

Notice RésiWay

ResiWay AISBL est une association à but non lucratif dont l'objectif est de faciliter les actions écologiques et de permettre à chacun de participer à rassembler les informations pratiques issues de l'accumulation d'expériences individuelles et collectives.

Ce document est repris dans la [bibliothèque en ligne ResiLib](#) dont le but est de diffuser des documents offrant des retours d'expériences et informations didactiques pour faire soi-même, de manière écologique et à faible coût.

Tout est mis en oeuvre pour proposer des informations exactes et de qualité.

Toutefois **ResiWay n'est pas l'auteur** de ce document et ne peut donc assumer la responsabilité de l'exactitude, de l'actualité et de l'intégralité des informations mises à disposition.

Document

Auteur: Richard WALLNER

Note: ce nom peut être incomplet, inconnu ou un pseudonyme, selon la volonté de l'auteur

Titre original: Manuel de jardinage pour debutants

ResiLink: Ce document est accessible à tout moment à cette adresse, et le restera toujours

https://www.resiway.org/document/109/WALLNER-Richard_Manuel-de-jardinage-pour-debutants_2013_fr

URL originale: http://aupetitcolibri.free.fr/SE_FORMER/Manuel_de%20jardinage_pour_debutants.pdf

Note: Il est possible que cette adresse soit inconnue, n'existe plus ou que le contenu original ait été remplacé

Droits d'auteur

Ce document a été mis à disposition par l'auteur sous une licence permettant sa libre diffusion avec "**certaines droits réservés**". Les droits à appliquer doivent **respecter les indications de l'auteur** cité ci-dessus ou, à défaut, la licence **CC BY-NC-SA 3.0** - <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/fr/> :



Attribution - Vous devez créditer l'oeuvre, intégrer un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été effectuées. Vous devez indiquer ces informations par tous les moyens raisonnables, sans toutefois suggérer que l'auteur original vous soutient ou soutient la façon dont vous avez utilisé son oeuvre.



Pas d'Utilisation Commerciale - Vous n'êtes pas autorisé à faire un usage commercial de cette oeuvre, tout ou partie du matériel la composant.



Partage dans les Mêmes Conditions - Dans le cas où vous effectuez un remix, que vous transformez, ou créez à partir du matériel composant l'oeuvre originale, vous devez diffuser l'oeuvre modifiée dans les mêmes conditions, c'est à dire avec la même licence avec laquelle l'oeuvre originale a été diffusée.

Manuel de jardinage pour débutants

Richard WALLNER

mars 2013

Manuel de jardinage pour débutants

Mise en garde :

*Ce document n'est pas un manuel à lui seul. Il est un complément au livre « Manuel de culture sur butte »
de Richard WALLNER publié aux Editions RUSTICA.
(le livre est en vente ici : <http://aupetitcolibri.fr>)*

*Il s'agit de donner quelques repères supplémentaires utiles
à ceux qui abordent pour la première fois le jardinage.*

Table des matières

| | | | |
|---|-----------|----------------------|----|
| I - Se former..... | 3 | | |
| Acquérir la confiance..... | 3 | | |
| Se former en enquêtant..... | 3 | | |
| II - L'outillage minimal..... | 6 | | |
| Outils pour l'arrosage..... | 6 | | |
| Outils pour les plantations et récoltes..... | 6 | | |
| III - Obtenir les graines et plants..... | 7 | | |
| Les graines..... | 7 | | |
| Les plants..... | 8 | | |
| V - Les périodes de semis et de plantation..... | 8 | | |
| Les deux périodes clefs..... | 8 | | |
| Le démarrage..... | 9 | | |
| Précision sur les dates..... | 9 | | |
| VI - Mise en culture et récolte..... | 9 | | |
| Le désherbage..... | 9 | | |
| Mise en culture et récolte pour chaque légume..... | 10 | | |
| • Ail, échalote et oignon blanc..... | 10 | | |
| • Blette..... | 11 | | |
| • Carotte d'hiver..... | 12 | | |
| • Céleri..... | 13 | | |
| • Choux d'hiver | 13 | | |
| • Épinard d'hiver..... | 13 | | |
| • Fève | 14 | | |
| • Fraise..... | 14 | | |
| • Haricot..... | 15 | | |
| • Luzerne..... | 15 | | |
| • Mâches d'été et d'hiver..... | 16 | | |
| • Poireau d'hiver..... | 17 | | |
| | | • Pois..... | 18 |
| | | • Radis rose..... | 19 |
| | | • Salades..... | 19 |
| | | • Tomate..... | 20 |
| | | • Vesce d'hiver..... | 20 |
| VII - La culture des pommes de terre sous couvert .. | 21 | | |
| Les principes de culture..... | 21 | | |
| Un désherbage inexistant..... | 21 | | |
| Le matériau de couverture..... | 22 | | |
| L'arrosage..... | 22 | | |
| La mise en place dans les allées..... | 22 | | |
| Augmenter la production | 23 | | |
| VIII - L'arrosage..... | 23 | | |
| Observer les plantes..... | 24 | | |
| Tester l'humidité sous la couverture..... | 24 | | |
| L'arrosage de sécurité..... | 24 | | |
| Compenser le manque de pluie..... | 24 | | |
| L'arrosage des semis et plants..... | 25 | | |
| IX - Un peu de vocabulaire..... | 25 | | |
| Annuelle..... | 25 | | |
| Bisannuelle..... | 25 | | |
| Vivace..... | 25 | | |
| Variété hâtive, variété précoce..... | 25 | | |
| Variétés de printemps, d'été, d'automne et d'hiver | 25 | | |
| Variété rustique..... | 26 | | |
| Variété résistante à l'éclatement..... | 26 | | |
| Variété résistante à la montée à graine (mag)..... | 26 | | |
| Semis en place ou en pleine terre..... | 26 | | |

Manuel de jardinage pour débutants

Ces dernières décennies, il y a eu si peu de transmission de savoir d'une génération à l'autre dans le domaine du jardinage que le vide de connaissance à combler pour commencer un potager est énorme. On attrape vite le tournis à la lecture des livres de jardinage (c'est peut-être ce qui vous arrive en lisant ce livre...), ou bien on est frustré de ne pas trouver suffisamment de réponses à ses questions, restant démuni, sans repères face à sa parcelle de terre.

Ce chapitre tente d'apporter des informations utiles en vous proposant un exercice concret de jardinage sur deux années complètes, accompagné d'un ensemble de conseils de base.

I - Se former

Acquérir la confiance

Même s'il est question dans le livre « Manuel de culture sur butte » de mettre en œuvre une « méthode », il est nécessaire de rester humble devant la nature qui se moque totalement des techniques de culture... En jardinage, il est très courant qu'une année ne ressemble pas à une autre, qu'une chose ayant parfaitement fonctionné l'année passée ne marche plus ! Cela peut être décourageant, surtout si vous aviez entrepris un grand jardin !

Le dispositif de base

Deux petites buttes de 3,45 m de longueur cultivées avec le cycle simple décrit dans le livre « Manuel de culture sur butte ».

Cependant je ne crois pas que la nature soit un chaos désordonné, simplement il y a trop de paramètres et de variations à prendre en compte pour en maîtriser tous les aspects. Ainsi, il semble plus prudent de commencer votre apprentissage par une **petite surface** afin d'avoir plus de chance de réussir ce que vous entreprenez et par là même de mieux apprécier cette première entrée dans le monde du jardinage.

