printemps, en sol drainé, des plants achetés en godets ou des œilletons récupérés dans un jardin ami. Pour cela, détachez les rejets qui poussent sur le pourtour, en prélevant aussi les racines. Préparez la terre soigneusement, en bêchant profondément. Arrosez après la plantation.

■ **Entretenir :** au printemps, ôtez les feuilles de l'année précédente, apportez du compost au pied de la touffe. Arrosez, binez, **paillez**. Protégez-les en hiver.

■ **Récolter :** la première vraie récolte a lieu la deuxième année, de juin à août, avant que les fleurs ne s'ouvrent. Coupez avec 15 cm de tige.

■ **Nos variétés préférées :** 'Gros Vert de Laon', très résistant au froid ; 'Gros Camus de Bretagne', précoce, idéal pour l'Ouest ; 'Romagna Violet' se plaît dans le Sud.

Mariages d'amour et de raison

L'artichaut et l'asperge

Vivaces l'un et l'autre, ils forment l'ossature du potager. Les marier est un gage de réussite, pour leur culture presque identique et pour l'élégance qu'ils apportent au jardin.

L'artichaut s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la fève, la laitue, le haricot nain, le pois, le radis, le chou, l'oignon. Plantez de jeunes artichauts entre leurs rangs.

Voisinage déconseillé

On ne lui connaît que de bons amis !



L'ASPERGE

Asparagus officinalis

Famille : Asparagacées

Mode de végétation :
vivace

Hauteur : de 12 à 150 cm

Exposition : soleil

Sol : léger, drainé,
sablonneux

Je conseille

« Mes asperges ont huit ans, aussi je prépare une nouvelle aspergeraie. Dans trois ou quatre ans, lorsque les récoltes deviendront importantes, je supprimerai l'ancienne, qui sera devenue moins productive. »

Plantée au potager, cette vivace au feuillage plumeux, très décoratif, vit plus de dix ans. C'est une compagne agréable pour toutes ses voisines.

■ **Planter :** au printemps, creusez des tranchées de 25 cm de profondeur et de 40 cm de large. Après avoir ameubli le fond, ajoutez du compost, buttez tous les 80 cm, en rangs espacés de 1 m. Déposez une griffe sur chaque butte, recouvrez légèrement la tranchée (les griffes ne doivent être qu'à 5 cm de la surface).

■ **Entretien :** la deuxième année, nivelez le sol en recouvrant de terre. La troisième année, rabattez les tiges sèches à l'automne, nivelez le sol en débuttant. Au printemps suivant, faites une première récolte... raisonnable.

■ **Récolter :** au printemps suivant, la **récolte** des pousses se fait à l'aide d'une gouge, lorsqu'elles sortent de terre.

■ **Nos variétés préférées :** 'd'Argenteuil', 'Larac' 'Verte d'Aubervilliers', 'Verte de Mary Washington', 'Blanche d'Allemagne', 'Violette de Hollande'.

Mariages d'amour et de raison

L'asperge et le persil

Entre chaque rang d'asperges, plantez du persil : ce mariage leur confère à l'un et à l'autre vigueur et productivité.

L'asperge et la tomate

Les criocères sont friands de l'asperge, mais ils détestent la solanine contenue dans les tomates. Quant aux asperges, elles protègent les tomates des nématodes.

L'asperge s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le basilic, l'oignon, l'ail et l'échalote, le haricot nain, le navet, le pois, le radis, le concombre et l'artichaut !

mémo

Il y a controverse quant au voisinage de l'ail et de l'oignon. Conseillé, déconseillé ? Difficile de trancher !

L'AUBERGINE

Solanum melongena

Famille : Solanacées

Mode de végétation :
annuelle (vivace dans les pays chauds)

Hauteur : de 60 à 80 cm

Exposition : soleil

Sol : riche en humus,
fertile, frais et profond

Je conseille

« L'aubergine ayant du mal à mûrir au-dessus de la Loire, je n'installe mes **plants** que début juin. Si les nuits s'annoncent fraîches, je les couvre de housses à tomates. Je les découvre très tôt le matin. »

Cette plante frileuse aime le soleil ! Ses fruits charnus sont, selon les variétés, arrondis ou allongés et leurs couleurs varient. Plantez-la avec les haricots verts, ils sont très amis.

■ **Planter :** semez au chaud en fin d'hiver et repiquez les plants fin mai, ou achetez des **plants**.

■ **Entretien :** arrosez régulièrement et paillez lorsque l'été est sec.

■ **Récolter :** ramassez les fruits encore jeunes, avant qu'ils ne forment trop de graines, dès fin juillet.

■ **Nos variétés préférées :** 'Dourga', une variété précoce et résistante ; 'À Chair blanche', parfaite pour les climats du Nord ; 'Bonica' ; 'Violetta di Firenze'.

Mariages d'amour et de raison

L'aubergine et le haricot vert

Les altises des pommes de terre aiment autant les aubergines, si ce n'est plus, mais elles détestent les haricots verts. Planter en parallèle aubergines et haricots verts est un gage de réussite.

L'aubergine s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le radis et la laitue, qui profitent ainsi de son ombre.

Voisinage déconseillé

La pomme de terre, car elle attire les altises autant que l'aubergine.



L'aubergine aime par-dessus tout le soleil et la chaleur.

LA BETTERAVE

Beta vulgaris

Famille : Chénopodiacées

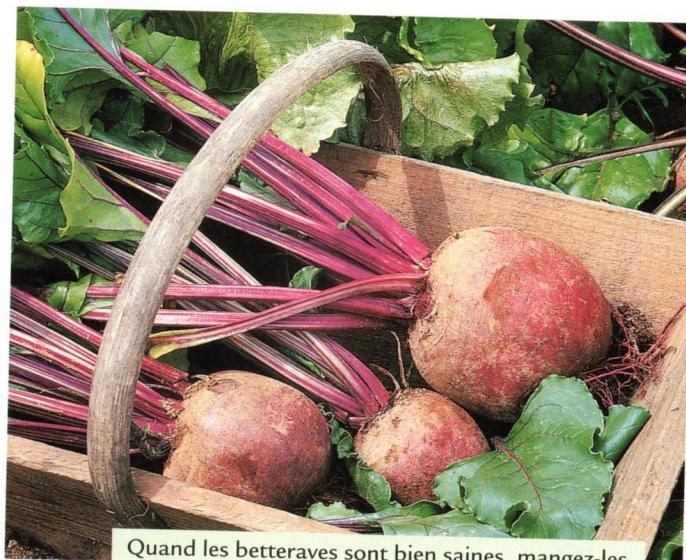
Mode de végétation : bisannuelle, cultivée souvent en annuelle

Hauteur : de 90 à 120 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, léger, profond et riche en humus

Semer sur couche : cultiver les légumes primeurs sur du fumier en fermentation recouvert de terreau.



Quand les betteraves sont bien saines, mangez-les crues, à la croque-au-sel ou râpées en salade.

Facile à cultiver, unissez la betterave à l'oignon ou au haricot nain. Ou, mieux encore, faites un mariage à trois !

■ **Semer :** **semez** en mars **sur couche**, en avril en pépinière, en place en mai. Repiquez à cinq feuilles.

■ **Entretenir :** binez, arrosez.

■ **Récolter :** quatre mois après le semis, ramassez selon les besoins les racines précoces, fines et tendres. La récolte des variétés à conserver s'effectue avant les gelées.

■ **Nos variétés préférées :** 'Noire d'Égypte', qui résiste bien à la chaleur ; 'Crapaudine' ; 'Burpee's Golden'.

Mariages d'amour et de raison

La betterave, l'oignon et le haricot nain

Ces trois plantes s'entendent bien. Plantez les betteraves, entourez-les d'une rangée d'oignons et d'une rangée de haricots. Récoltes importantes assurées !

La betterave s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la laitue, le chou, l'aneth, la sarriette, l'ail, le céleri, le radis.

Voisinages déconseillés

Le haricot grimpant, comestible ou décoratif, la tomate, la pomme de terre, le poireau, le maïs, la carotte, l'épinard.

LA CAROTTE

Daucus carota

Voici un légume typique pour illustrer les bons mariages. Elle attire des prédateurs, facilement écartés par des plantes bien choisies, et repousse ceux d'autres voisines. Elle a beaucoup de bonnes copines !

■ **Semer :** pour une culture à forcer, semez de fin février à début avril sous châssis ou en plein air.

Pour une culture destinée à la conservation, semez de mi-mai à fin juin.

■ **Entretenir :** éclaircissez les plants en laissant 8 cm entre eux sur les rangs, espacés de 20 cm. Désherbez et arrosez.

■ **Récolter :** récoltez les **primeurs** suivant leur développement, arrachez celles pour la conservation lors d'une belle journée de novembre ; **ressuyez**-les sur le sol, sans les laver. Coupez les fanes.

■ **Nos variétés préférées :** 'de Colmar à Cœur Rouge', grosse et savoureuse ; 'Flyaway', résistante à la mouche de la carotte, 'Nantaise' ...

Mariages d'amour et de raison

La carotte, l'oignon et le poireau

Ils se protègent mutuellement de ravageurs : la carotte éloigne la mouche de l'oignon et du poireau, et l'oignon et le poireau, celle de la carotte. Cultivez un rang de carottes, un rang d'oignons ou de poireaux, puis un rang de carottes.

La carotte et la tomate

Ces deux légumes se protègent mutuellement. La tomate repousse la mouche de la carotte. La carotte éloigne les pucerons des tomates. Accord parfait !

Famille : Apiacées

Mode de végétation : bisannuelle, cultivée en annuelle

Hauteur : de 50 à 70 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, riche en humus, meuble, afin que les racines poussent droites

Primeurs : les premiers légumes printaniers.

Ressuyer : laisser les légumes à l'air quelques jours après la récolte afin qu'ils sèchent.

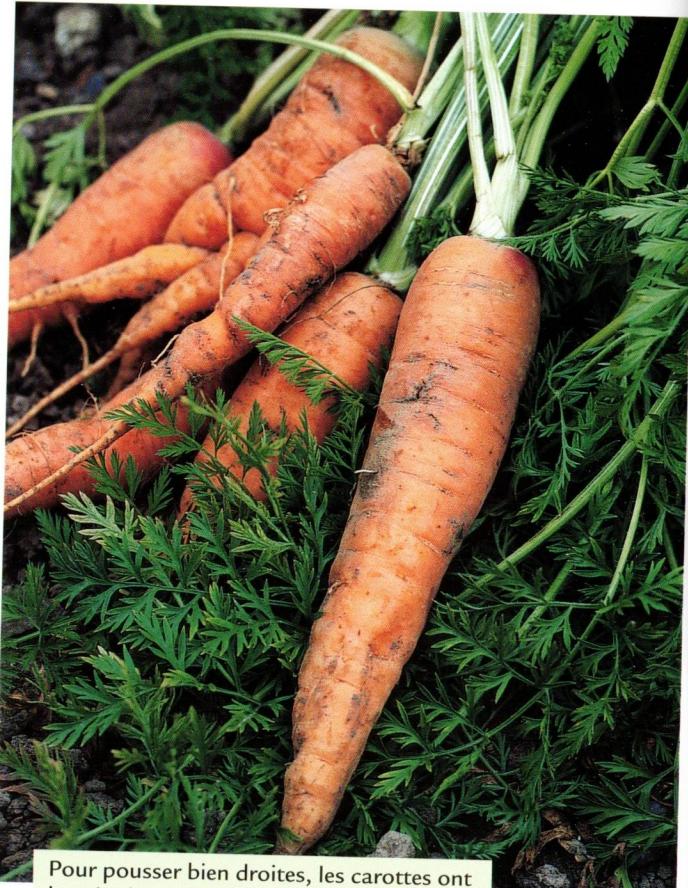
mémo

Il est recommandé de cultiver la carotte avec un engrais vert, comme le trèfle incarnat ou la luzerne, enfoui un mois avant et, ensuite, de ne pas la planter au même endroit avant trois ou quatre ans.

Vivace : plante vivant plusieurs années.

Annuelle : plante dont le cycle végétatif s'effectue en une année.

Bisannuelle : son cycle végétatif est de deux années consécutives.



Pour pousser bien droites, les carottes ont besoin d'un sol profond et bien travaillé.

Je conseille

« L'aneth et les carottes sont à manier avec précaution. L'aneth aide à la levée des carottes, car les graines se stimulent mutuellement. Ensuite, le feuillage de l'aneth ombrage légèrement les carottes, mais les fleurs leur sont nuisibles : je coupe donc systématiquement les boutons. »

Ces plantes repoussent aussi la mouche de la carotte

La scorsonère, la ciboulette, l'ail, le romarin, la sauge, l'armoise, le persil...

Ces plantes améliorent la croissance de la carotte et accentuent sa saveur

La ciboulette, les légumineuses, le lin, le poireau.

La carotte s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le chou, le pois, le radis, le cresson, les salades, l'aneth.

Voisinages déconseillés

La menthe, la betterave...

LE CÉLERI BRANCHE

Apium graveolens var. dulce

Les céleris ne s'aiment pas entre eux ! Il faut donc les cultiver en rangs isolés. Ce n'est pas un souci, car ils se plaisent entre deux rangs de tomates, de poireaux...

■ **Semer** : semez en mars-avril, sur couche chaude. Mettez en place fin mai.

■ **Entretien** : pillez, arrosez régulièrement. Deux à trois semaines avant la récolte, buttez les pieds.

■ **Récolter** : récoltez à partir de juillet au fur et à mesure des besoins. Avant les gelées, arrachez les derniers pieds, stockez dans du sable, en cave.

■ **Nos variétés préférées** : 'Géant Doré Amélioré', 'Tall Utah', 'Pascal', 'Géant rouge'.

Mariages d'amour et de raison

Le céleri branche et le chou-fleur

Le céleri ne puise qu'une partie des substances nutritives disponibles dans le sol. Le chou-fleur lui permet de les utiliser plus intensément et ainsi il devient plus productif. Plantez en rangs alternés.



Cueillez le céleri branche au fur et à mesure de vos besoins.

Le céleri branche et le poireau

Ils ont les mêmes exigences de culture et sont très gourmands en potassium. Plantez-les serrés, un rang sur deux : le soleil ne passera pas et ils blanchiront mieux.

Le céleri branche s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la laitue à couper, la moutarde, le radis, la carotte, le chou-rave, le haricot et le haricot nain, le concombre...