Au jardin, il faudra apprendre à **voir les choses pour ce qu'elles sont et non en fonction de la théorie**, aussi bien celle de ce livre que des autres, et à laisser parler son **intuition**.

Le parti pris ici est de vous faire travailler sur un petit potager constitué de **deux buttes de 3,45 m de long utilisant le cycle de culture « simple » décrit dans le livre**. Il s'agit de privilégier la qualité sur la quantité, tout en vous aidant à **prendre confiance en vous**.

Par ailleurs, ce petit potager vous offrira un **premier contact** avec votre terre, vos légumes, votre environnement. Vous développerez naturellement des capacités à observer, comprendre, interagir... sans même vous en rendre compte ! C'est le grand avantage d'un apprentissage par l'action, on retient bien plus de choses que ce qu'on a lu !

Aussi, ne restez pas sur un échec, ressemez à nouveau, **p e r s é v é r e z** et ne soyez pas trop impatient... **Laissez-vous apprendre**. Car devant les catastrophes sanitaires et écologiques que nous vivons aujourd'hui et qui s'aggravent de jour en jour, nous devons abandonner nos réflexes d'urgentiste : **nous n'avons plus le temps d'aller vite...** Seul un travail de qualité nous apportera de vraies réponses en les construisant pas à pas selon l'expérience bien réelle de chacun. Vouloir tomber juste du premier coup et vite pour nous défaire de nos angoisses, n'engendre en réalité que des inquiétudes et bien des dégâts collatéraux. Et comme le dit un ami, « *soyez ravis de faire des erreurs aujourd'hui, elles préparent vos réussites de demain !* ».

Se former en enquêtant

Chaque région ou localité peut avoir ses spécificités avec lesquelles il faut composer : nature du sol, date de gelées, type d'humidité, durée de la saison chaude... De nombreux jardiniers ont expérimenté cela avant vous et peuvent vous aider à comprendre plus rapidement votre contexte de culture, vous indiquer des dates de plantation et de semis plus précises que celles que je donne dans le livre.

Enquêter, c'est aussi découvrir des variétés que d'autres ont déjà testées pour leur goût, leur résistance aux

maladies... C'est donc en même temps faire œuvre d'utilité publique, car vous permettrez la transmission de tout ce savoir !

Sur les semences et les conseils de culture, les catalogues des semenciers sont aussi bien sûr de vraies mines d'informations, mais ils ne peuvent pas maintenir à eux seuls la mise à disposition de la totalité de la diversité des semences. Ils vous proposent leur sélection.

Tout ce que vous diront les jardiniers ne sera pas parole d'évangile, leurs expériences restent propres à leur sol, à leur façon de jardiner et peuvent ne pas vous correspondre. Mais les discussions que vous aurez seront sans nul doute intéressantes pour vous et qui sait, vous découvrirez peut-être une variété **ancienne de salade** ou de concombre particulièrement **adaptée dans votre localité** et totalement inconnue des catalogues des semenciers.

Voici page suivante une proposition de fiche de collecte avec laquelle aller discuter avec vos voisins ! Peut-être même pourriez-vous faire un travail avec votre mairie afin de **collecter et partager « le savoir communal »**.

| | | | |
|---|---------------|----------------------------------|--|
| Légume : | | Variété : | |
| Spécificités : | | | |
| <i>Durée de croissance avant la première récolte :</i> <i>Délai maximum (ou période) possible entre la première et la dernière récolte :</i> | | | |
| Semis | <i>époque</i> | <i>densité</i> | <i>distance d'éclaircissage</i> |
| | | | |
| Plantation | <i>époque</i> | <i>distance entre les plants</i> | <i>Conseils pour le semis ou la plantation</i> |
| | | | |
| Conseils pour la récolte : | | | |
| Conseils pour la culture : | | | |
| Résistances connues aux maladies et ravageurs : | | Recommandations : | |
| | | | |

AUTRE :

II - L'outillage minimal

Outils pour l'arrosage

Un minimum d'irrigation est primordial pour la réussite de vos cultures.

Si vous prenez soin de placer le potager à proximité d'un lieu de passage très fréquent avec un point d'eau, il ne semble pas utile pour une si petite surface de vous embarrasser d'un système d'irrigation, car le temps consacré à son arrosage est vraiment court et représente peu d'effort. Ainsi, un simple arrosoir peut suffire.

Les indispensables

Arrosoir

Transplantoir, plantoir, râteau à main

Petit et gros couteaux

Petite fourche à main, fourche-bêche

Sécateur, faucille

Outils pour les plantations et récoltes

• Un transplantoir

Nécessaire aux plantations. Une simple cuillère à soupe ou une fourchette peuvent suffire.

• Un plantoir métallique

Un complément pratique pour semer profondément les fèves une à une sur le sommet de la butte ou pour préparer le trou avant d'enfoncer des bulbes d'oignon, d'ail ou d'échalote.

• Un petit et un gros couteaux

Nécessaires pour les récoltes. Le gros couteau permet d'être à son aise pour couper des légumes assez volumineux (blette, chou).

• Une fourche à main

Utile pour la récolte des légumes-racines (carotte, panais, salsifis). On peut aussi avoir besoin d'une fourche-bêche pour les panais si on les a laissés trop grossir !

• Un sécateur

Très pratique pour la récolte de certaines herbes aromatiques un peu ligneuses (romarin) ou des têtes d'artichaut.

• Un râteau à main

Pour le semis de certains légumes (radis, carotte, betterave, panais), la méthode classique consiste à creuser une bande ou un sillon pour y déposer les graines, puis à refermer.

• Une faucille

Très pratique pour récolter la luzerne ou des herbes en dehors de la butte, destinées à la couverture au sol.

Mes outils préférés :
faucille, fourche à main, petit couteau, gros
couteau, cuillère, transplantoir.



III - Obtenir les graines et plants

Les graines

• Choisir les graines

Je vous conseille d'éviter toute semence notée « F1 », même bio. Ces **graines hybrides** sont réputées plus résistantes aux maladies ou plus productives, mais on ne peut pas ressemer les graines obtenues à partir des plantes qu'elles ont produites, au risque de voir inexorablement leur potentiel génétique **dépérir** d'une génération à l'autre. Vous devez sans cesse acheter de nouvelles semences... Or, moyennant quelques repères pratiques, vous pouvez faire vous-mêmes vos graines à partir de graines non hybrides.

En résumé

Éviter les graines F1, même bio.

Le potentiel génétique d'une graine peut s'adapter.

Certaines graines sont très faciles à reproduire soi-même.

De plus, les semences obtenues à partir de votre jardin ont le grand avantage de **s'adapter un peu plus chaque année** à vos conditions spécifiques de culture.

Bien sûr, il est recommandé d'acheter des graines bio parce qu'elles sont davantage « habituées » à un environnement **biologique** que celles qui ont été produites à l'aide d'engrais chimiques et de pesticides. Mais c'est aussi tout simplement contribuer à améliorer notre environnement en favorisant l'émergence de producteurs de semences bio. De plus, la filière biologique semble nettement plus capable d'assurer que vos semences ne sont pas des OGM.

Le « tout bio » semble impossible aujourd'hui du fait de pollutions dans l'eau et l'air. Mais plus il y aura de surfaces de production biologiques de légumes et de graines chez les agriculteurs et jardiniers, moins il y aura de risque de contamination OGM et de pollution chimique des champs et rivières, et plus notre environnement sera sain pour nous, nos cultures et les générations futures. **En tant que simple jardinier notre responsabilité est grande finalement !**

S'il arrive que les graines d'un légume intéressant ne soient pas disponibles en bio, je vous conseille de les acheter tout de même en « chimique » pour dans un premier temps les **essayer**, et si ce légume correspond bien à vos attentes, apprendre à le multiplier par vous-mêmes. Vous ferez œuvre d'utilité publique !

Vous trouverez des graines bio dans les magasins d'alimentation biologique ou chez des semenciers qui vendent par correspondance (voir le Carnet d'adresses dans le livre). Votre voisin en aura peut-être aussi !

• Faire ses graines

Après un premier achat, vous pouvez récolter vous-même vos graines sur la plante que vous avez cultivée la première année. Cependant, à ce jeu, il faut être prudent :

Par exemple, les variétés différentes d'un même légume (navet marteau et navet à collet violet) ou appartenant à une même famille botanique (betterave et blette) peuvent s'hybrider et donner naissance à des graines au potentiel génétique tout à fait différent ! Mais c'est aussi comme cela que l'on crée des variétés nouvelles !

Vous pouvez donc facilement perdre votre variété. C'est fréquent avec les carottes, les blettes, les choux, les navets, les betteraves, les courgettes, les courges... si l'on ne prend pas quelques précautions. Les carottes peuvent se croiser avec les carottes sauvages !

Pour éviter les croisements, il faut respecter de grandes distances de séparation, 500 m et plus, car ce sont les insectes et le vent, principalement, qui véhiculent le pollen de fleur en fleur. On peut aussi avoir recours à des voiles de protection ou à la pollinisation manuelle fleur à fleur (utilisée pour les courges et courgettes).

Si vous voulez avoir un meilleur aperçu de la multiplication des semences, je vous conseille le petit manuel d'initiation de Rosemary Morrow, et si vous souhaitez approfondir, le livre de Jérôme Goust (voir la Bibliographie

dans le livre).

Néanmoins, voici quelques légumes dont vous pouvez récolter les graines sans ennui car ils sont très peu sensibles à la pollinisation croisée : haricot, tomate, fève, pois, laitue, aubergine, vesce, luzerne.

Il faut aussi y ajouter l'ail et l'échalote pour lesquels vous n'avez en fait pas besoin de la graine : il suffit de replanter des **bulbes** (appelées caïeux pour l'ail) prélevés sur les têtes récoltées l'année précédente. En particulier pour l'ail, il vaut mieux ne replanter que **les caïeux du pourtour**.

Les plants

Beaucoup de légumes sont plus faciles à installer au jardin lorsqu'ils ont déjà poussé en pot : **courgette, concombre, mâche, blette, chou, aubergine, tomate, etc.**

C'est même la seule façon pour les **tomates** par exemple d'obtenir les premières récoltes en juillet, car si nous devons attendre les conditions de chaleur suffisantes pour les semer dans notre potager, c'est-à-dire autour de mi-juin voire plus tard dans certaines régions fraîches, nous n'aurions des récoltes que fin septembre.

C'est aussi la possibilité de planter des **choux** et des **salades** tôt dans l'année alors qu'il fait trop froid dehors pour les semer en pleine terre.

C'est enfin une manière de **contourner en partie les problèmes de limaces et d'escargots**, car les jeunes semis y sont beaucoup plus vulnérables que des plantes plus grandes et fortes. Toutefois, n'importe quel jardinier vous racontera comment ses plants de salades et de choux se sont fait entièrement dévorer les années d'invasion de limaces... à côté de salades directement semées au jardin restées intactes et grandissant tout à fait normalement ! Je vous l'ai dit, la nature se moque des méthodes...

L'achat de plants représente également un gain appréciable en temps et en énergie par rapport à un semis qu'il faut organiser, suivre, entretenir, etc. En contrepartie, cela vous coûtera plus cher et vous aurez beaucoup moins de choix de variétés.

Trouver des plants bio est nettement plus difficile que pour les graines. Les jardinerie peinent encore à en proposer, fréquentez plutôt les magasins d'alimentation biologique et les marchés.

Les plants « chimiques » sont certes moins chers, mais pas plus recommandables que les graines du même type, pour de semblables raisons ; même chose pour les plants issus de graines F1. Outre les traitements et engrais reçus, ils présentent l'inconvénient de n'avoir pas ou peu développé d'échanges avec la vie d'un sol. Cependant, leur culture est possible et de toute façon, vous pourriez ne pas avoir d'autre choix ! Donc si une variété de fraise particulière est introuvable en bio, essayez-en quelques pieds « chimiques » et apprenez à la multiplier si elle vaut vraiment la peine pour vous. Sinon, votre voisin « écolo » a-t-il quelques plants à vous donner ?

Produire soi-même ses plants est bien sûr une alternative très intéressante. Néanmoins, s'il s'agit de votre toute première année de jardinage, il vaut peut-être remettre cela à l'an prochain afin de vous concentrer sur la mise en place du potager et les autres apprentissages.

V - Les périodes de semis et de plantation

Cela semble bien compliqué à première vue !

Faut-il semer avec la lune ? Doit-on planter dès les beaux jours du printemps ? Peut-on tenter une mise en place avant les gelées d'automne ? À quelle date planter les salades pour en manger toute l'année ?

Les deux périodes clefs

Je vous propose de vous simplifier la tâche les deux premières années. Les mises en culture proposées par le cycle simple décrit dans le livre sont regroupées en deux périodes clefs pour chacune des deux années du cycle : mai-juin et septembre-octobre. Elles ont l'avantage de convenir quasiment à tous les climats de France et sont les plus favorables aux cultures les plus populaires.

En résumé

Septembre-octobre et mai-juin

Préférer commencer par la période septembre-octobre, elle permet de mettre en culture les plantes fertilisatrices.

Par exemple, à partir de la mi-mai, votre sol est normalement **suffisamment réchauffé** grâce au soleil du printemps et les **risques de gelée ne sont plus à redouter**. En septembre ou début octobre, vos plantations et semis disposeront d'**assez de temps pour se développer** avant l'arrivée des grands froids et pourront ainsi être récoltés durant l'hiver ou au printemps suivant.

Ces deux époques permettent aussi la mise en culture d'une grande **diversité** de légumes et de plantes fertilisatrices (fève, pois, vesce, haricot, etc.).

Le démarrage

Du fait de la méthode de culture « naturelle » mise en œuvre par les cycles proposés dans le livre, il est préférable de commencer par la période la plus **fertilisatrice en azote** naturel, c'est-à-dire septembre-octobre.

Cependant, pour votre première année de culture, vous pouvez commencer par l'une ou l'autre des périodes, l'important étant de mettre en culture tout de suite une butte qui vient d'être pelletée.

Précision sur les dates

Les deux périodes de culture sont suffisamment longues pour disposer de plusieurs dates possibles pour le semis de chaque légume. Reportez-vous aux indications sur les **paquets de graines**.

Pour les légumes achetés en plants, c'est encore plus simple puisque en général, on ne vous vend pas une variété inadaptée à la saison ! Vous pouvez les mettre en place aussitôt achetés. Mais restez vigilant, les beaux mois d'avril nous donnent parfois envie d'acheter les pieds de tomate qu'on nous propose. **C'est trop tôt !** Attendez que votre sol soit bien réchauffé à la mi-mai et que les risques de gelées soient écartés. Évitez également d'acheter les plants que vous trouverez encore sur les étals en **fin de période**, on peut douter de leur fraîcheur et les conditions de cultures ne sont probablement plus optimales.