Voisinages déconseillés

Les céleris entre eux, le persil, le maïs, la pomme de terre.

Je conseille

« Je sème des radis entre les rangs, ils poussent vite et profitent de la fraîcheur fournie par le grand feuillage des céleris. »

LE CÉLERİ-RAVE

Apium graveolens var. rapaceum

Famille : Apiacées

Mode de végétation : bisannuelle, cultivée en annuelle

Hauteur : de 50 à 80 cm

Exposition : soleil

Sol : sol lourd, frais, riche en potassium et en humus



Déterrez délicatement le céleri-rave à l'aide d'une petite pelle plianto.

mémo

Le céleri-rave aime les sols riches en humus. Il est recommandé de cultiver un engrais vert, comme la moutarde, que vous enfouirez quatre semaines avant la plantation.

Le céleri-rave n'a presque aucun ennemi. Plantez-le en grand nombre, et goûtez-le cuit, juste braisé : une merveille !

■ **Planter :** semez en mars-avril, repiquez en mai, plantez en juin.

■ **Entretien :** arrosez régulièrement, binez, ôtez les feuilles de céleri-rave qui jaunissent.

■ **Récolter :** en septembre et octobre, arrachez les céleris, couper feuilles et racines, laissez-les sécher à l'air. Conservez-les dans du sable, en cave.

■ **Nos variétés préférées :** 'Névé', 'Monarch', 'Boule de marbre'.

Mariages d'amour et de raison

Le céleri-rave, le poireau et le haricot rouge

Mariage à trois pour ces légumes exigeants en potassium. Les haricots ont un effet bénéfique sur les deux autres.

Le céleri-rave et la mâche

Semer de la mâche à proximité des céleris-raves permet de maintenir l'humidité qui leur est nécessaire.

Le céleri-rave s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le poireau, la betterave, tous les choux, l'épinard, le haricot, le pois, la tomate.

Voisinages déconseillés

Tous les céleris.

LE CHOU-FLEUR

Le chou-fleur a un ennemi : la piéride du chou ! Beaucoup de plantes éloignent ce prédateur. Associez-les pour obtenir une belle récolte.

■ **Semer :** semez les variétés d'été de février à mars sur couche chaude ou tiède sous châssis. Repiquez lorsqu'il y a quatre ou cinq feuilles à 80 cm en tous sens. Semez les variétés d'automne en mai, en pépinière, repiquez-les à quatre ou cinq feuilles en rangs écartés de 1 m.

■ **Entretien :** binez, paille, arrosez.

■ **Récolter :** quatre mois après le semis, selon le développement, coupez la pomme avec quelques feuilles.

■ **Nos variétés préférées :** 'Merveille de toutes saisons', 'Géant d'automne', 'Jaudry', 'Samos', 'Molène', 'Everest'.

Mariages d'amour et de raison

Le chou-fleur et le céleri

La piéride du chou n'aime pas l'odeur des céleris. L'association chou-fleur et céleri est indispensable !

Le chou-fleur, le pois et le haricot

Les racines des légumineuses fixent l'azote, propice aux choux-fleurs.

Le chou-fleur s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le haricot à rames, la pomme de terre, l'oignon.

Voisinage déconseillé

Le fraisier.



Récoltez les choux-fleurs lorsqu'ils sont bien blancs.

Famille : Brassicacées

Mode de végétation : annuelle, parfois cultivée en bisannuelle

Hauteur : 50 cm

Exposition : soleil

Sol : meuble, frais, fertile, profond et riche en humus



Une jolie barrière, et voilà un élégant potager !

LE CHOU CABUS POMMÉ

Brassica oleracea var. capitata

Dans cette catégorie, on trouve le chou de Milan, le chou rouge et le chou blanc. Comme pour tous les choux, la piéride est leur principal ennemi. Le chou cabus pommé n'aime pas les autres choux, ni l'ail, l'échalote et l'oignon.

■ Semer :

- choux d'été et d'automne : semez en février-mars sous châssis, repiquez en mai à 60 cm en tous sens ;
- choux d'hiver : semez de mars à juin en pépinière et repiquez en juin-juillet ;
- choux de printemps : semez en pépinière en septembre, repiquez en pépinière ; mettez en place à l'automne ou au printemps, à 50 cm en tous sens. Ou, plus simple, achetez des plants !

■ Entretien : désherbez, binez, paillez, arrosez.

■ Récolter : pour les variétés d'été et d'automne, récoltez de fin juillet à fin décembre. Pour les variétés d'hiver, d'octobre à mars. Pour les variétés de printemps, en juin-juillet.

■ Nos variétés préférées :

- choux d'été et d'automne : 'Cœur de bœuf gros', 'Des vertus', 'Quintal d'Alsace', 'De Brunswick' ;
- choux d'hiver : 'De Noël', 'De Vaugirard d'hiver', 'D'hiver Bewana' ;

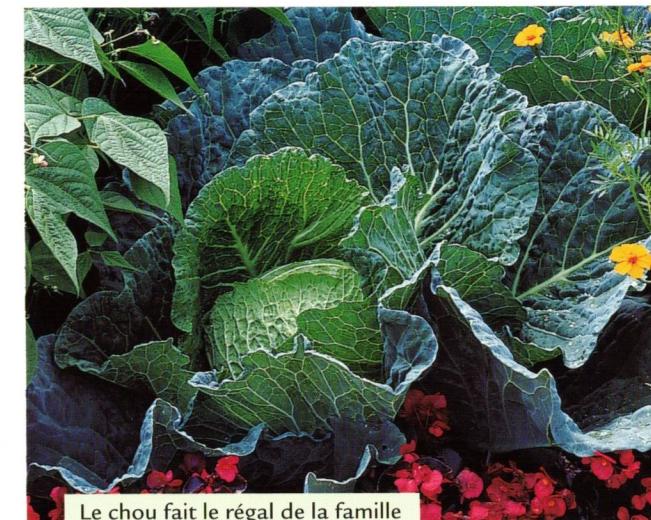
Famille : Apiacées

Mode de végétation : bisannuelle, cultivée en annuelle

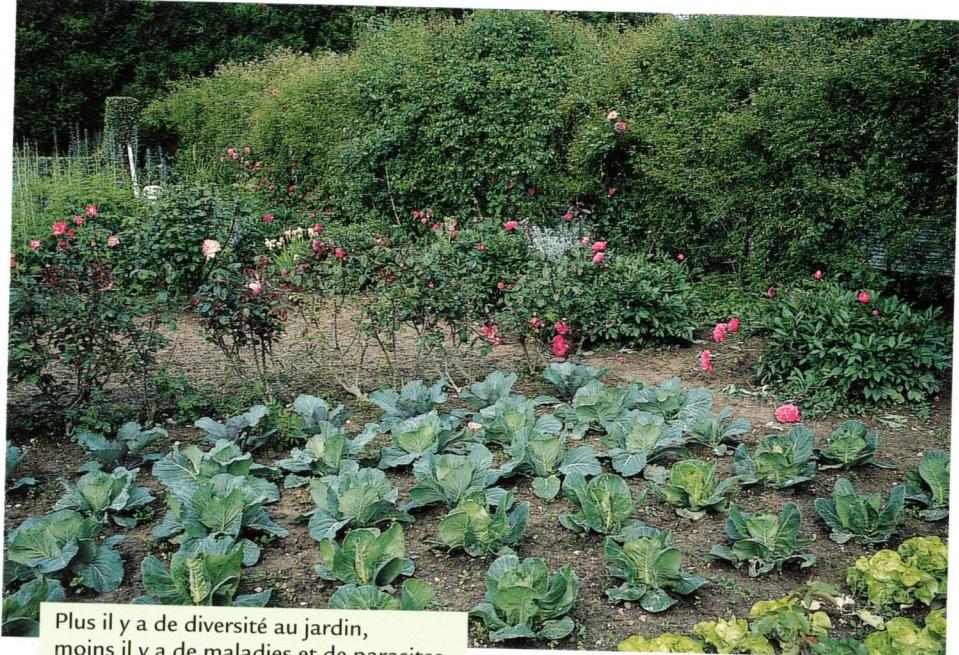
Hauteur : de 50 à 70 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, riche en humus, meuble, afin que les racines poussent droites



Le chou fait le régal de la famille toute l'année.



Plus il y a de diversité au jardin,
moins il y a de maladies et de parasites.

Je conseille

« Toutes les herbes aromatiques repoussent la piéride du chou, la menthe en tête.

Cette aromatique étant très envahissante, j'en fais des potées que je déplace suivant les besoins des cultures. Quelques touffes au milieu des choux feront fuir les papillons aux chenilles voraces. »

- choux de printemps : 'Extra hâtif de Rennes', 'Clause premier', 'Bacalan de Saint-Brieuc', 'Express', 'Cœur de bœuf moyen'.

Mariages d'amour et de raison

Le chou pommé et les herbes aromatiques

Entourez les choux de toutes sortes d'herbes **aromatiques** : elles repoussent la plupart des parasites du chou.

Le chou cabus pommé s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la betterave, le céleri, le concombre, le haricot nain, la laitue, la mâche, le pois, la pomme de terre, la tomate.

Voisinages déconseillés

Le fraisier, les autres choux, l'ail, l'échalote, l'oignon.

Au jardin

Les choux sont de beaux sujets pour le jardin d'ornement. N'hésitez pas à les utiliser et à les marier aux massifs de plantes aromatiques.

LE CHOU DE BRUXELLES

Brassica oleracea var. gemmifera

Qu'elles sont mignonnes, en hiver, les petites pommes serrées les unes contre les autres, sur une haute tige ! Pour qu'elles soient bien saines, semez du cerfeuil entre les rangs, mais, comme pour les autres choux, évitez les fraisiers.

■ **Semer** : semez de mars à juin en pépinière. Lorsque les jeunes plantules ont quatre ou cinq feuilles, mettez-les en place en les espaçant de 60 cm en tous sens.

■ **Entretenir** : désherbez, binez, arrosez.

■ **Récolter** : après les premières gelées, cueillez les belles pommes bien serrées, selon les besoins, jusqu'à la fin de l'hiver.

Nos variétés préférées :

- variétés hâties : 'Précoce de Fontenay', 'Demi-nain de la Halle', 'Lancelot', 'Nain Early Moon', 'Peergynt', 'Dur de Genlis' ;

- variétés tardives à semi-tardives : 'Sanda', 'De Rosny amélioré', 'Roi Arthur', 'Nain de Lyon', 'Igor', 'Anagor', 'Bangalor'.



Voici un légume à cueillir tout l'hiver !

Mariages d'amour et de raison

Le chou de Bruxelles et la mâche

Ces deux plantes voisinent en toute quiétude. Semez la mâche entre les rangs, lorsque les choux de Bruxelles sont bien développés. Ils seront plus résistants aux **maladies**.

Le chou de Bruxelles s'unit aussi pour le meilleur...

... avec l'épinard, la laitue, la carotte, le céleri, la tomate, le cerfeuil, le haricot nain, le navet.

Voisinages déconseillés

Les autres choux, l'ail, l'oignon.

Je conseille

« Le chou de Bruxelles est plus résistant aux **maladies** et aux insectes gloutons que les autres choux. Je plante entre ses pieds le souci, plante aux vertus répulsives, qui lui assure la protection nécessaire. »

LE CHOU FRISÉ

Brassica oleracea var. sabellica

Famille : Brassicacées

Mode de végétation : bisannuelle, cultivée en annuelle

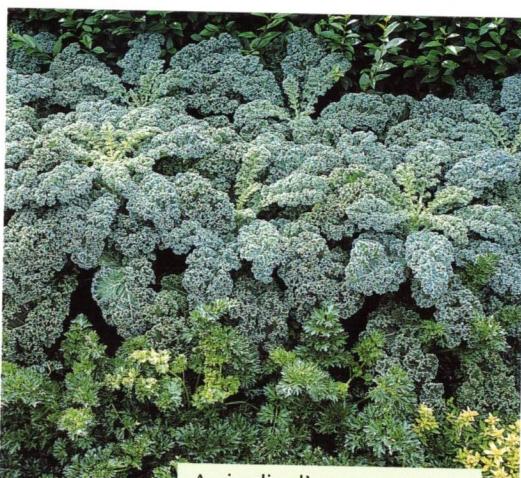
Hauteur : de 50 à 150 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, meuble, pas trop acide, riche en humus

Je conseille

« Je suis dans le doute quant à l'association choux et pommes de terre. Je n'ai encore pas eu le temps de la tester, et les avis sont totalement partagés entre jardiniers passionnés. »



Au jardin d'ornement,
le chou frisé ne dépare pas.

Les plantes aromatiques repoussent la plupart des parasites du chou. Plantez du romarin, de la mélisse, de l'hysope, de la menthe... et n'hésitez pas à inviter ce magnifique chou frisé dans les massifs d'ornement.

■ **Semer :** d'avril à juin, semez en pépinière et repiquez lorsque les plants sont assez forts et ont cinq ou six feuilles, à une distance de 50 cm en tous sens.

■ **Entretenir :** binez, sarcllez, arrosez, paillez s'il fait chaud.

■ **Récolter :** de 4 à 6 mois après le semis.

■ **Nos variétés préférées :** 'Vert nain', 'Frisé vert demi-nain', 'Vert demi-nain', 'Westlandse Winter', 'Harvester', 'Frisé grand du Nord'.....

Mariages d'amour et de raison

Le chou frisé et le haricot nain

Ils se complètent, s'apprécient et donnent de plus belles récoltes s'ils se côtoient.

Le chou frisé et la poirée

Mises ensemble, ces plantes renforcent leur santé respective, mais surtout elles créent des scènes spectaculaires au potager, grâce aux coloris de leur feuillage.

Le chou frisé s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le pois, la mâche, le céleri, la pomme de terre.

Voisinages déconseillés

Le fraisier.

LE CONCOMBRE

Cucumis sativus

Le concombre – et le cornichon – file sur le sol. Veillez à ce qu'il ne se promène pas du côté des pommes de terre ou des tomates, ils se détestent.

■ **Semer :** semez sous abri en mars-avril, mettez en terre fin mai, ou achetez des plants en mai.

■ **Entretenir :** paillez, arrosez tous les jours par temps sec. Pincez la tige au-dessus de la troisième feuille, puis les rameaux secondaires.

■ **Récolter :** cueillez les concombres lorsqu'ils mesurent de 15 à 20 cm, de juillet à septembre.