Quant à la **lune**, bien qu'elle semble effectivement avoir quelques effets favorables ou défavorables sur la croissance des légumes, je n'ai personnellement jamais réussi à être prêt les bons jours ! Mais si le cœur vous en dit, il vous suffit d'acheter un calendrier lunaire de jardinage et d'en suivre les indications.

Au fil des années et de l'agrandissement de votre potager, vos choix se complexifieront, mais vous aurez aussi gagné en expérience. L'autre cycle de culture présenté dans le livre, le « cycle amélioré », vous sera plus accessible.

Mais pour l'heure, je vous propose de prendre contact avec la terre, les gestes de culture de base et les cycles de croissance des plantes.

VI - Mise en culture et récolte

Le désherbage

Rappelons que le désherbage doit être effectué **régulièrement et le plus tôt possible** pour éviter que les herbes ne s'installent. **La première année** de culture demande généralement beaucoup de travail sur ce plan, en particulier au printemps. Faites l'effort d'être présent régulièrement au jardin notamment en **avril et mai**, afin de ne pas vous laisser déborder. Ce travail rigoureux empêchant les herbes de grainer sur la butte portera ses fruits dès la deuxième année : vous constaterez alors une nette diminution du désherbage, votre récompense !

En résumé

Le nombre de plants pour chaque légume est indiqué par les schémas de culture.

Les doses pour les semis sont indiquées sur les sachets de graines.

Désherbez dès avril sans attendre l'installation des légumes sur les buttes.

Un minimum sera toujours nécessaire par la suite, mais désormais, les herbes en nombre réduit seront considérées comme un bénéfice pour la biodiversité de la butte plutôt que comme des envahisseurs. Toutefois, respectez bien les autres indications déjà données dans le livre : **pas de labour (grattage du sol sur 2 cm de**

profondeur accepté !), car il fait remonter les graines à la surface, pas de couverture de sol avec du foin, pas de botte de paille stockée dehors sans avoir été protégée des herbes avoisinantes...

Mise en culture et récolte pour chaque légume

• Ail, échalote et oignon blanc

Croissance : Contrairement à l'échalote que l'on récolte généralement à pleine maturité, l'ail et l'oignon blanc peuvent être récoltés à trois stades de croissance : **jeune pousse, en frais ou sec**. Lorsqu'ils sont plantés en automne, le stade « jeune pousse » peut être récolté en avril, bien avant la formation de leur bulbe.

L'ail jeune est appelé « **aillet** » et se mange avec une tartine de beurre. On peut aussi le couper en petits morceaux que l'on ajoute aux salades ou plats cuisinés. Si vous acceptez de ne pas arracher la plante en coupant 1 cm au-dessus du système racinaire, l'ail reprend sa croissance normalement, comme le poireau. Si votre objectif est uniquement de produire de l'aillet, vous pouvez planter en automne des têtes d'ail entières afin de produire des touffes d'ailllets.

L'**oignon blanc** en avril forme essentiellement de longues tiges vertes, sans encore de bulbe formé. Il peut alors être entièrement récolté, puis coupé avec ses tiges en petits morceaux pour relever agréablement les salades.

L'ail et l'oignon blanc peuvent aussi être récoltés **en frais** lorsque le bulbe est assez gros mais pas encore sec. On les utilise alors en cuisine comme on le fait pour les bulbes secs.

Comme pour l'échalote et l'ail, le **stade « sec »** est souvent obtenu à partir de juillet. C'est le seul qui vous assure une longue conservation.

Plantation : toutes ces plantes à bulbes sont assez rustiques au froid. On peut donc les planter entre fin **septembre et mi-octobre**, voire en novembre dans les régions à hiver doux. Dans les régions trop froides, on est obligé d'attendre **mars** ou bien de les protéger par un voile ou une serre. Vos voisins vous indiqueront la pratique dans votre localité.

Faites un trou en enfonçant le plantoir, placez-y le bulbe qui doit juste dépasser de la surface du sol et refermez le trou avec la terre en appuyant assez fortement afin que la terre « emprisonne » le bulbe, sinon il sera « poussé » en dehors de son trou par ses racines qui ont du mal au début à se propager dans le sol. Vous pouvez remettre la couverture de sol par-dessus en recouvrant le bulbe, sa tige verte n'aura aucun mal à en sortir.

Depuis peu, j'ai découvert une façon bien plus simple de procéder : je pose les bulbes tout simplement **sur le sol, sous la couverture !** Étonnamment, la plante finit par reprendre sa forme habituelle et produit normalement. J'ai observé le même phénomène avec les plants de mâche ! La condition est de le faire au moins **15 jours avant l'arrivée des froids**, soit vers fin septembre/début octobre, pour donner le temps aux racines de se développer correctement.



Ces six bulbilles sont juste posées sur le sol et seront aussitôt recouvertes d'une couverture de 2 à 5 cm.



La plante pousse sans problème. La couverture a été dégagée pour montrer que les bulbilles se sont bien enracinées d'elles-mêmes.

Récolte : pour toutes ces plantes, coupez à la base avec le petit couteau, mais ce n'est pas utile si les racines se cassent facilement sous le bulbe. Au stade « sec », arrachez les bulbes et reposez-les au même endroit sur la butte pour les laisser sécher au soleil pendant deux jours, ou bien séchez-les chez vous. Ce séchage est très important pour une bonne conservation. Le stockage devra se poursuivre dans un endroit sec, **pas au réfrigérateur !**

J'ai rarement vu de floraison sur les échalotes. Celles des oignons et de l'ail interviennent autour d'avril. Sur une variété d'oignons blancs, une année, j'ai constaté que la floraison avait « vidé » les bulbes, la plante concentrant probablement tous ses efforts dans la production de graines. Du coup, il n'y a pas eu de récolte d'oignons. Maintenant pour cette variété, je coupe systématiquement la tête de la fleur lorsqu'elle apparaît.



Coupez les têtes florales le plus tôt possible.

• Blette

Croissance : les blettes peuvent être coupées deux à trois fois dans l'année, car elles **repoussent d'elles-mêmes**, profitez-en ! Par ailleurs, lorsqu'elles ont atteint 30 cm de hauteur, vous ne gagnez rien à les laisser plus longtemps, car les feuilles vont vieillir, leur état va se dégrader. C'est la même chose pour le persil ou la ciboulette : si vous ne les récoltez pas régulièrement, leur végétation se dégrade, la plante passe dans un autre mode de fonctionnement, voire commence à monter à graine ! Lorsque ce stade est atteint, il est en général impossible de lui faire produire des feuilles ou très peu. Ainsi, si vous n'avez pas envie de manger de blette, coupez-la quand même, offrez-la à vos voisins ou à la vie de votre sol en l'étalant sur la butte, ou dans l'allée s'il n'y a pas de place. Je ne sais pas si elle peut être congelée. C'est possible pour le persil.

Plantation : plantez sans enterrer la partie aérienne. Remettez la couverture au plus près du plant et arrosez bien.

Récolte : on coupe à 1 ou 2 cm du sol l'ensemble des feuilles en une seule fois avec le gros couteau, ou bien on cueille les feuilles une à une en les cassant à la base et en laissant les jeunes pousses du milieu.



Malgré une coupe franche à la base lors de sa récolte, ce pied de blette repoussera généreusement.