■ **Nos variétés préférées :** 'Gynial', très doux ; 'Vert long maraîcher', tout lisse.

Mariages d'amour et de raison

Le concombre et le maïs

Le maïs protège le concombre contre le virus de la flétrissure.

Le concombre et la salade

Plantez d'abord la salade. Puis installez les plants de concombre. La salade va ombrer les concombres pendant qu'ils grandiront et les salades seront bonnes à cueillir juste quand les concombres auront besoin de place.

Le concombre s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le haricot, le céleri, le pois, la carotte, le fenouil, l'oignon, l'aneth.

Voisinages déconseillés

La pomme de terre, la tomate, le melon, le radis, toutes les herbes aromatiques, sauf l'aneth.



Paillez le pied des concombres dès l'apparition des fleurs.

mémo

Les variétés à cornichons ont un port plus trapu et les tiges sont moins longues.

LES COURGE, COURGETTE ET PÂTISSON

Cucurbita pepo et Cucurbita moschata

Famille : Cucurbitacées

Mode de végétation :
annuelle

Hauteur : elles courent
sur plusieurs mètres

Exposition : soleil

Sol : frais, riche en humus,
meuble, fertile, léger

mémo

'Jack o Lantern' est la courge que l'on sculpte pour Halloween. Posée sur les fenêtres, elle sert aussi de bougeoir pour les fêtes de fin d'année.

Ces légumes aux goûts divers permettent de nombreux décors au potager, se prêtent à un grand nombre de recettes et sont également très appréciés en ornement pour la maison.

■ **Semer :** semez trois graines par godet vers la mi-avril, au chaud. Ne conservez qu'une plantule par pot. Mettez en place vers le 15 mai, à environ 2 m en tous sens. En place, semez mi-mai.

■ **Entretenir :** arrosez, paillez, pincez au-dessus de la quatrième feuille pour avoir deux tiges.

■ **Récolter :** cueillez les fruits mûrs des courges avec leur pédoncule fin octobre, avant les gelées. Les courgettes se cueillent jeunes, tendres, au fur et à mesure de leur développement et selon les besoins.

■ Nos variétés préférées :

- les courges : 'La citrouille de Touraine', 'Crown of Thorns', 'Ebony Acorn', 'Reine de la table', 'Jersey Golden Acorn', 'Sweet Dumpling', 'Delicata', 'Winter Luxury', 'Jack Be Little', 'Lady Godiva', 'Spaghetti végétal' ;
- les courgettes : 'Black beauty', 'Ronde de Nice', 'Verte non coureuse d'Italie', 'Cou tors', 'Verte non coureuse des maraîchers' ;
- les pâtiissons : 'Blanc hâtif', 'Orange', 'Panaché', 'Panaché amélioré'.

Mariages d'amour et de raison

Les courges et le radis

Pour éloigner les insectes et autres **pucerons**, rien de mieux que quelques plants de radis semés à la base de chaque

courge. Laissez-les fleurir et monter à graines. Semez aussi des radis en rangs parallèles

Les courges et le maïs

Les courges apprécient l'ombre des maïs et parfois s'agrippent à leurs fortes tiges.

Les courges s'unissent aussi pour le meilleur...

... avec l'oignon, le haricot, le chou d'été.

Voisinages déconseillés

La pomme de terre, le concombre, le melon, le fenouil.

Au jardin

Les courges grimpent en s'enroulant sur les clôtures, les grillages. Elles sont un décor idéal pour les jardins d'automne.

Je conseille

« Je sème toujours des capucines près des courges, car elles éloignent les punaises de la courge et servent d'appât aux **pucerons** qui ne vont plus voir ailleurs tellement ils sont friands de cette fleur. »



L'ÉCHALOTE

Allium ascalonicum

Famille : Alliacées

Mode de végétation : bulbeuse vivace, cultivée en annuelle

Hauteur : 50 cm

Exposition : soleil

Sol : léger, drainé, sain et ameubli

Je conseille

« Je plante des rangs d'échalotes systématiquement entre des rangs de salades et de **tomates**, ces plantes se protégeant mutuellement. Ainsi, le terrain est occupé d'une façon rigoureuse. »

L'échalote grise est meilleure et plus fine que la rose, mais elle a une durée de conservation plus courte. Faciles à cultiver, les échalotes sont fort utiles pour les autres légumes, sauf pour les légumineuses qu'elles détestent.

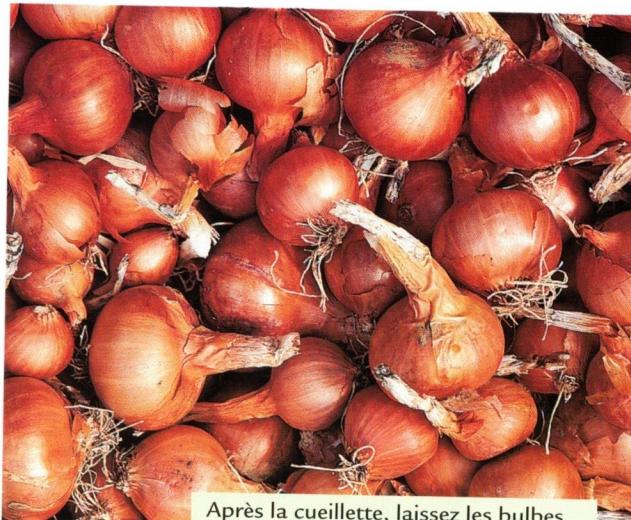
■ **Planter :** plantez des caïeux d'octobre à janvier pour la variété grise, en février-mars pour la variété rose. Enfoncez les caïeux à 2 cm de profondeur, en rangs espacés de 25-30 cm.

■ **Entretenir :** binez régulièrement.

■ **Récolter :** arrachez les caïeux en juillet, lorsque les feuilles sèchent ; laissez-les ressuyer deux jours sur le sol.

■ **Nos variétés préférées :** 'Cuisse de poulet', 'De Jersey', 'De Tunisie', 'Grise de Roscoff', 'Hâtive de Niort', 'D'Alençon', 'De Huy', 'Griselle'.

Mariages d'amour et de raison



Après la cueillette, laissez les bulbes ressuyer pendant deux jours au soleil.

L'échalote et la laitue

Les laitues aident l'échalote dans sa croissance et l'échalote fait fuir les lapins qui ne s'approchent plus des laitues.

L'échalote s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la poiree, la carotte, le fraisier, la laitue, la **tomate**, le poireau.

Voisinages déconseillés

Le fenouil, le pois, le haricot, la fève, la lentille, le chou.

L'ÉPINARD

Spinacia oleracea

L'épinard est un délicieux légume d'hiver. Il est aussi utilisé comme engrais vert ou pour marquer l'implantation des rangs.

■ **Semer :** en mars-avril ou en août-septembre, semez en place quelques graines tous les 10 cm, en rangs espacés de 30 cm. À 4 ou 5 feuilles, ne conservez qu'un plant tous les 10 cm.

■ **Entretenir :** arrosez, binez, paillez.

■ **Récolter :** cueillez la rosette entière des semis de printemps. Les semis de fin d'été se récoltent feuille par feuille, en novembre, et de nouveau au printemps.

■ **Nos variétés préférées :** 'Bloomsdale', 'Géant d'hiver', 'Monstrueux de Viroflay', 'Idéal', 'Vikings', 'Junius'...

Mariages d'amour et de raison

L'épinard et le fraisier

La production d'épinards plantés près des fraisiers est plus importante. Ils sont aussi plus tendres.

L'épinard et les légumineuses

Les haricots, les pois, les fèves fixent l'azote, ce qui favorise la croissance et la saveur de l'épinard.

L'épinard s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le radis, la carotte, la pomme de terre, le céleri, le chou, la salade.

Voisinages déconseillés

La betterave, le fenouil.



Les épinards tout frais sont si délicats, en salade...

mémo

L'épinard épouse le sol, aussi faut-il laisser passer quatre ans avant de la replanter au même endroit.

LE FENOUIL BULBEUX

Foeniculum vulgare var. *dulce*

Famille : Apiacées

Mode de végétation : bisannuelle, cultivée comme annuelle

Hauteur : de 60 à 80 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, profond, léger, ameubli, drainé et riche en humus



Le fenouil bulbeux se plaît en sol bien drainé, mais qui reste frais.

Ce très bon légume se cultive facilement, mais il est assez asocial. Il supporte peu la compagnie. Même les plantes aromatiques ne trouvent pas grâce devant lui !

■ **Semer :** en avril-mai ou en juin-juillet, semez en place quelques graines tous les 20 cm, en rangs espacés de 40 cm. À la levée, conservez les plantules les plus vigoureuses.

■ **Entretenir :** binez, sardez, arrosez. Quinze jours avant le début de récolte, buttez, pour aider la base des feuilles à blanchir. Ainsi, le bulbe sera plus tendre.

■ **Récolter :** cueillez les « pommes » lorsqu'elles sont suffisamment développées et selon les besoins.

■ **Nos variétés préférées :** ‘Doux de Florence’, ‘Zefa fino’, ‘Zefa tardo’, ‘Selma précoce’, ‘Géant mammouth’, ‘Perfection’, ‘Précoce d’été’.

Mariages d’amour et de raison

Le fenouil et le navet

Qu'il est difficile, le fenouil ! C'est un mauvais voisin. Cependant, il supporte le navet ! Il lui est même utile car sa senteur anisée fait fuir la mouche du navet.

Le fenouil s’unit aussi pour le meilleur...

... avec le concombre, la salade, le poireau.

Voisinages déconseillés

La tomate, le chou-rave, le haricot, le pois, l'échalote, la courge, l'épinard, le panais, l'absinthe, la coriandre, le carvi.

LA FÈVE

Vicia faba

Cultivée depuis la préhistoire, la fève est l'un de nos meilleurs légumes. Les pucerons l'adorent aussi ! Planter des aromatiques en barrière ou entre les rangs est donc indispensable.

■ **Semer :** en février-mars, semez une graine tous les 15 cm à 3 cm de profondeur, en rangs écartés de 40 cm.

■ **Entretenir :** buttez les jeunes plants lorsqu'ils atteignent 15 cm. Quand les plantes sont en fleurs, tuteurez-les.

■ **Récolter :** pour déguster les gousses crues, récoltez-les à demi-maturité. Pour les cuire, cueillez-les aux trois quarts de leur maturité.

■ **Nos variétés préférées :** ‘D’Aguadulce à très longue cosse’, ‘Trois fois blanches’, ‘De Séville à longue cosse’, ‘Red Epicure’, ‘Impériale Green Pod’, ‘Tézierémeraude’, très productive.

Mariages d’amour et de raison

La fève et la sarriette

Cette aromatique éloigne les pucerons. Plantez un pied de sarriette en début et en fin de rang.

La fève et l'aneth

L'aneth aussi écarte les pucerons. Associez ces deux plantes en les cultivant en rangs alternés. Buttez les fèves puis semez l'aneth.

La fève s’unit aussi pour le meilleur...

... avec l'artichaut, le céleri, la laitue, le maïs, la pomme de terre, l'épinard.

Voisinages déconseillés

L'ail, l'oignon, l'échalote, le poireau, le pois.

Famille : Fabacées

Mode de végétation : annuelle, parfois bisannuelle selon l'époque du semis

Hauteur : de 50 à 80 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, profond, calcaire, humifère



Rien que pour la beauté de ses fleurs, ce délicieux légume mérite d'être cultivé.

mémo

Les racines de cette légumineuse fixent l'azote. Semée très tôt, elle sert alors d'engrais vert.

LE FRAISIER

Fragaria ssp

Famille : Rosacées

Mode de végétation :
vivace

Hauteur : de 20 à 30 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, fertile, légèrement acide, ameubli, riche en humus

Stolon : rameau grêle, rampant, émis par la tige principale d'une plante.

Le fraisier se cultive en bordure, en rangs et en couvre-sol. Il a sa place dans les potagers, compagnon idéal de tous les légumes... ou presque !

■ **Planter :** de juillet à octobre, lorsque les **stolons** ont formé des radicelles, détachez-les et plantez-les tous les 30 cm sur la ligne. Espacez les rangs de 40 cm.

■ **Entretien :** arrosez, paillez.

■ **Récolter :** ramassez les fruits à maturité.

■ **Nos variétés préférées :**

- Fraisiers remontants : 'Brighton', 'Gento', 'Sans rivale', 'Truffaut prodige', 'La Merveilleuse', 'Mara des Bois' ;

- Fraisiers non remontants : 'Gariguette', 'Gorella', 'Mme Moutôt', 'Surprise des halles', 'Régal', 'Royale Héricourt', 'Louis Vilmorin', 'Talisman'...

Mariages d'amour et de raison



Le fraisier et l'ail

L'ail protège les fraisiers de la moisissure – pourriture grise.

Le fraisier et les salades

Le voisinage des salades accentue la productivité des fraisiers.

Le fraisier s'unit aussi pour le meilleur...

... avec l'épinard, le haricot nain, le thym, le radis, la mâche, la carotte, l'oignon, la bourrache.

Voisinage déconseillé

Les choux, tous les choux !

LE HARICOT

Phaseolus vulgaris

Famille : Fabacées

Mode de végétation :
annuelle

Hauteur : 40 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, léger, ameubli, riche en humus, peu calcaire

Il n'y a pas que leur port qui différencie les haricots à rames et les haricots nains. Ces grands classiques de nos potagers n'ont ni les mêmes plantes amies, ni les mêmes plantes ennemis... et, surtout, ils ne s'aiment pas entre eux !

■ **Planter :** de mai à fin juillet, semez directement en place six graines en poquets distants de 40 cm en tous sens pour les variétés naines, en poquets espacés de 50 cm et en rangs éloignés de 70 cm pour les variétés à ramer.

■ **Entretien :** binez après la levée des plantules, buttez quinze jours plus tard. Pour les variétés grimpantes, planter les **rames** au moment du buttage.

■ **Récolter :** récoltez les haricots verts à la moitié de leur grosseur ; cueillez les variétés mangetout jusqu'à la formation des grains. Ramassez les haricots à écosser frais lorsque la gousse est pleine et bien formée.

■ Nos variétés préférées :

- haricots nains mangetout : 'Golden Tepee', 'Janus', 'Contender', 'Obélisque', 'Coco nain rose d'Eyragues'...