• Carotte d'hiver

Croissance : c'est long ! Il faut **trois à cinq mois** pour avoir de belles carottes. Mais vous pouvez aussi les récolter petites. Je vous conseille la variété 'De Colmar' si vous voulez que vos carottes se conservent bien pendant l'hiver. La conservation est excellente dans un bac rempli de sable légèrement humide, maintenu au frais dans une cave.

Si vous voulez récolter plus tôt dans l'année, je vous conseille la variété 'Nantaise améliorée'. Sachez toutefois que chaque variété ne donne pas exactement les mêmes résultats d'un terrain à un autre. Certaines conviennent mieux en terrain sablonneux, d'autres sont meilleures en terrain argileux... Les semenciers donnent parfois des indications. L'expérience de vos voisins sera sûrement plus précise pour vous. Toutefois, n'hésitez pas à essayer quelque chose de différent ! Rappelez-vous que votre système de culture réagira peut-être différemment du leur.

Semis : je vous conseille de ne pas semer avant mi-mai, même si avril est radieux, car la carotte germe mieux lorsque le sol est bien chaud. Les jeunes plantules intéressent les escargots, soyez vigilant et si besoin, ramassez les gastéropodes et lancez-les « amicalement » un peu plus loin, par exemple dans la haie ; soulevez aussi les planchettes sous lesquelles ils trouvent parfois refuge en journée.

Avant le semis, faites tremper vos graines une nuit dans un verre d'eau. Récupérez-les en versant l'eau dans une passoire fine puis afin de les assécher et d'augmenter leur volume, mélangez-les à du sable (dix fois le volume de graines) ou à de l'argile en poudre (frottez entre vos mains les graines avec l'argile puis passez le tout à travers une passoire pour ne garder que les graines légèrement enrobées d'argile) : cela vous permettra de semer moins de graines au centimètre.

Pour semer de façon classique, enlevez la couverture, creusez une bande large de 15 cm environ et profonde de 1 cm, saupoudrez le mélange de sable et de graines enrobées d'argile en veillant à obtenir 1 graine tous les 1 à 2 cm environ. Remettez la terre bien émietée et appuyez légèrement pour faire contact avec les graines. Couvrez de brins de paille sur moins de 0,5 cm d'épaisseur et arrosez. Veillez à arroser chaque jour. Pour semer sans perturber le sol et avec moins d'effort, je vous conseille d'essayer la méthode de **semis de surface** décrite dans sur mon site Internet.

POUR APPROFONDIR

Pour les semis de surface, référez-vous au site Internet :

<http://aupetitcolibri.free.fr>



En début de croissance, les plantules de nombreux légumes ressemblent beaucoup à celles de la carotte.



Ensuite, chaque plantule développe ses premières « vraies » feuilles qui permettent de mieux distinguer le type de légume. Ici, on voit les feuilles très découpées de la carotte. On peut aussi arracher une jeune plantule, la frotter entre les doigts et en sentir l'odeur. Elle est souvent caractéristique.



Il est temps d'éclaircir ces carottes, sinon elles ne vont pas beaucoup grossir.

L'éclaircissage : Au moment du désherbage, vous devez « éclaircir » les jeunes plantules pour permettre aux carottes de grossir : on en sème beaucoup plus que nécessaire afin de s'assurer d'une réussite minimale ; on doit ensuite enlever un nombre important de plantules. Intervenez lorsqu'elles ont un peu grandi et au plus tard lorsque vous pouvez voir de toutes petites carottes colorées se former à la base. **Laissez un pied tous les 8 cm environ.** Cela vous apparaîtra peut-être comme un beau gâchis de plantes ou d'espace, et pourtant, si vous ne le faites pas, vous n'aurez probablement que des petites carottes...

Récolte : j'utilise la fourche à main, sinon une fourche-bêche, pour commencer à sortir les carottes de terre, puis – ou en même temps – je tire dessus à la main. La terre peut rester collée aux racines, enlevez le maximum sur place. Si vous n'utilisez pas les fanes (feuilles) pour une soupe, coupez-les à 1 cm de l'extrémité de la carotte et déposez-les sur la butte. Pensez à remettre correctement la couverture de sol en refermant les trous avec la terre, sans tasser.

• Céleri

Croissance : sa croissance est longue. Planté à la mi-mai, il ne se récolte qu'avant les gelées de l'automne. En fait, vous pouvez le récolter avant, il sera simplement plus petit !

Vous pouvez planter autant les céleris-raves que les céleris-branches, ils jouent tous les deux un rôle protecteur pour les choux. Essayez de les mettre en place à peu près en même temps que les choux.

Récolte : pour les deux types de céleri, coupez les racines juste à la base de la plante avec le gros couteau.

Plantation : plantez la motte sans enterrer la partie aérienne.

• Choux d'hiver

Croissance : parmi les variétés de chou d'hiver, le stade optimal d'un chou « pomme » (il prend la forme d'une boule) est atteint lorsque la pomme est dure. C'est le signe qu'il est bien plein à l'intérieur. Mais rien ne vous empêche de le récolter moins ferme ! La durée de croissance varie énormément d'une variété à une autre et selon la saison de plantation. Grossièrement, il faut au minimum un mois aux variétés de printemps, deux mois et plus aux variétés d'été, trois mois et plus aux variétés d'automne et de nombreux mois pour celles d'hiver. Bien que ces dernières soient longues à venir, ce sont les seules à pouvoir passer la mauvaise saison dehors et à vous assurer des récoltes jusqu'en mars ! Ce sont aussi celles qui acceptent plus facilement une « fertilité douce » étalée sur l'année plutôt qu'un apport massif de compost par exemple.

Plantation : retirez la couverture et creusez le sol sur 8 cm de diamètre environ et 10 cm de profondeur. Qu'il s'agisse de plants à racines nues ou avec une motte, enterrez la tige jusqu'au niveau des feuilles. Finissez de reboucher le trou avec la terre retirée, sans la tasser ou seulement très légèrement. Arrosez aussitôt et régulièrement dans les semaines à venir. **Attention, le chou souffrira beaucoup d'un manque d'eau.**

Récolte : j'utilise le gros couteau pour couper la pomme en haut du tronc. À la récolte, ne vous inquiétez pas de voir les feuilles extérieures mangées ou « malades ». Il suffit de les enlever pour avoir une pomme plus présentable ; posez ces feuilles en couverture sur le sommet de la butte ou dans l'allée. On trouve souvent des limaces ou cloportes à l'intérieur de la pomme... c'est normal, c'est la vie ! Amis des bêtes, préparez-vous à remettre ces bestioles sur la butte ou dans la haie.

• Épinard d'hiver

Croissance : le cycle de croissance de l'épinard d'hiver est similaire à celui de la mâche d'hiver. De la même façon, vous pouvez espérer au moins deux récoltes par pied. Ce légume est le plus souvent consommé cuit à l'eau ou à la vapeur. Il est aussi excellent cru en mélange avec une salade. Seul bémol, il contient comme l'oseille un taux élevé d'acide oxalique qui nécessite de ne pas en manger plusieurs jours de suite.

Ne confondez pas l'épinard avec une certaine oseille que l'on appelle épinard perpétuelle ou oseille-épinard. Cette plante vivace est intéressante mais elle est plus acide que l'épinard et son goût en est assez éloigné.

Si vous n'aimez pas l'épinard, vous pouvez le remplacer dans les schémas de culture par de la mâche. Mais il est bon pour la vie du sol de le cultiver et de mettre à composter en surface les feuilles que vous ne mangez pas. L'épinard retient la fertilité du sol mieux que beaucoup d'autres plantes durant l'hiver et stimule la vie

du sol par ses déchets racinaires et ses feuilles. Cela lui vaut d'être parfois choisi comme plante fertilisante principale dans certains systèmes de culture comme celui de Gertrud Franck.

Plantation ou semis : enterrez la motte entièrement. J'avoue ne pas avoir essayé de la poser juste sur le sol comme pour la mâche. Le semis en surface est assez facile. On peut semer une bande de 10 cm comme pour la mâche. Chez moi, le grand prédateur du semis d'épinard est l'escargot ! Je passe régulièrement voir, et je laisse tranquille les escargots tant qu'il n'y a pas de dégâts importants.

Récolte : si vous voulez obtenir au moins deux récoltes, ne coupez pas au ras du sol. Dans l'idéal, on cueille uniquement les feuilles suffisamment grandes, ce qui préserve les plus petites.



Six plants d'épinard installés dans la bande extérieure de culture.

• Fève

Croissance : les fèves résistent à des gelées de -10°C le temps d'une nuit mais difficilement sur de longues périodes et à condition que votre sol soit bien drainé, ce qui est normalement le cas grâce à la butte. Dans un même secteur géographique, le climat est un peu plus favorable en ville qu'à la campagne. Les jardins les plus délicats sont ceux qui se trouvent en fond de vallée et proches d'une rivière. Ainsi si vos fèves meurent en hiver tandis que celles de la ville résistent, ce n'est pas forcément à cause de votre méthode de jardinage ! Dans ce cas, essayez d'utiliser un voile de protection ou de planter vos fèves en mars au lieu d'octobre. La récolte sera décalée mais n'empêchera pas ensuite la plantation des tomates au sommet en succession de culture.

Semis : le semis de mars est problématique, car vous offrez des graines aux mulots qui n'ont plus grand-chose à se mettre sous la dent. Le semis d'octobre est préférable, en prenant soin si possible de semer avant les premières gelées. La graine étant grosse et puissante, on peut la semer profondément, mais les mulots sont capables d'aller la chercher même à 10 cm. Elle supporte également jusqu'à 10 cm de couverture au-dessus du sol. Je vous conseille d'enfoncer les graines une à une tous les 20 cm à travers la couverture de sol et à 2 cm environ de profondeur dans la terre.

Récolte : les longues cosses de fèves se récoltent vertes à plusieurs stades : l'habitude est de les cueillir bien pleines pour en extraire les graines moelleuses dont on enlève ou non la peau pour les manger crues ou les cuire (excellente purée). On peut aussi les préférer beaucoup plus jeunes pour les faire cuire avec leur cosse. Si vous tardez à récolter, les cosses sèchent et noircissent, c'est le dernier stade de développement qui donne les graines que l'on sème. Il en est de même pour les pois et les haricots. Ainsi, si vous souhaitez récolter ces graines pour les ressemer plus tard, pensez à laisser tranquilles deux pieds en extrémité de butte jusqu'à leur dessèchement complet, puis récoltez les cosses et étalez le reste de la plante sur la couverture de sol.

• Fraise

Croissance : chaque plant de fraisier est capable de fructifier plusieurs années de suite. La production de la première année peut être faible. Les insectes, notamment les bourdons, sont essentiels à une bonne fructification. Si vos fraises – ou vos courgettes – sont petites et difformes, n'accusez pas en premier lieu la

fertilité ou les maladies du sol, voyez plutôt s'il n'y a pas un manque de pollinisateurs !

La présence des fraisiers interfère un peu avec les autres légumes de la bande extérieure comme les poireaux, les oignons... car ils prennent du volume ! Il n'y a en fait pas vraiment de problème à planter très près des fraisiers, faites comme s'ils n'étaient pas là ! Au besoin, n'hésitez pas à couper quelques feuilles qui gêneraient.

Chaque pied produit chaque année des tiges horizontales appelées « stolons ». Sur ces stolons se forment de jeunes plants. Afin de ne pas développer de maladies et créer un problème de fertilité, on ne garde pas ces nouveaux plants que l'on enlève au plus tard en septembre avec le stolon, ou dès leur apparition. Ils sont posés en couverture comme déchets de culture pour nourrir le sol ou bien servent de jeunes plants au moment du renouvellement de la ligne de fraisiers.

Plantation : je préfère planter les fraisiers en septembre, car leur enracinement est mieux assuré du fait que les grandes chaleurs de l'année sont passées. Faites simplement attention à bien étaler les racines dans le trou de plantation, sans les faire remonter vers le haut. Appuyez légèrement sur la terre autour du pied et remettez la couverture. Arrosez bien.

Récolte : récoltez avant les limaces, les mulots et les oiseaux !

• Haricot

Croissance : ne semez que des variétés dites « sans fils ». C'est beaucoup plus agréable dans votre assiette, elles résistent mieux au manque d'eau et le haricot peut rester plus longtemps sur la plante avant d'être cueilli.

La première récolte a lieu deux mois après le semis. Ensuite, la production de nouveaux haricots est régulière. Si bien que vous pouvez faire une récolte tous les quatre jours ou chaque semaine. Si vous attendez trop, ils grossissent puis finissent par sécher pour former des graines dures à l'intérieur de la gousse. C'est ainsi que l'on obtient les « haricots secs » qui peuvent aussi servir de semences !

Semis : il se fait en ligne à la base du grillage pour les variétés grimpantes (aussi appelées « à rame ») ou en poquet pour les autres variétés dites « naines » que l'on sème ailleurs sur la butte. Pour une ligne, préparez un sillon de 3 cm de profondeur, placez une graine tous les 5 cm. Pour les poquets, faites un trou de 7 à 8 cm de diamètre et de 3 cm de profondeur. Placez-y six graines sur le pourtour et refermez la terre sans tasser ou très légèrement. Replacez la couverture au-dessus qui peut et mérite d'être épaisse (jusqu'à 5 cm), pour conserver l'humidité.



Il ne reste plus qu'à remettre la terre sur ce poquet de haricots nains.

Récolte : en général, tirer sur le haricot suffit pour le détacher avec son pédoncule, mais parfois on arrache l'ensemble de la plante en faisant ainsi... Dans ce cas tenir la plante d'une main et arrachez le haricot avec l'autre. Retirez les pédoncules au moment de cuisiner vos haricots.

• Luzerne

Croissance : cette plante vivace disparaît en hiver et repousse avec vigueur au printemps suivant. C'est une excellente productrice de matière fraîche qui nourrira les habitants de la butte. Si vous ne la coupez pas, elle produira des fleurs puis des graines et son feuillage se dégradera sans que cela induise la mort de la plante, mais elle ne produira pas de nouveau feuillage, ou très peu, avant le printemps suivant, à moins qu'il pleuve fréquemment.

Semis : Pour réaliser les poquets indiqués en bord de butte sur les schémas de culture : Ne semez qu'une dizaine de graines sur un rectangle mesurant environ 2 x 5 cm au maximum. Car si la luzerne n'est pas bien brillante la première année de culture, elle explose dès la deuxième année. Si vous semez plus large, vous perdrez de la place dans la bande extérieure. Les limaces adorent les jeunes pousses de luzerne. En cas de besoin, faites-la d'abord pousser en pot et replantez-la lorsqu'elle a atteint 5 à 10 cm de hauteur. N'hésitez pas alors à couper votre motte en deux pour deux plants au lieu d'un.