- haricots nains filets : 'Fin de Bagnoles', 'Roi des beurres'...

- haricots nains à écosser : 'Flageolet chevrier vert', 'Rognon de coq', 'Saint-Esprit à œil rouge', 'Soissons hâtif'...

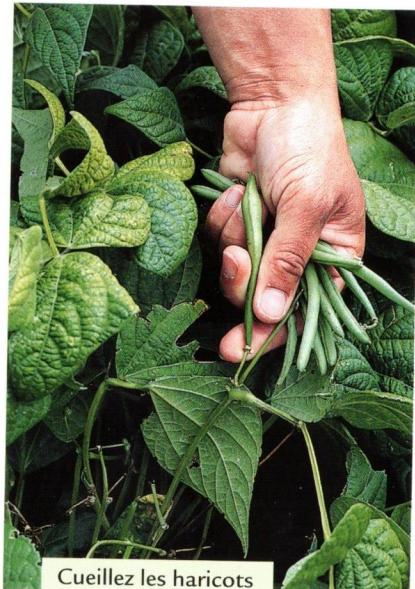
- haricots à rames mangetout : 'Perfection blanc', 'Phénomène', 'Saint-Fiacre', 'Œil de perdrix à rames'...

- haricots à rames à écosser : 'Coco rouge de Prague', 'Soissons vert', 'Soissons blanc', 'Torbais'...

Mariages d'amour et de raison

Le haricot et la pomme de terre

La pomme de terre éloigne la coccinelle mexicaine des haricots, alors que les haricots protègent la pomme de terre des doryphores. Plantez en rangs alternés.



Cueillez les haricots tous les trois jours.

Le haricot et la sarriette

Cette herbe aromatique protège tous les haricots de la chrysomèle du haricot.

Le haricot à rames et le maïs

Semez le maïs. Lorsqu'il atteint 40 cm de haut, semez en poquet les haricots grimpants au pied de chaque plant de maïs. Les haricots vont partir à l'assaut des tiges de maïs. Économie de tuteur et d'arrosage !

Le haricot nain et le fraisier

Ensemble, ces plantes se développent mieux et plus vite.

Le haricot nain et la carotte

La présence de carottes favorise la croissance des haricots.

Le haricot à rames s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le concombre, l'épinard, les salades, le céleri, le radis.

Le haricot nain s'unit aussi pour le meilleur...

... avec l'aneth, la betterave, la bourrache, le céleri, le chou, le concombre, le fraisier, le pois, la pomme de terre, le radis, la tomate, la sarriette, le maïs.

Voisinages déconseillés pour le haricot à rames

L'oignon, l'ail, le haricot nain, le poireau, les pois, le chou-rave.

Voisinages déconseillés pour le haricot nain

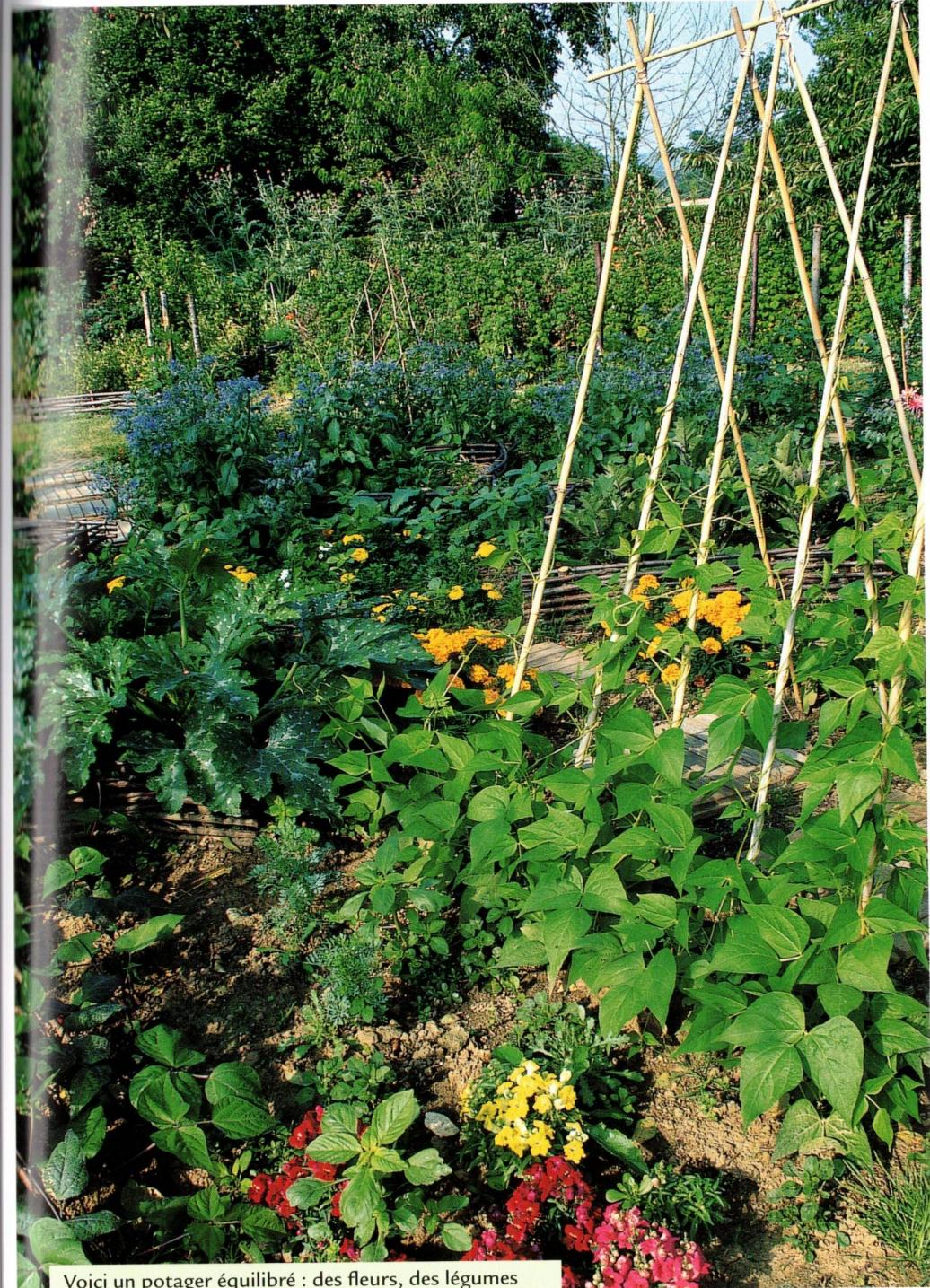
Le fenouil, le haricot à rames, l'oignon, l'ail, l'échalote, le poireau, la ciboulette.

Je conseille

« Pour ramer mes haricots grimpants, je ramasse dans la campagne des branches de saules. Je les pose en les inclinant légèrement vers le centre pour qu'elles se croisent en haut et j'attache une rame en hauteur pour tenir et solidifier le tout. »

Au jardin

Les haricots d'Espagne, comestibles, sont plantés le plus souvent pour l'ornement. Faites-les courir sur les treillages ou sur une pergola, mélangés à des volubilis.



Voici un potager équilibré : des fleurs, des légumes diversifiés... Les haricots partent à l'assaut des rames.

LE MAÏS DOUX

Zea mays

Famille : Poacées

Mode de végétation :
annuelle

Hauteur : de 150 à
250 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, léger, riche en
humus, légèrement acide



Au pied des maïs, placez les légumes qui aiment la mi-ombre.

Le maïs est indispensable : sa haute taille structure le potager, il ombre les légumes qui ont besoin de fraîcheur et les plantes courues s'y faufilent, s'y agrippent et le prennent d'assaut.

■ **Semer :** en mars, semez en godet, sous serre ou châssis. Mettez en place à 4 ou 5 feuilles, sous cloche jusqu'au 15 mai. En mai, semez en plein air.

■ **Entretenir :** binez en surface, sarclez. Buttez quand les pieds ont 40 cm de haut.

■ **Récolter :** récoltez de début août à fin septembre, lorsque les grains sont encore laiteux et l'enveloppe verte.

■ Nos variétés préférées :

- pour le pop-corn : 'Strawberry', 'Jaune doré', 'Bleu miniature', 'Tom pouce' ;
- le maïs sucré : 'Doux Miner', 'Roux Basque', 'Doux des Pyrénées', 'Doux Golden Bantam'.

Mariages d'amour et de raison

Le maïs, le haricot et le pois

Les haricots et les pois aident le maïs à se développer en enrichissant le sol en azote.

Le maïs et les cucurbitacées

Le maïs protège du soleil les courges, les concombres et les citrouilles.

Le maïs s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la fève, la laitue, la pomme de terre.

Voisinages déconseillés

Le céleri, la betterave, la tomate.

LE NAVET

Brassica rapa

Il n'y a pas de meilleur compagnon que le navet. On ne lui connaît aucun ennemi. Il faut simplement veiller à ne pas le planter à la même place pendant quatre ans, car c'est un gourmand qui épuise le sol.

■ **Semer :** semez de mars à juin les variétés de printemps et d'été, et du 15 juillet au 15 août les variétés d'automne et d'hiver. Semez clair quelques graines tous les 10 cm en espaçant les rangs de 25 à 30 cm ; gardez la fraîcheur pour favoriser la levée.

Lorsque les plantules ont quelques feuilles, éclaircissez en conservant le plus beau plant tous les 10 cm.

■ **Entretenir :** binez, sarclez, arrosez fréquemment. Paillez si l'été est sec.

■ **Récolter :** récoltez les variétés semées au printemps selon leur développement au fur et à mesure des besoins.

Arrachez les variétés d'automne et d'hiver après la mi-octobre, juste avant les gelées. Laissez-les ressuyer quelques heures sur le sol, coupez les feuilles et les radicelles.

■ Nos variétés préférées :

- variétés de printemps et d'été : 'Demi-long de Croissy', 'Rouge plat hâtif à feuille entière', 'Blanc plat hâtif à feuille entière', 'de Milan blanc', 'de Norfolk à collet rouge' ...
- variétés d'automne et d'hiver : 'Rave d'Auvergne hâtive à collet rouge', 'Noir long de Montesson', 'Globe à collet violet', 'Jaune boule d'or' ;
- variétés de toutes saisons : 'Des vertus marteaum', 'Rouge plat hâtif à feuilles entières'.



Les jeunes feuilles de navets sont exquises pour réveiller une salade ou les cuisiner en soupe.

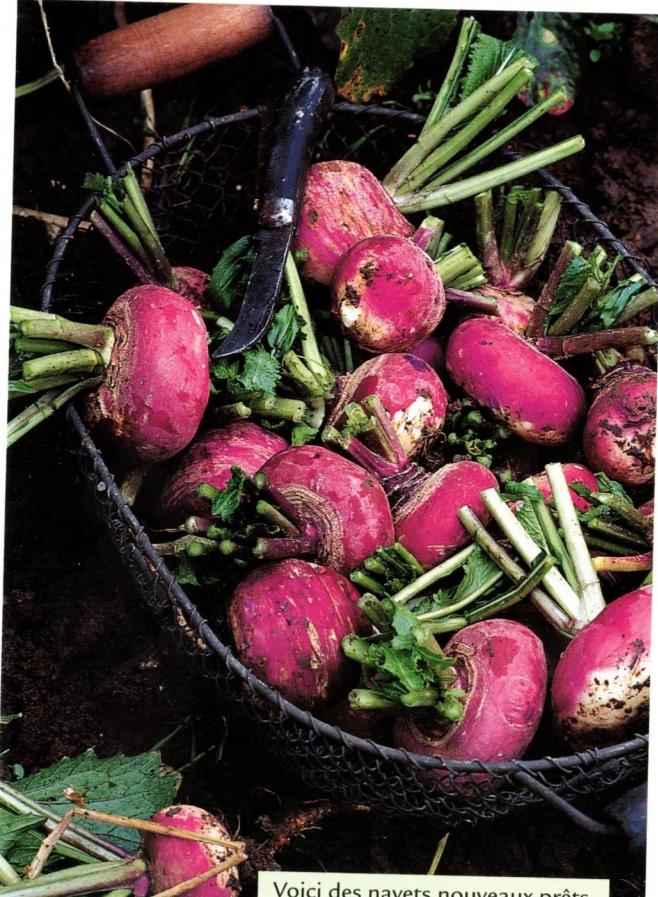
Famille : Brassicacées

Mode de végétation :
bisannuelle

Hauteur : de 40 à 80 cm

Exposition : soleil,
mi-ombre en été

Sol : frais, léger, ameubli,
riche en humus, non
calcaire



Voici des navets nouveaux prêts à être braisés et glacés au miel !

mémo

Le navet n'est pas seulement blanc ombré de mauve. Il existe des variétés jaune pâle, jaune d'or, violettes ou noires. La racine est le plus souvent sphérique, mais elle peut aussi être allongée ou aplatie.

Mariages d'amour et de raison

Le navet et le pois

Leur mariage est bénéfique. Ils s'assurent mutuellement une production supérieure à la moyenne.

Le navet et le maïs

Le navet aime la fraîcheur et croître à l'ombre du maïs lui sied à merveille.

Le navet et le fenouil

Le fenouil repousse l'altise et la mouche du navet. Plantez-les côte à côte, et profitez-en, car les autres légumes n'aiment guère le fenouil. De plus, le fenouil protège les navets de printemps des rayons de soleil trop ardents.

Le navet et la pomme de terre

Semez et cultivez les navets d'automne à la place des pommes de terre après qu'elles ont été récoltées. Ils seront plus tendres et plus goûteux.

Le navet s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le haricot, la laitue, l'épinard, le fenouil, l'aneth, la carotte, le céleri, la menthe, le romarin, la tomate.

Voisinage déconseillé

C'est un merveilleux compagnon qui semble n'avoir aucun ennemi.

L'OIGNON

Allium cepa

L'oignon est très sensible, presque caractériel : il refuse de grossir en présence de la pomme de terre ! Il déteste aussi toutes les légumineuses. Mais quand il aime, il aime, offrant sa protection à un grand nombre de plantes.

■ **Semer ou planter :** de février à avril, semez en place, en espaçant les rangs de 30 cm ; éclaircissez après deux mois et demi pour ne laisser qu'un plant tous les 10 cm. Ou bien, en février-mars, plantez un petit bulbe tous les 10 cm, en lignes séparées de 30 cm.

■ **Entretien :** sardez, arrosez.

■ **Récolter :** récoltez de juin à septembre, à maturité, lorsque les feuilles sèchent.

Nos variétés préférées :

- oignons de longue conservation : 'Jaune des Cévennes', 'Rouge de Brunswick', 'Long rouge de Florence', 'Rouge pâle de Niort', 'Jaune doré de Mulhouse', 'de Stuttgart', 'Jaune paille des vertus' 'Rouge gros plat d'Italie' ;

- oignons d'été de courte conservation : 'Blanc extra hâtif de Barletta', 'Blanc de Vaugirard', 'Blanc de Paris', 'Extra hâtif de Malakoff', 'Blanc très hâtif de la Reine', 'Géant d'Italie', 'Bianca précocissima Marzatica' ...

Mariages d'amour et de raison

L'oignon et la poirée

Plantez l'oignon en début de printemps, puis semez la poirée en rangs parallèles. Ces légumes ont les mêmes conditions de culture et se stimulent l'une l'autre.

Famille : Alliacées

Mode de végétation : bulbeuse bisannuelle

Hauteur : de 50 à 90 cm

Exposition : soleil

Sol : fertile, léger, meuble



Lorsque les feuilles sèchent, c'est le moment de récolter les oignons.



Pour bien conserver les oignons,
étalez-les dans un cellier aéré.

L'oignon et le fraisier

Ils forment un beau couple. Les oignons ne prennent pas beaucoup de place et les fraisiers courent sur le sol sans souci.

L'oignon s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la mâche, la betterave, la carotte, le concombre, la laitue, le panais, la tomate, la sarriette, l'**ail**, l'aneth.

Voisinages déconseillés

Le haricot, le pois, la fève, la pomme de terre, le poireau, l'asperge.

Je conseille

« Comme l'**ail**, l'oignon est bénéfique pour les rosiers et les fruitiers. J'en plante un peu partout au jardin d'ornement et au verger. »

LE POIREAU

Allium porrum

Voici un légume que l'on peut récolter toute l'année. Veillez à varier les lieux de plantation, car il épuise le sol et ne doit pas se retrouver à la même place pendant quatre ou cinq ans.

■ **Semer** : début février, en châssis, en avril-mai ou vers la mi-août en place, semez clair quelques graines tous les 12 cm, en rayons distants de 30 cm.

■ **Entretenir** : éclaircissez à 12 cm. Lorsque les plants ont la grosseur d'un crayon, avant de repiquer, exposez-les deux jours en plein soleil, pour éliminer la teigne.

■ **Récolter** : de juin à mai de l'année suivante.

■ **Nos variétés préférées** : 'Bleu de Solaize', 'd'Hiver de Saint-Victor', 'Monstrueux d'Elboeuf', 'de Gennevilliers...

Mariages d'amour et de raison

Le poireau et le radis noir

Semer le poireau avec une plante à faible développement, comme le radis noir, est un gage de réussite. Ils ont chacun la place de pousser sans se gêner, et s'entendent bien.

Le poireau et le fraisier

Plantez des rangs de poireaux entre des rangs de fraisiers. Les poireaux donnent des récoltes plus importantes, stimulés par les fraisiers.

Le poireau s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la carotte, le céleri, la tomate, le salsifis, le fenouil, l'épinard.

Voisinages déconseillés

La poirée, le pois, le chou, la fève, le haricot, le persil, la betterave.

Famille : Alliacées

Mode de végétation : vivace, cultivée en annuelle

Hauteur : de 50 à 70 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, profond, meuble, riche en humus

Je conseille

« Je protège systématiquement les poireaux de la teigne. Pendant la période de ponte du papillon, mi-mai et de la mi-juillet à la mi-août, je pulvérise deux fois par semaine une macération à base de plantes, qui les fait fuir. Les purins de feuilles de tomates ou de tanaisie donnent de bons résultats. »

LA POIRÉE OU BETTE

Beta vulgaris var. cicla

Famille : Chénopodiacées

Mode de végétation :
bisannuelle

Hauteur : de 80 à 120 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, profond, riche
en humus

mémo

Souvent, la poirée monte en graines un peu trop rapidement, surtout si elle a été repiquée. Il faut la surveiller journellement et supprimer aussitôt les tiges florales qui se forment.

Petite sœur de la betterave, la poirée est bien bonne et bien jolie. Tout se mange chez elle : les feuilles et les côtes. Elle n'est pas difficile et se plaît en compagnie de toutes ses voisines... à part le poireau, pour lequel elle a une véritable aversion.

■ **Semer :** en avril-mai, semez directement en place quelques graines tous les 40 cm en tous sens.

■ **Entretenir :** éclaircissez à la levée. Le sol doit rester frais ; s'il ne pleut pas, arrosez régulièrement.

■ **Récolter :** de juillet aux gelées.

■ **Nos variétés préférées :** 'À cardé jaune du Chili', 'À cardé rouge', 'Blonde à cardé blanche de Lyon', 'Verte à cardé blanche', 'Verte à cardé blanche de Paris', 'Verte à couper', 'Rhubarb Chard'.

Mariages d'amour et de raison

La poirée et le radis

Plantez les radis au pied des poirées, ainsi ils bénéficieront de l'ombre des grandes feuilles.

La poirée et l'échalote

Plantez un rang de poirées, un rang d'échalotes, un rang de poirées, etc. Cette association de légumes peu fatigants pour la terre donne d'excellents résultats.

La poirée s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la carotte, le chou-rave, le haricot nain, le navet, le radis, l'oignon.

Voisinage déconseillé

Le poireau.



Lisez attentivement les catalogues : il existe des poirées aux couleurs extraordinaires.

LE POIS

Pisum sativum

Famille : Fabacées

Mode de végétation :
annuelle

Hauteur : de 50 à 3 m

Exposition : soleil

Sol : frais, ameubli, léger,
sain, profond, non
calcaire



Pas de bonne jardinier de légumes sans des petits pois frais !

Ce légume cultivé depuis la préhistoire n'a jamais disparu de nos potagers. Petit pois, pois asperge, pois chiche, pois mangetout, pois ridé, pois nain, pois grimpant... Si leur culture est légèrement différente, ils ont les mêmes attractions ou aversions pour les autres légumes.

■ **Semer :** de février à juin, semez une graine tous les 2,5 cm, à une profondeur de 1 cm, en rayons espacés de 30 cm pour les variétés naines et de 40 cm pour les variétés grimpantes.

■ **Entretien :** favorisez la croissance des plants en les protégeant jusqu'à ce qu'ils mesurent 15 cm. Buttez. Ramez les variétés grimpantes.

■ **Récolter :** cueillez les cosses lorsqu'elles sont vertes et que les grains sont bien formés. Les pois mangetout se ramassent au début de la formation des grains.

■ **Nos variétés préférées :**

- grains ronds, nains ou demi-nains : 'Très hâtif d'Annonay', 'Serpette cent pour un', 'Perle du Rhin'...

- grains ridés, nains ou demi-nains : 'Merveille d'Amérique', 'Merveille d'Angleterre', 'Nain Karina', 'Télévision'...

- grains ronds à rames : 'Serpette d'Auvergne', 'Express à longues cosses', 'Roi des conserves'...

- grains ridés à rames : 'Sénateur', 'Téléphone', 'À rame', 'Roi des Halles', 'Maxigolt à longue cosse'...

- pois mangetout nains ou demi-nains : 'Normand', 'Nain hâtif breton', 'Nain bamby précoce',

'Demi-ramant carouby de Maussane'...

- pois mangetout à rames : 'Géant à larges cosses', 'Super-mange-tout Tézier', 'Géant suisse'...

Mariages d'amour et de raison

Le pois et le haricot nain

Pour enrichir le sol, il n'y a pas mieux que cette association de légumes qui fixe l'azote. Semez-les en même temps.

Le pois s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la carotte, le chou, le radis, le céleri, le navet, la pomme de terre, le concombre, le maïs, l'épinard, la salade.

Voisinages déconseillés

Le fenouil, l'ail, l'échalote, l'oignon, le poireau, la fève, le persil, la tomate et les autres pois.

Au jardin

Pour ramer les pois grimpants, utilisez des rameaux de noisetier. C'est ravissant, naturel et les pois s'y faufilent facilement. Vous pouvez aussi mêler des pois de senteur, annuels ou vivaces. Leurs fleurs sont délicieuses pour décorer les salades.



Buttez les pois grimpants sur 15 cm, en les tuteurant, pour éviter la prise au vent.

LE POIVRON

Capsicum annuum

Famille : Solanacées

Mode de végétation :
annuelle

Hauteur : de 30 à 70 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, profond,
ameubli, léger, riche
en humus

mémo

Les œillets d'Inde, fleurs bien utiles, éloignent les mouches blanches qui parfois s'attaquent aux poivrons.



Choisissez l'endroit le plus ensoleillé du potager pour planter le poivron.

Poivrons et piments sont des variétés différentes d'une même plante. D'ailleurs, l'autre nom du poivron est « piment doux ». Leur culture est la même, ainsi que leur sympathie ou non pour les autres plantes.

■ **Semer ou planter :** en février-mars, semez quelques graines par godet, au chaud. À la levée, ne conservez qu'une plantule par godet. Mettez en place avec la motte à la mi-mai, à 50 cm en tous sens. Ou, plus simple, achetez des plants après le 15 mai.

■ **Entretenir :** protégez les poivrons pendant les nuits froides. Binez, sarcllez. Tuteurez les pieds si nécessaire.

■ **Récolter :** les poivrons se cueillent verts ou mûrs.

■ **Nos variétés préférées :** 'Long des Andes', 'Italien sweet', 'Chocolat', 'd'Ampuis', 'Doux d'Espagne', 'Cherry sweet', 'Corne de taureau rouge', 'Corne de taureau jaune', 'Quadrato d'oro', 'Sunrise orange'...

Mariages d'amour et de raison

Le poivron et les légumes du soleil

Plantez le poivron avec ses compagnons de ratatouille : tomate, courgette, aubergine, ail, oignon, thym, basilic ; il sera en bonne compagnie.

Le poivron s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la tomate, la carotte, le chou.

Voisinage déconseillé

Le poivron s'entend bien avec tous les légumes, avec une légère restriction pour la betterave, le fenouil et le pois.

LA POMME DE TERRE

Solanum tuberosum

Le succès de la pomme de terre ne se dément pas. Précoce ou tardive, elle donne une importante récolte en à peine trois mois et nettoie le terrain des mauvaises herbes grâce à son couvert important. Mais attention, elle n'a pas que des amis dans le monde des légumes !

■ **Planter :** de fin mars à début mai pour les variétés hâties, de fin mars au 15 avril pour les variétés tardives, plantez un tubercule tous les 45 cm, en rangs distants de 60 cm, à une profondeur de 10 à 15 cm.

■ **Entretenir :** buttez les rangs lorsque le feuillage mesure 20 cm, désherbez.

■ **Récolter :** récoltez après la floraison, au fur et à mesure des besoins. Les pommes de terre destinées à la conservation se ramassent lorsque les tiges sont sèches. Couper les fanes arrivées à maturité trois semaines avant la récolte.

■ Nos variétés préférées :

- précoces : 'Amandine', 'Belle de Fontenay', 'Manon', 'Rosalie', 'Sirtema', 'Eersteling' ;

- semi-précoces : 'Mona Lisa', 'Samba', 'Charlotte', 'Pompadour', 'BF 15', 'Bintje' ;

- semi-tardives à tardives : 'Roseval', 'Institut de Beauvais', 'Vitelotte nègresse', 'France-line', 'Ratte' ...



Faciles à cultiver, les pommes de terre sont indispensables au potager.

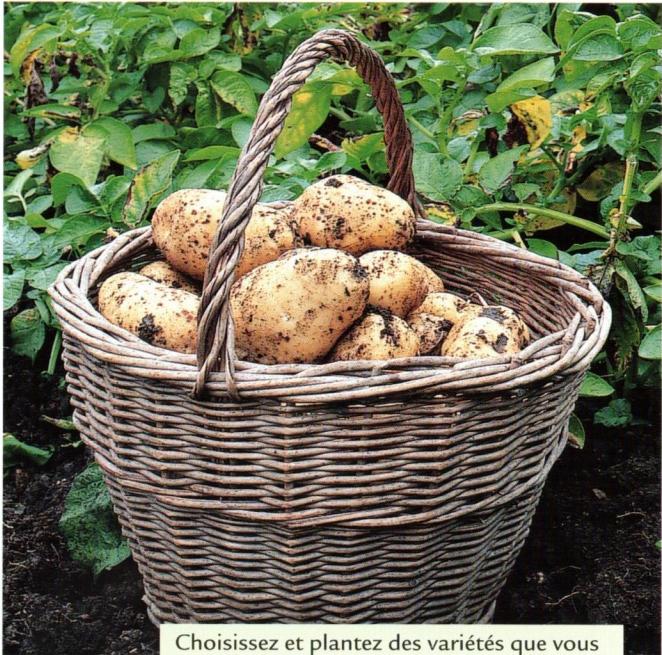
Famille : Solanacées

Mode de végétation :
vivace par ses tubercules mais cultivée comme annuelle

Hauteur : 40 cm

Exposition : soleil

Sol : ameubli, léger, frais, profond, riche en humus



Choisissez et plantez des variétés que vous ne trouvez pas facilement sur votre marché.

Je conseille

« Les doryphores adorent la pomme de terre, mais plus encore l'aubergine. Alors je ruse en plantant deux pieds d'aubergine au milieu des pommes de terre : les doryphores ont assez à manger pour ne pas s'occuper des pommes de terre. »

La pomme de terre s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la fève, le pois, le chou, l'épinard.

Voisinages déconseillés

La carotte, la tomate, le céleri branche, le concombre, la courgette, les courges, l'oignon, l'arroche, la betterave. Ces plantes réduisent la résistance des pommes de terre aux brunissures.

Au jardin

La pomme de terre bénéficie de l'entourage du lin qui la protège des doryphores et augmente sa production et sa saveur. Comme les fleurs de pommes de terre sont rassassantes, pourquoi, au jardin d'ornement, ne pas associer ces deux plantes dans un petit carré ? Après la récolte des pommes de terre, on pourra planter quelques choux d'ornement.

Mariages d'amour et de raison

La pomme de terre et le céleri-rave

La pomme de terre ombre le céleri-rave, qui aime la fraîcheur. Quant à lui, il assure une plus grande croissance aux pommes de terre.