Le petit tasseau de bois montre les dimensions qui auraient été plus raisonnables pour ce poquet de luzerne. Mieux vaut prévoir encore plus petit, car d'année en année, la luzerne a tendance à s'étaler.

À savoir

Si la luzerne venait à mourir rapidement, replantez-la au même endroit. Si au bout de quelques années, la majorité des luzernes sont mortes, parce que leur temps de vie est terminé, alors décalez l'ensemble des plantations de 30 cm : replantez un poquet de luzerne entre deux anciens emplacements.

Récolte : excepté la première année où elle est chétive, on peut chaque année la récolter deux ou trois fois en la coupant avec une faucille ou un couteau, **à plus de 4 ou 5 cm du sol** ; intervenez lorsque le feuillage a atteint au moins 30 cm de haut, et au plus tard à la formation des fleurs.

• Mâches d'été et d'hiver

Croissance : les variétés pour l'hiver et l'été ne sont pas les mêmes, celles d'été résistent mieux à la montée à graine (notée « mag » dans les catalogues) et celles d'hiver sont vraiment plus résistantes au froid. La mâche d'hiver s'implante de septembre à mi-octobre. Sa croissance est ralentie par les froids, donc à moins de l'installer très tôt en septembre ou de profiter d'un hiver doux, d'une serre ou d'un voile de protection, les rosettes se récoltent tardivement en hiver. Au moins deux récoltes par pied sont possibles.



Implantation de plants de mâche dans la bande extérieure. On voit également un pied de fraisier au bord du repose-pieds, comme indiqué précédemment.



Ce pied de mâche coupé suffisamment haut permettra une seconde récolte.



Voici la repousse de six plants de mâche déjà récoltés une fois.

Plantation ou semis : pour la mâche d'hiver il est impératif de semer fin août et au plus tard début septembre, car la germination de la graine est particulièrement longue (jusqu'à vingt jours) et les plantes doivent être suffisamment grandes pour acquérir leur résistance au froid.

En culture biologique professionnelle, le semis de mâche est souvent remplacé par l'installation de plants, du fait que les herbes poussent plus vite que le semis, le désherbage est particulièrement délicat et parfois impossible à faire ! Dans notre système de culture sans labour et idéalement sans grattage du sol, on peut utiliser **le semis de surface**, car les herbes ne sont plus aussi massivement présentes dès la deuxième année de culture ; elles n'imposent pas de grande corvée de désherbage. Que ce soit pour la mâche d'été ou d'hiver, le taux de réussite est souvent important. Par exemple, on peut semer une petite bande de 10 cm de large là où l'on voit une mini-ligne de trois plants sur les schémas de culture. Une fois que les jeunes pousses ont deux ou trois petites feuilles, on éclaircit la bande en laissant **4 à 5 cm entre deux îlots de plusieurs pousses**.

L'achat de plants permet de **rattraper un semis raté** et d'**implanter la mâche le plus tard possible**, à la mi-octobre pour les variétés d'hiver. Chaque plant correspond en fait à plusieurs pousses dans une même motte de terre, la croissance est donc en général plus buissonnante qu'un semis. Traditionnellement, on implante la motte dans un trou. Mais si l'on possède une couverture de sol d'**au moins 4 cm d'épaisseur**, il suffit d'ouvrir la couverture, de **poser la motte au contact du sol** et de bien refermer la couverture sur le plant. Arrosez, c'est fini ! Si vous avez moins de couverture, enfoncez la motte juste pour compenser le manque de hauteur de la couverture.

Récolte : j'utilise le petit couteau. Si vous prenez bien soin de **ne pas couper au ras du sol**, la mâche est capable de repousser pour vous offrir une autre récolte quelques semaines plus tard.

• Poireau d'hiver

Croissance : le poireau fait partie des plantes à **longue durée de végétation**. Semé **en mars** en pépinière, puis repiqué à la **mi-mai** sur la butte, il ne se récolte qu'à partir de l'automne. La récolte peut avoir lieu avant, mais généralement, le poireau est alors trop petit, sauf pour les variétés d'été tel 'Jaune gros du Poitou', récoltées dès l'été. Mais comme pour les choux, cette longue durée de végétation est souvent associée à une **capacité à résister à l'hiver** et à accepter une fertilité douce étalée dans le temps : les poireaux d'hiver se récoltent jusqu'à fin mars, sans nécessiter de protection contre le froid. À partir d'avril, ils montent à graine.

Plantation : la pelle à main permet de fendre le sol profondément, jusqu'à 15 cm au maximum, puis d'entrouvrir la terre pour y glisser le plant de poireau, derrière l'outil. Il n'y a plus qu'à enlever soigneusement la pelle. Ne tassez pas la terre qui reste **légèrement entrouverte**. Lors de votre première année, comme le sol aura été labouré du fait du pelletage de la butte, vous pouvez utiliser le plantoir pour faire un trou et y mettre le poireau, c'est la méthode traditionnelle. En deuxième année, ce ne sera sans doute plus possible puisque le sol se sera restructuré. Il donnera alors l'impression d'être trop compacté sous les 2 à 5 cm de terre en surface, mais cet état de sol est normal. S'il devient plus aéré sous les premiers centimètres de terre, c'est encore mieux ! Mais ne forcez pas cet état de chose, vous créerez des problèmes. **Ce sont les racines et les habitants du sol qui doivent améliorer leur milieu de vie. Votre**



Jeunes poireaux repiqués en mini-ligne dans la bande extérieure.



Poireaux et salades vont de pair.

responsabilité se situe au niveau leurs conditions de vie : chaleur, humidité, nourriture, protection, ... Lire le chapitre traitant de la fertilité et celui de la santé.

Avant de planter les poireaux, coupez leurs racines à 1 cm et les extrémités des feuilles 2 cm au-dessus de l'endroit où elles se séparent de la tige principale. Enfoncez le poireau ainsi préparé, le plus profondément possible pour ne laisser que 3 cm ou plus dépasser au-dessus de la terre. En remettant la couverture, veillez à ne pas empêcher la lumière d'atteindre la plante. Arrosez à la plantation.

Remarquez cependant que vous n'êtes pas obligé d'enfoncer vos poireaux profondément ! Ce n'est d'ailleurs pas ce que demande la plante... On cherche simplement à priver de lumière le fût du poireau afin qu'il reste blanc et tendre. Mais ce n'est pas capital de le faire, il se mangera bien quand même ! Ainsi, vous pourriez même semer vos poireaux en surface et les éclaircir pour n'en laisser que le nombre suffisant.



Apparition de la tige florale en avril... ce poireau ne sera plus agréable à manger.

Récolte : j'utilise le gros couteau que j'enfonce en terre jusqu'à atteindre le bulbe qui forme la base du poireau. Là, j'ai le choix entre couper au-dessus du bulbe – celui-ci reste en terre et un second poireau en repousse ! – ou en dessous : on peut alors manger le bulbe, partie la plus délicieuse du poireau, mais ce sera la fin de vie de la plante. À la première récolte entre octobre et décembre, je laisse de préférence le bulbe pour obtenir un second poireau. Puis je récolte l'ensemble du poireau qui a repoussé avant avril.



Ce poireau repousse après une première récolte et cela malgré une coupe sévère faite en terre au plus près du bulbe.