La pomme de terre et le haricot

Le haricot éloigne les **doryphores**, si friands de la pomme de terre. Et la pomme de terre protège le haricot des coccinelles mexicaines.

LE POTIRON

Cucurbita maxima

Faites goûter aux enfants du potimarron, variété de potiron à la saveur de châtaigne, coupé en petits cubes et sauté à la poêle.

■ **Semer :** semez sous abri, en avril, à chaud, trois graines par godet. Placez-les en terre après le 15 mai. Semez en terre, en poquet, après le 15 mai, ou achetez des plants.

■ **Entretien :** quand les feuilles apparaissent, ne gardez que le plus beau plant. Repiquez, paille, arrosez sans mouiller le feuillage. Pincez au-dessus des deux premières feuilles, puis le bout des pousses quand les fruits sont formés.

■ **Récolter :** coupez le pédoncule à quelques centimètres au-dessus du fruit. Évitez les chocs, pour la conservation.

■ **Nos variétés préférées :** 'Buttercup', 'Rouge vif d'Étampes', 'Soleil Rouge'.

Mariages d'amour et de raison

Le potiron et le maïs

Non seulement ces plantes s'associent tout à fait bien, mais leur taille démesurée leur permet de cohabiter avec bonheur. Le potiron va même jusqu'à enlacer le maïs.

Le potiron s'unit aussi pour le meilleur...

... avec le maïs, le haricot, le chou.

Voisinage déconseillé

La pomme de terre.

Famille : Cucurbitacées

Mode de végétation : annuelle

Hauteur : plante courueuse sur plusieurs mètres

Exposition : soleil

Sol : terre bien ameublie, riche en humus



À l'automne, pour que les potirons ne s'abîment pas, isolez-les de la terre par une tuile ou une ardoise.

Je conseille

« Je récolte les graines, je les lave, les séche et les fais griller. Légèrement salées, c'est un délice, riche en vitamines, que petits et grands adorent. »

LE RADIS

Raphanus sativus

Famille : Brassicacées

Mode de végétation :
annuelle ; les variétés d'hiver sont bisannuelles

Hauteur : de 30 à 70 cm

Exposition : soleil,
mi-ombre en été

Sol : frais, ameubli,
riche en humus



Les premières récoltes de radis annoncent le printemps.

En misant sur toutes les variétés, il est possible de manger, crus ou cuits, des radis toute l'année. Qu'ils soient petits et roses ou gros, noirs, jaunes, rouges, verts ou violets, leur saveur est toujours piquante et très marquée.

■ **Semer :** effectuez le semis des variétés de tous les mois de février à mars, sous châssis. De mars à la fin septembre, semez directement en place, en rangs espacés de 20 cm ; éclaircissez à 2 cm. De mars à juillet, semez clair, en place, les variétés d'été. De début mai à fin juillet, semez en place les variétés d'hiver, tous les 12 cm, en rangs séparés de 30 cm.

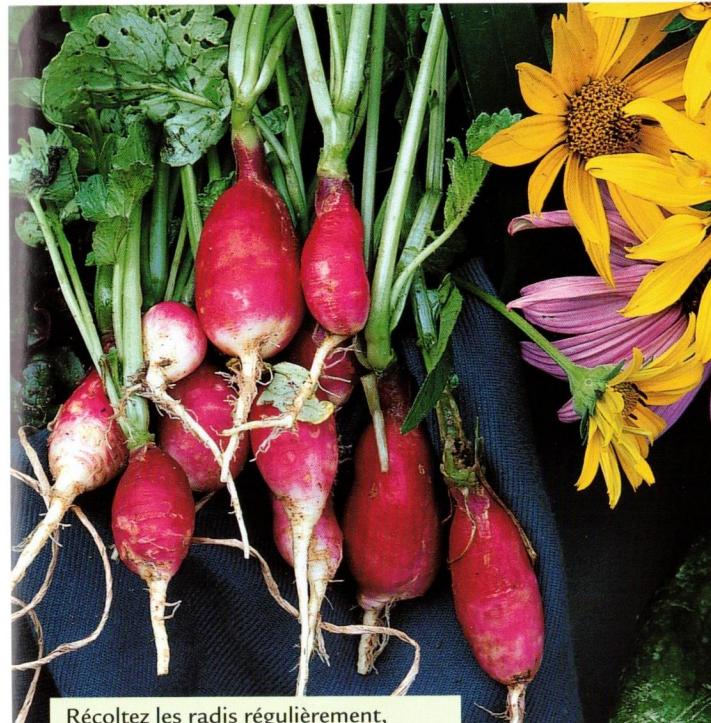
■ **Entretenir :** binez, sarcllez, arrosez par temps sec.

■ **Récolter :** ramassez les radis de tous les mois et ceux d'été trois ou quatre semaines après le semis, selon les besoins.

Récoltez les radis d'hiver fin octobre-début novembre, laissez-les ressuyer quelques heures sur le sol, coupez les feuilles au-dessus du collet.

Nos variétés préférées :

- de tous les mois : 'Rond écarlate', 'Demi-long rouge à bout blanc', 'de 18 jours', 'Pernot', 'À forcer rond écarlate', 'National', 'Demi-long flamboyant', 'de Sézanne'...
- variétés d'été : 'Blanc de Munich', 'À racine blanche transparente', 'Blanc géant de Stuttgart', 'd'été jaune d'or ovale'...
- variétés d'hiver : 'Rose d'hiver de Chine', 'Violet de Gournay', 'Noir gros rond d'hiver', 'Green meat', 'Noir gros rond d'hiver', 'Noir long poids d'horloge'....



Récoltez les radis régulièrement,
dès qu'ils ont atteint leur taille adulte.

Mariages d'amour et de raison

Radis, carotte, laitue et mâche

Mélangez les graines de radis, de carottes et de laitues avec un peu de sable. Semez en lignes. Éclaircissez en cueillant les radis, puis les carottes. Les laitues se développeront alors tranquillement. Ensuite, tassez le sol et semez la mâche. Économie de terrain et de temps !

Le radis s'unit aussi pour le meilleur...

... avec l'épinard, le fraisier, le haricot, le persil, le pois, la tomate.

Voisinages déconseillés

L'hysope, la courge, le maïs, le concombre.

Je conseille

« Après le semis,
je tasse la terre avec une
planchette. Il m'arrive
même de marcher dessus,
lorsque je n'ai pas de
planche sous la main.
Dans un sol trop meuble,
les radis grossissent moins
bien et restent fins. »



Les œillets d'Inde, alliés de charme, protègent les tomates et leur assurent une productivité plus importante, surtout sur un balcon.

LA TOMATE

Lycopersicon esculentum

Synonyme de soleil, la tomate est incontournable. Elle suscite des vocations de collectionneurs, puisqu'il en existe presque 2 000 variétés, aux diverses formes et couleurs. Toutes se cultivent de façon similaire et ont les mêmes amis ou ennemis.

■ **Semer :** en février-mars, semez quelques graines par godet, au chaud. Repiquez les plantules en godets individuels lorsqu'elles ont six feuilles. Mettez-les en place après le 15 mai, à 50 cm, sur des rangs écartés de 80 cm. Autre possibilité : acheter des plants.

■ **Entretien :** tuteurez, paillez.

Les tomates à port déterminé n'ont pas besoin de tuteur et de taille.

Sur les variétés à port indéterminé, supprimez les gourmands à l'aisselle des feuilles. Éteter la tige principale au quatrième ou cinquième bouquet.

Les variétés à petits fruits ne se taillent pas. Tuteurez-les.

■ **Récolter :** récoltez les fruits mûrs, au fur et à mesure des besoins, quatre ou cinq mois après le semis.

■ **Nos variétés préférées :**

- à fruits blancs : 'Beauté blanche du Canada', 'Blanche de Picardie', 'Cherry Gost'...
- à fruits roses : 'Rose de Berne', 'New Zéland Pear', 'Dutchmann', 'de l'Ohio', 'Thaï pink'...
- à fruits jaunes : 'Négib', 'Golden jubilée', 'Jaune St Vincent', 'Sol gold' (port déterminé), 'Taxi', 'Poire dorée', 'Prune jaune'...
- à fruits orange : 'Persimon', 'Soleil d'or', 'Auriga', 'Délice d'or', 'Gold Dust', 'Moonglow', 'Orange Queen', 'Yellow Belgium'...
- à fruits rouges : 'du type des Andes' (allongés), 'Délice

Famille : Solanacées

Mode de végétation : annuelle

Hauteur : de 60 à 100 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, ameubli, léger

mémo

Des feuilles d'orties hachées peuvent servir d'engrais et constituer un répulsif contre les parasites. Il faut l'incorporer superficiellement au pied des tomates. Si la tomate n'est pas malade, elle peut être cultivée très longtemps au même endroit.



des jardiniers', 'Marianne', 'Marmande', 'Roma', 'Grosse plate du Portugal', 'Burbank' (port déterminé), 'Cerise' ;
- à fruits verts : 'Evergreen', 'Green Zebra', 'Green Pineapple', 'Raison vert'...
- à fruits noirs : 'Noire de Crimée', 'Noire de Russie', 'Black Prince', 'Purple Calabash', 'Charbonneuse', 'Northern Light'...
- à fruits striés ou bicolores : 'Type ananas', 'Marizol', 'Pondérosa', 'Golden', 'Green en gold'...

Mariages d'amour et de raison

La tomate, l'échalote, le persil et le basilic

Les ingrédients sont déjà réunis pour une recette ! La tomate aide à la germination du persil, l'échalote et le basilic protègent la tomate des **parasites** ! Plantez les tomates, espacées de 70 cm, puis un bulbe d'échalote entre chaque pied. Semez le persil et le basilic entre les rangs.

La tomate s'unit aussi pour le meilleur...

... avec l'ail, l'épinard, l'asperge, la carotte, la mâche, l'oignon, le céleri, la ciboulette, le panais, le poireau, la salade.

Voisinages déconseillés

Le haricot, le concombre, le chou, la pomme de terre, la betterave, le fenouil, le pois, le maïs.

Au verger

Les tomates protègent les groseilliers des insectes.

Au jardin d'ornement

Les tomates protègent les rosiers des taches noires.

mémo

La tomate n'aime pas l'eau sur ses feuilles, qui peut entraîner des risques de maladie. Il convient d'arroser au pied et de protéger le plant de la pluie en plaçant un plastique au-dessus.



ENTRE LES LÉGUMES : LES SALADES

Les salades sont de bonnes copines pour les légumes. Elles poussent vite et occupent facilement l'espace entre des plantes qui grandissent plus lentement.

LA CHICORÉE FRISÉE ET LA SCAROLE

Cichorum endiva crispum et latifolium

Famille : Astéracées

Mode de végétation :
annuelle

Hauteur : 40 cm

Exposition : soleil

Sol : sol frais et humifère

mémo

Les chicorées ne sont guère épuisantes pour le sol. Une rotation de culture de deux ans suffit.

mémo

La chicorée frisée pousse très bien en pot et est décorative.

La légère amertume qui caractérise ces salades leur confère une personnalité indéniable qui s'accorde bien avec beaucoup de mets. Au jardin, les limaces en sont friandes. Un paillis de feuilles de chêne les tiendra éloignées.

■ **Semer :** semez sur couche chaude en avril et repiquez lorsque les plantules ont quatre ou cinq feuilles. Vous pouvez aussi acheter des plants à installer après le 15 mai, à 30 cm de distance.

■ **Entretien :** arrosez régulièrement et paillez.

■ **Récolter :** récoltez au fur et à mesure des besoins.

■ Nos variétés préférées :

- frisées : 'de Meaux', 'de Ruffec', 'Nina' ;
- scaroles : 'Ronde verte à cœur plein', 'Grosse de Limay', 'Grosse bouclée' ;
- les sauvages : 'Barbe de Capucin', 'Améliorée blonde'.

Mariages d'amour et de raison

La chicorée et le chou-fleur

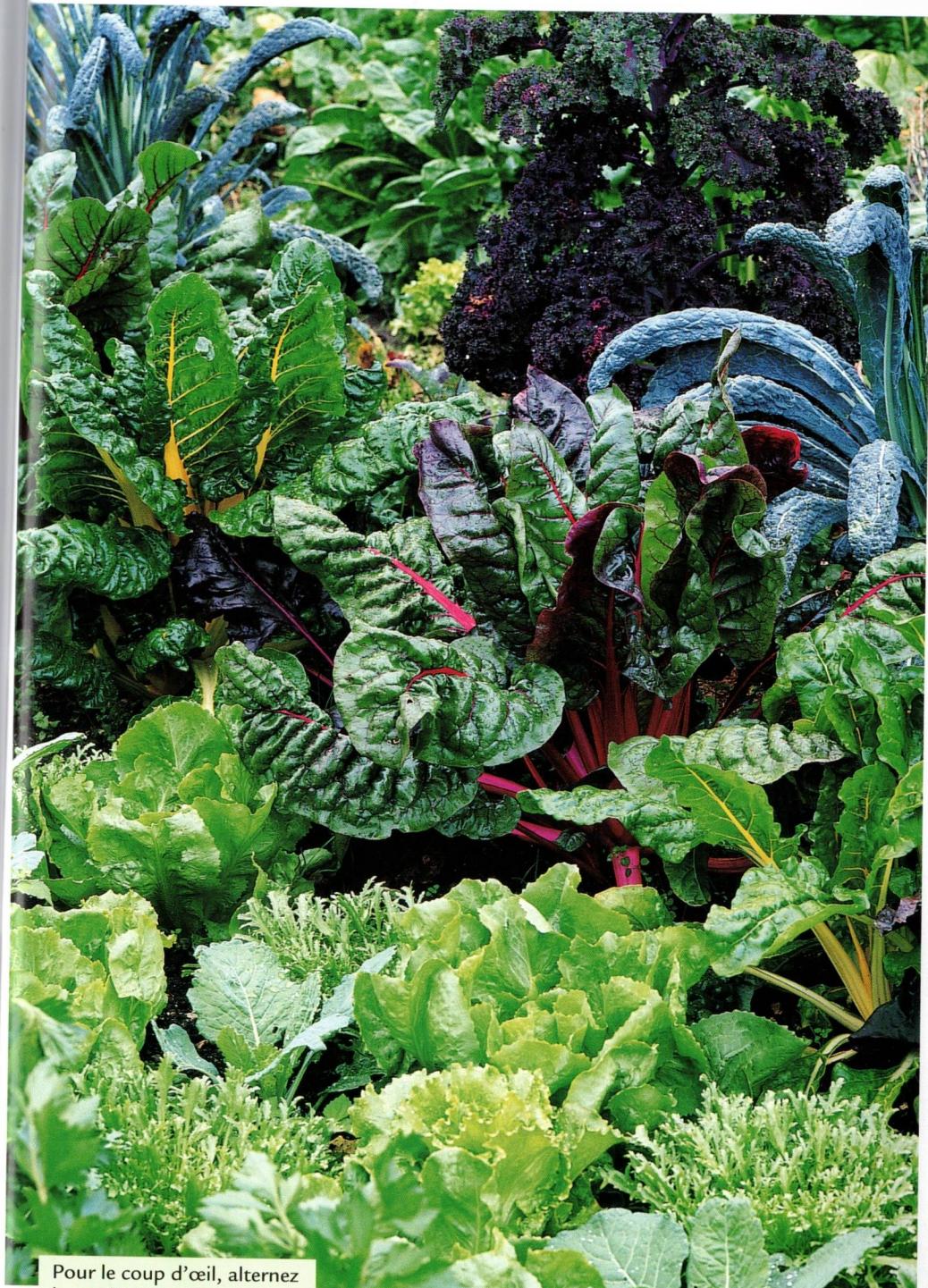
Plantez les choux-fleurs tous les 70 cm. Quinze jours plus tard, intercalez les plants de chicorée. Gain de place, gain d'arrosage : l'accord parfait !

Ces salades s'unissent aussi pour le meilleur...

... avec la carotte, le concombre, la courge, le navet, le pois, le radis, le poireau, le haricot, l'aneth.

Voisinage déconseillé

Le chou.



L'ENDIVE

Cichorium intybus

Famille : Astéracées

Mode de végétation : vivace

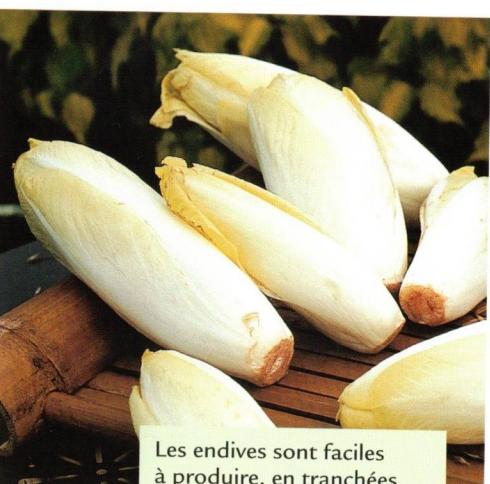
Hauteur : 35 cm

Exposition : soleil

Sol : frais, profond

Je conseille

« Je pratique parfois le forçage en cave, dans des caisses, en trois ou quatre fois, à quinze jours d'intervalle. Cela me donne des récoltes échelonnées. »



Les endives sont faciles à produire, en tranchées ou en cave, voire en garage.

La chicorée sauvage, qui fleurit d'un bleu somptueux dans nos campagnes, a donné naissance à toutes les chicorées cultivées, bien plus douces, dont l'endive. La particularité de l'endive, c'est son forçage, qui la blanchit et l'adoucit.

■ **Semer :** de mai à mi-juin, semez trois ou quatre graines tous les 12 cm, en rangs espacés de 30 cm.

■ **Entretenir :** fin octobre, au soleil, creusez une tranchée de 1 m de large et de 25 cm de profondeur. Ameublissez et nivelez. Arrachez à la fourche-bêche les racines des endives. Laissez-les ressuyer sur le sol. Au bout de deux jours, triez les racines bien développées et à bourgeon unique. Coupez les feuilles à 1 cm du collet. Raccourcissez les racines à 20 cm. Conservez celles qui ont 3 ou 4 cm de diamètre. Ôtez les racines secondaires. Disposez les racines debout, afin qu'elles se touchent. Comblez les interstices avec de la terre. Arrosez légèrement. Recouvrez de terreau puis de terre. Protégez la tranchée avec une bâche.

■ **Récolter :** récoltez les endives en hiver, selon les besoins.

■ **Nos variétés préférées :** 'Witloof' ou 'Chicorée de Bruxelles', 'Demi-hâtive de Malines'.

Mariages d'amour et de raison

L'endive s'unit pour le meilleur...

... avec la chicorée frisée, le petit pois, la fève, le haricot, le concombre, la courge, le navet, le chou, le poireau, le haricot.

Voisinage déconseillé

On ne lui connaît pas de voisin nocif.

LA LAITUE

Lactuca sativa

Aussi jolie que délicieuse, indispensable au potager comme sur la table, la laitue a la vertu de prodiguer un sommeil de qualité.

■ **Semer :** semez de février à mars les laitues pommées de printemps, de mars à juillet celles d'été et d'automne, et en septembre-octobre les laitues pommées d'hiver. Ou achetez des plants.

■ **Entretenir :** binez, sarcllez, arrosez.

■ **Récolter :** récoltez lorsque les pommes sont bien formées et avant qu'elles ne montent à graines.

Nos variétés préférées :

- pommées de printemps : 'Reine de mai', Gotte jaune d'or', 'Bon jardinier' ;
- pommées d'été et d'automne : 'Merveille des quatre saisons', 'Grosse blonde paresseuse', 'Sucrine' ;
- pommées d'hiver : 'Merveille d'hiver', Brune d'hiver' ;
- batavias : 'Blonde de Paris', 'Reine des glaces', 'Canasta' ;
- romaines : 'Blonde maraîchère', 'Romance' ;
- à couper : 'Blonde feuilles de chêne', 'Frisée d'Amérique'.

Mariages d'amour et de raison

La laitue, l'ail, l'oignon et l'échalote

Si les lapins, friands des tendres salades, rôdent dans les environs, entourez les laitues de plantations d'ail, d'oignon ou d'échalote : ils ne franchiront pas le barrage !

La laitue s'unit aussi pour le meilleur...

... avec la carotte, le radis, le haricot, la betterave, le chou-fleur, le concombre, le fraisier, le navet, le pois.

Voisinages déconseillés

Le persil, le céleri branche.

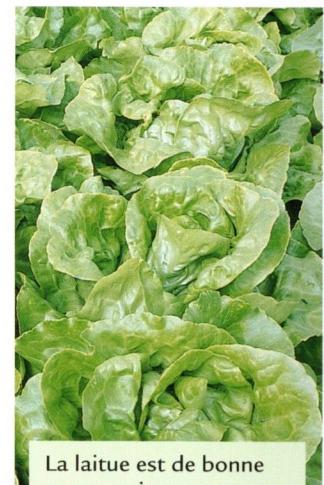
Famille : Astéracées

Mode de végétation : annuelle

Hauteur : 35 cm

Exposition : soleil

Sol : sol bien travaillé, frais, riche en humus



La laitue est de bonne compagnie pour presque tous les légumes.

Je conseille

« Pour que cela soit joli, je plante alternativement des laitues de couleurs différentes, et j'en cueille une sur deux. »

LA MÂCHE

Valerianella locusta

Famille : Valérianacées

Mode de végétation : bisannuelle

Hauteur : de 15 à 40 cm

Exposition : toutes

Sol : frais, léger, riche en humus, ameubli puis plombé



La mâche, simple à cultiver, s'entend avec tout le potager.

Elle se sème partout, cette tendre salade sauvage : elle a besoin de si peu de place ! L'hiver ne lui fait pas peur et elle est une compagne idéale car on ne connaît aucun légume ennemi. Indispensable !

■ **Semer :** semez les graines de juillet à fin août, directement en place, en lignes espacées de 25 cm.

■ **Entretien :** éclaircissez, à la levée. Si la mâche est cultivée en plein soleil, ombrez les rangs. Maintenez un sol toujours frais afin d'assurer à la mâche une bonne germination.

■ **Récolter :** récoltez pendant tout l'hiver, selon les besoins, en coupant les rosettes au ras du sol.

■ **Nos variétés préférées :** 'Coquille de Louviers', 'Verte à cœur plein', 'Verte de Cambrai', 'Ronde maraîchère', 'd'Italie à feuille de laitue'.

Mariages d'amour et de raison

La mâche et les grandes plantes

Entre le poireau, la pomme de terre, le céleri, la tomate, le chou, la mâche fait merveille et se développe au ras du sol, à l'ombre de ses hautes voisines.

La mâche s'unit aussi pour le meilleur...

... avec les autres salades, le haricot, la carotte, le navet, l'oignon.

Voisinage déconseillé

C'est une bonne voisine qui accompagne toutes les plantes sans souci.



INDISPENSABLES, LES AROMATIQUES ET LES FLEURS

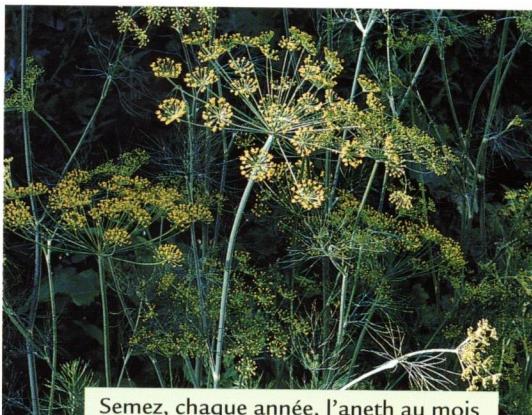
Il n'y a pas de meilleure protection contre les maladies et les parasites qu'un écran – et un écrin – d'aromatiques et de certaines plantes à fleurs. Voici donc un bon prétexte pour créer un jardin potager aussi joli que productif et laisser une place de choix aux belles, au milieu des bonnes.

LE POUVOIR DES HERBES AROMATIQUES

Les herbes aromatiques sont quasi indispensables dans les potagers. Elles sont belles et bonnes, et leur parfum éloigne un grand nombre de prédateurs.

L'absinthe (*Artemisia absinthium*)

- Une haie d'absinthe permet d'éloigner les animaux, comme les lapins et les chevreuils, qui détestent son parfum.
- L'absinthe n'aime pas la sauge, le fenouil et entrave la croissance de tous les jeunes plants : plantez-la assez loin, en bordure.



Semez, chaque année, l'aneth au mois de mai. C'est une annuelle !

L'aneth odorant (*Anethum graveolens*)

- L'aneth est très utile pour attirer les insectes qui pollinisent les légumes à fruits et pour éloigner les pucerons des fèves ou des haricots.
- Il se marie bien avec le chou qui devient plus résistant et plus productif.
- C'est un bon voisin pour la laitue, le concombre, l'oignon.
- L'aneth est déconseillé avec la carotte, sauf si on l'arrache avant la floraison.

Le basilic (*Ocimum basilicum*)

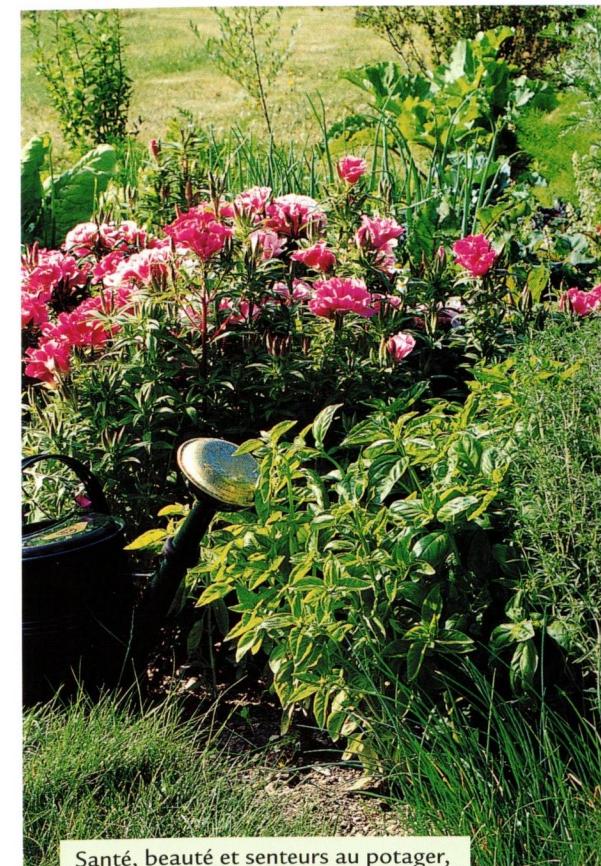
- Le basilic favorise la croissance et renforce la saveur des tomates.
- Il chasse mouches et moustiques.
- Il protège le concombre du mildiou et le rend plus productif en attirant les insectes pollinisateurs.
- Le basilic est très utile à la courgette et au fenouil.

La camomille (*Matricaria matricarioides*)

- Compagne idéale du chou et de l'oignon, la camomille aide à leur croissance et accroît leur saveur.
- Attention, elle n'aime pas la menthe !

Le cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*)

- Le cerfeuil joue un rôle de protection vis-à-vis des plantes qui sont facilement la proie des pucerons.
- Planter le cerfeuil avec les radis, ou pas ? Les avis divergent. Pour certains, les radis deviennent alors trop piquants, pour d'autres, ils sont plus goûteux ! À vous de choisir !
- Les limaces n'aiment pas son odeur. Donc, plantez du cerfeuil près des plantes particulièrement appréciées des limaces.



Santé, beauté et senteurs au potager, avec les belles et les bonnes.

La ciboulette (*Allium schoenoprasum*) et la ciboule (*Allium fistulosum*)

- Toutes deux favorisent la croissance de la carotte et accentuent sa saveur.
- Elles protègent les arbres fruitiers de la gale.
- Elles n'aiment pas le haricot, la fève, le pois.

La coriandre (*Coriandrum sativum*)

- La coriandre éloigne les pucerons ; en revanche, elle attire les polliniseurs.
- Elle aime le thym, la sarriette, l'absinthe.
- Elle n'aime pas le fenouil.

L'estragon (*Artemisia dracunculus*)

L'estragon a une nette préférence pour le thym, la sarriette et l'absinthe, mais il s'accorde avec toutes les plantes et n'a pas d'ennemi.

L'hysope (*Hyssopus officinalis*)

- L'hysope repousse la piéride du chou, et se plaît près de la vigne.
- L'hysope n'aime pas les radis.



Une tisane de mélisse,
quel régal !

- Elle fait fuir la piéride du chou et les fourmis qui élèvent des pucerons.

La livèche (*Levisticum officinale*)

- La livèche ou ache des montagnes (son nom le plus courant) s'accorde avec toutes les plantes.
- Elle fait fuir les insectes, grâce à sa forte odeur de céleri.
- Ne la plantez pas entre des rangs de légumes, mais en bord de potager, car elle est envahissante.

La mélisse (*Melissa officinalis*)

- La mélisse est une compagne parfaite pour toutes les plantes et son parfum citronné refoule les pucerons et les mouches.
- Il est conseillé de la planter près des rosiers et des fruitiers qu'elle protégera des pucerons.
- Comme elle est envahissante, plantez-la en coin ou en bordure.

La menthe (*Mentha*)

- La menthe favorise la croissance et la saveur des choux et des tomates.

- Elle n'aime pas la carotte.
- La menthe est envahissante, plantez-la avec son pot.

L'origan (*Origanum vulgare*)

Il s'agit de la marjolaine sauvage. Cette plante a un effet bénéfique sur toutes les plantes dont elle favorise la croissance et augmente la saveur.

Le persil (*Petroselinum crispum*)

- Cette plante bisannuelle protège les carottes de la mouche de la carotte.
- Le persil apporte vigueur aux tomates et aux asperges, et aime l'oignon.
- Il n'a pas une bonne influence sur la laitue, le pois, le poireau et le céleri.

Le romarin (*Rosmarinus officinalis*)

Le romarin n'a pas d'ennemi et il s'entend particulièrement bien avec la sauge.



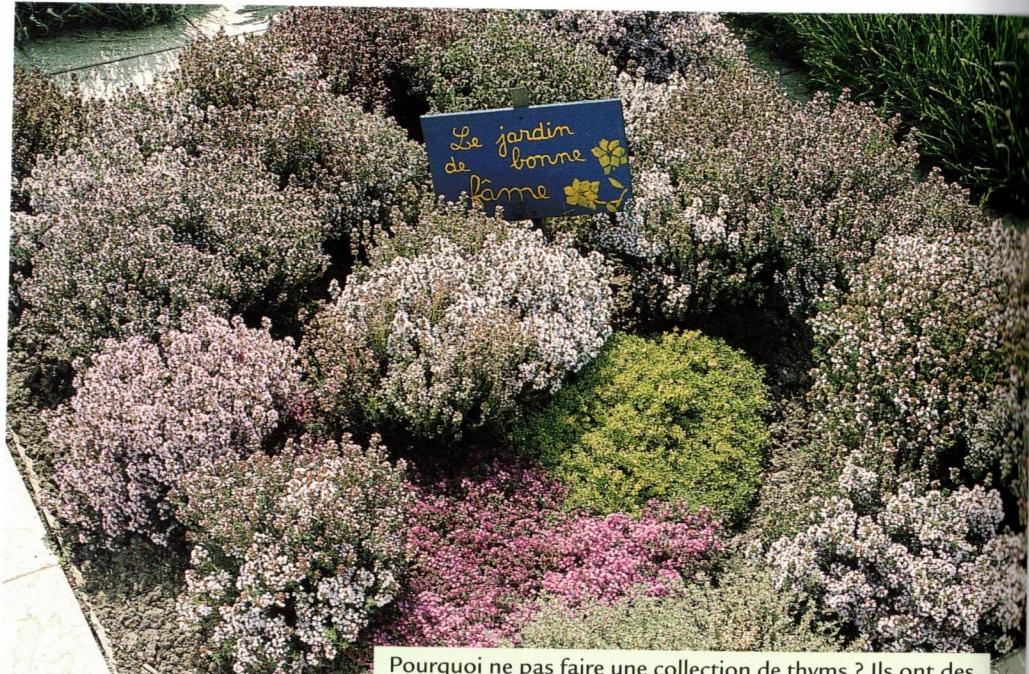
Le persil plat a plus de goût que le frisé, mais le frisé est ravissant : plantez les deux !

La sarriette (*Satureja montana*)

- Il s'agit ici de la sarriette vivace. Il existe aussi une forme annuelle qui a les mêmes pouvoirs.
- La sarriette éloigne les pucerons.
- Elle s'acoquine parfaitement avec les haricots, autant au potager que dans les plats cuisinés.
- Elle s'entend bien avec l'oignon, la betterave et les salades.

La sauge (*Salvia officinalis*)

- La sauge éloigne la piéride du chou et renforce le goût des choux.



Pourquoi ne pas faire une collection de thym ? Ils ont des formes, des fleurs, des saveurs et des senteurs différentes.

- Elle protège la carotte de la mouche de la carotte.
- La sauge et le romarin s'entendent très bien.
- Attention, le concombre ne l'aime pas ! L'absinthe non plus.

Le thym (*Thymus vulgaris*)

- Cette herbe fait fuir la piéride du chou.
- Elle agit sur toutes les plantes, en accentuant leur saveur.
- Le thym s'associe avec toutes les plantes, avec une pré-dilection pour le romarin et la sarriette.

La verveine citronnelle (*Lippia triphylla* syn. *L. citriodora* ou *Aloysia triphylla*)

- La verveine citronnelle, semi-arbusculeuse non rustique, repousse les pucerons.
- Il y a souvent confusion entre la mélisse, la verveine citronnelle et la verveine officinale (*Verbena officinalis*). Cette dernière n'est pas aromatique. Plante sauvage de nos régions, c'est la verveine à tisanes. Mellifère, elle favorise la pollinisation des cucurbitacées.

LES FLEURS DU POTAGER

Belles et utiles, ces fleurs méritent une grande place au potager. Elles sont toutes comestibles et peuvent agrémenter les salades de leurs saveurs typées et de leurs jolies couleurs.

L'amarante (*Amaranthus*)

- Plante annuelle, cette ornementale possède un somptueux feuillage et des épis colorés spectaculaires. Le feuillage se mange comme des épinards.
- Elle aime particulièrement la pomme de terre, le maïs, l'oignon, mais s'entend avec toutes les autres plantes, potagères ou non.

La bourrache (*Borago officinalis*)

- La bourrache est une ravissante annuelle officinale, aromatique et mellifère, dont les fleurs bleues (il existe une variété à fleurs blanches) sont délicieuses dans les salades.
- C'est aussi une bonne source de potassium, de calcium et autres minéraux indispensables à la culture des légumes.
- La bourrache protège les choux des Chenilles goulues et éloigne les limaces.
- Elle est très utile au verger, et près des fraisiers dont elle favorise la pollinisation.
- Elle renforce la résistance de ses compagnes.



L'amarante se ressème à foison... les capucines aussi ! Voici un potager fleuri pour l'éternité.



Pour obtenir une belle récolte de courgettes, plantez des dahlias.

La capucine (*Tropaeolum majus*)

- La capucine attire tellement les pucerons qu'elle a un emploi tout trouvé : elle sert de leurre ou d'appât. S'il doit y avoir des pucerons au potager ou au verger, ils seront sur la capucine, pas sur les autres plantes.
- Plantée près des courges, elle éloigne les punaises de la courge.

La consoude (*Symphytum officinale*)

- Riche en calcium, en potassium, en phosphore et en vitamines de toutes sortes, la consoude est indispensable au potager.
- Elle peut être utilisée comme engrais vert et pour la fabrication de décoctions de plantes.

Le dahlia (*Dahlia*)

- Le dahlia attire les insectes pollinisateurs. En revanche, il décourage les nématodes.
- L'association dahlia et courgette est idéale, à la fois pour le coup d'œil et pour la pollinisation de cette dernière.

Les pélerinages (*Pelargonium*)

- Il existe un grand nombre de pélerinages : à senteur de menthe, de poivre, de rose, de cannelle, etc.
- Planter des pélerinages, c'est s'assurer de la fuite des piérides du chou et des insectes qui attaquent les rosiers, le maïs, la vigne, les poivrons...

La lavande (*Lavandula officinalis*)

- Si le jardin est sillonné de passages de mulots, plantez quelques pieds de lavande : ces rongeurs la détestent !

- La lavande est une bonne compagne pour les rosiers et pour tous les légumes, dont elle repousse les pucerons.

L'œillet d'Inde (*Tagetes*)

- Les œillets d'Inde sont des alliés de charme, protégeant les légumes des parasites du sol et des insectes indésirables. Il s'agit presque d'un remède miracle !
- Le parfum intense des fleurs annuelles éloigne les nématodes des pommes de terre et des fraises.
- Les œillets d'Inde éloignent la coccinelle américaine des haricots et protègent les rosiers des pucerons.
- Les tomates se développent mieux à leur contact et sont plus productives.

Le souci (*Calendula officinalis*)

Grâce à ses sécrétions racinaires, le souci tue les nématodes. Semez-le un peu partout au potager : il protégera un grand nombre de légumes. Il se ressemmera de lui-même l'année suivante en abondance et apportera au potager de jolies touches de couleurs vives.



Plus de nématodes au potager,
s'il y a des soucis.

INDEX

<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellifolia</i> , 32	<i>Coriandrum sativum</i> , 71	Mulot, 76	Radis, 25, 34, 50, 58-59, 71, 72
<i>Brassica rapa</i> , 45-46	d'Espagne, 42	Navet, 38, 45-46	noir, 49
Brunissure, 56	nain, 22, 32, 42, 53	Nématode, 20, 76, 77	<i>Raphanus sativus</i> , 58-59
Ail, 16-17, 40, 54, 67	rouge, 26	Romarin, 73, 74	Rosier, 48, 62, 72, 76, 77
<i>Allium ascalonicum</i> , 36	Criocère, 20	(Ellé) d'Inde, 54, 77	<i>Rosmarinus officinalis</i> , 73
<i>Allium cepa</i> , 47-48	<i>Cucumis sativus</i> , 33	Oïdium, 17	Rotation des cultures, 11
<i>Allium fistulosum</i> , 71	<i>Cucurbita maxima</i> , 57	Oignon, 22, 23, 47-48, 54, 67,	Rouille, 17
<i>Allium porrum</i> , 49	<i>Cucurbita moschata</i> , 34-35	70, 71, 73, 75	
<i>Allium sativum</i> , 16-17	<i>Cucurbita pepo</i> , 34-35	Origan, 73	<i>Salvia officinalis</i> , 73
<i>Allium schoenoprasum</i> , 71	<i>Cynara scolymus</i> , 18-19	Ortie, 13, 61	Sarriette, 39, 41, 71, 72, 73, 74
<i>Alloysia triphylla</i> , 74	Céleri, 68	Dahlia, 76	<i>Satureja montana</i> , 73
Altise de la pomme de terre, 21	Céleri branche, 25, 27	<i>Dahlia</i> , 76	Parasites, 61, 62
du navet, 46	Céleri-rave, 26, 27, 56	<i>Daucus carota</i> , 23-24	Pârisson, 34-35
Amarante, 75	Cerfeuil, 71	<i>Levisticum officinale</i> , 72	Pégonium, 76
<i>Amaranthus</i> , 75	Chenille, 30, 75	Limace, 71, 75	<i>Pelargonium</i> , 76
Aneth, 24, 39, 70	Chicorée frisée, 64-65	Lin, 56	<i>Petroselinum crispum</i> , 73
<i>Anethum graveolens</i> , 70	Chou, 68, 70, 71, 72, 73, 74,	<i>Lippia citriodora</i> , 74	Phacélie, 12, 13
<i>Anthriscus cerefolium</i> , 71	75, 76	<i>Lippia triphylla</i> , 74	<i>Phaseolus vulgaris</i> , 41-43
<i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i> , 25	blanc, 28-30	Livèche, 72	Pierride du chou, 30, 72, 73, 74,
cabus pommé, 28-30	cabus pommé, 28-30	Luzerne, 12, 13, 23	<i>Tagetes</i> , 77
d'ornement, 56	d'ornement, 56	Mâche, 26, 31, 59, 68	Tigne du poireau, 17, 49
de Bruxelles, 31	de Bruxelles, 31	Mais, 33, 34, 42, 44, 46, 57, 75,	Thym, 54, 71, 72, 74
de Milan, 28-30	de Milan, 28-30	76	<i>Thymus vulgaris</i> , 73
frisé, 32	frisé, 32	Maladie des taches noires, 17,	Tomate, 17, 20, 54, 60-62, 68,
rouge, 28-30	rouge, 28-30	62	70, 72, 73
Chou-fleur, 25, 27, 64	Chou-fleur, 25, 27, 64	Marjolaine sauvage, 73	Trèfle incarnat, 12, 13, 23
Chrysomèle du haricot, 42	Chrysomèle du haricot, 42	Marsonia, 17	<i>Tropaeolum majus</i> , 76
Ciboule, 71	Ciboule, 71	<i>Matricaria matricarioides</i> , 71	
Ciboulette, 71	Ciboulette, 71	<i>Melissa officinalis</i> , 72	<i>Valerianella locusta</i> , 68
<i>Cichorium endiva crispum</i> , 64-65	<i>Cichorium endiva crispum</i> , 64-65	Mélisse, 72	Ver de la pomme, 13
<i>Basilic</i> , 54, 62, 70	Fourmi, 17, 72	<i>Mentha</i> , 72	<i>Verbena officinalis</i> , 74
<i>Beta vulgaris</i> , 22	<i>Fragaria</i> spp., 40	Menthe, 30, 71, 72	Verveine citronnelle, 74
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> , 50-51	Fraisier, 16, 37, 40, 42, 48, 49,	Mildiou, 70	officinale, 74
Bette, 50-51	77	Mouche, 70, 72	<i>Vicia faba</i> , 39
Betterave, 22, 73	Framboisier, 17	blanche, 54	Vigne, 72, 76
<i>Borago officinalis</i> , 75	Fruitier, 48, 71, 72	de l'oignon, 23	Virus de la flétrissure, 33
Bourrache, 75	Classification des légumes, 11	de la carotte, 17, 23-24, 73,	
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> , 27	Cloque du pêcher, 17	74	
28-30	Coccinelle américaine, 77	Gale, 71	<i>Zea mays</i> , 44
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i> ,	Concombre, 33, 44, 70, 74	Grosceillier, 62	
28-30	Con soude, 13, 76	Haricot, 21, 27, 41-43, 44, 56,	
Coriandre, 71	Coriandre, 71	70, 71, 73	Moutarde, 12, 13, 26