• Pois

Croissance : il est important de choisir une **variété de pois d'hiver** pour sa résistance au froid, et de préférence **naine** plutôt que « à rame », car elle aurait alors besoin d'un support en hauteur pour se développer. C'est donc envisageable pour la portion grillagée de la butte.

Exemple de variété d'hiver naine : 'Pois nain Douce Provence'.

Exemple de variété d'hiver à rame : 'Pois serpette vert à rame'.

Comme pour les fèves, tenez compte de l'intensité du froid de votre localité et demandez aux jardiniers du voisinage leur habitude.

Si vous semez en octobre, la récolte aura lieu courant avril.

Semis : comme votre surface de culture est petite, vous pouvez semer les graines une à une tous les 4 cm à travers la couverture de sol, à 2 cm environ de profondeur dans la terre ; sinon, creusez un sillon. Attention, les limaces et les mulots raffolent des pois ! Semez-les bien avant les premières gelées d'automne (15 jours avant). Surveillez ce qui se passe... Voir dans le livre le chapitre « Remèdes aux problèmes rencontrés » section « Régulation des mulots et autres rongeurs ».



Semis de pois à rame au pied de la structure grillagée.



On peut avoir besoin par endroits de guider la plante sur le grillage qu'elle trouve cependant facilement.

Récolte : tirez sur la cosse en prenant garde de ne pas arracher toute la plante ! La récolte se fait lorsque la cosse est bien pleine et les grains encore sucrés. Ils sont alors excellents **crus ou cuits**. Passé ce stade, ils deviennent nettement moins sucrés, mais vous pouvez encore les faire cuire. Le grain sec peut servir de semence pour l'an prochain.

• Radis rose

Croissance : lorsqu'on les cultive à la belle saison comme les schémas de culture vous le proposent, ils poussent vite. C'est l'une des satisfactions les plus « rapides » au jardin. Il faut tout de même attendre **trois semaines à un mois** avant d'avoir une première récolte. Je vous conseille de semer en plusieurs fois par petites plaques afin d'**étaier la récolte**.

Semis : éclaircissez la plaque de semis en laissant **2 à 3 cm entre les jeunes pousses**. Pour ne pas avoir de radis trop piquants, vous pouvez choisir une variété plus douce et surtout ne jamais laisser vos radis mourir de soif ! Un petit arrosage tous les jours s'impose s'il fait très chaud.

Récolte : tirez dessus ! Pensez à venir remettre vos épluchures (feuilles, racines) au même endroit ou à proximité pour restituer une part de la fertilité et stimuler la vie du sol.

• Salades

Croissance : les salades grossissent doucement sur **deux à trois mois**, puis montent à gaine. Avant ce stade, vous pouvez les cueillir n'importe quand, il n'y a pas de grosseur prescrite ! En consultant les catalogues de semences, vous verrez qu'il existe des salades adaptées à **chaque saison**. Si vous achetez des plants, vous n'avez pas besoin de vous soucier de l'adaptation à la saison.

Plantation : la plantation se fait avec la cuillère à soupe ou la pelle à main. Dégagez la couverture, faites un trou juste un peu plus large que nécessaire, plantez à une profondeur permettant à la base des feuilles de ne pas se trouver sous la terre. Remettez la terre et



Cette salade retirée de la pépinière est prête à être transplantée dans la butte : on a coupé ses grandes feuilles et raccourci sa longue racine.

tassez-la légèrement autour du pied. Refermez la couverture autour du pied que vous protégerez d'une main. Si vous utilisez de la paille, n'en mettez pas plus de 3 cm autour du pied afin de **ne pas l'étouffer**. Si vous plantez une salade à racines nues, coupez les feuilles pour réduire leur hauteur de moitié, afin de **limiter la transpiration de la plante**, momentanément privée du système racinaire qui alimentait en eau ses feuilles.

Pour votre première année, je vous conseille de ne pas planter trop tôt, **attendez mi-mai** ou même début juin, vous aurez notamment moins de problème de **limaces**.

Récolte : la récolte se fait en coupant la salade au niveau du sol. Enlevez ensuite les feuilles extérieures, souvent abîmées ou trop vieilles, que vous laisserez sur place. Renversez la salade au-dessus de la butte et secouez-la pour faire tomber les éventuels limaces et cloportes qui y ont trouvé refuge... Au lavage des feuilles, à la différence des salades achetées en grande surface, vous trouverez encore tout un tas de bestioles et de brins d'herbe dans l'eau... C'est bon signe, il y a de la vie dans vos buttes !

• Tomate

Croissance : non, vous n'aurez pas de tomates en plein hiver comme dans les magasins... La plante subit de sérieux dommages dès que la température descend sous $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$. C'est la raison pour laquelle on conseille habituellement de ne planter les tomates qu'**après les « saints de glace » qui se situent autour de mi-mai**. On peut avancer un peu leur plantation en les protégeant avec un voile. La cage de grillage à mouton qui sert à les contenir pendant leur croissance est également pratique pour installer ce voile. Cependant, on observe souvent qu'un pied de tomate planté plus tardivement dans un sol mieux réchauffé, rattrape la croissance d'un pied planté précocement dans un sol encore trop froid. Ainsi, ce n'est pas parce qu'il fait bien chaud en avril qu'il faut se précipiter pour planter vos tomates.

Les récoltes commencent autour de mi-juillet, un peu avant si vous avez mis un voile de protection, et se poursuivent jusqu'à ce que les gelées d'automne viennent interrompre brutalement la vie de la plante. On peut ensuite couper la plante au pied et l'étaler en couverture sur le sommet. Je vous conseille de choisir des variétés anciennes, souvent meilleures.

Plantation : attendez d'avoir terminé la récolte de vos fèves ou bien ménagez l'espace suffisant pour mettre en place la cage. La plantation se fait avant l'installation de la cage, à l'emplacement d'une planchette qui est lors déplacée de 30 cm (voir le déplacement sur le schéma du dispositif de culture au début du chapitre consacré au cycle simple).

Récolte : les tomates encore vertes en fin de saison font de bonnes confitures. Les fruits un peu rosés peuvent finir de mûrir au chaud dans la cuisine.

• Vesce d'hiver

Croissance : elle supporte des gelées jusqu'à $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, vous pouvez donc la semer fin septembre. On ne mange pas les graines bien qu'il semble que ce soit possible. La vesce servira entre autres à fertiliser le sol en azote et à produire de la matière fraîche que l'on arrachera au moment de la floraison en avril ou mai. Généralement, à l'arrachage, la plante se casse au niveau du sol, permettant aux racines de rester en place.

Semis : le semis de surface à la volée est très facile.

Navets marteau

Si vous attendez trop pour les récolter, ils seront certes gros, mais souvent plein de petits asticots ! Je vous conseille de les récolter jeunes, c'est-à-dire lorsqu'ils ont atteint un diamètre de **6 cm environ**.

Récoltes à faire sans tarder

Persil, blette, coriandre, oseille... Une fois les plantes bien établies, une cueillette régulière de feuilles **encourage la croissance** : la plante ne retirera aucun bénéfice d'une absence de cueillette et pourra monter à graine bien avant l'heure. En cueillant régulièrement, vous encouragerez également la production de feuilles jeunes et tendres.

VII - La culture des pommes de terre sous couvert

Les pommes de terre sont absentes des trois cycles de culture proposés dans ce livre. Elles pourraient être cultivées au sommet de la butte, aux emplacements des tomates, par exemple. Mais je trouve que ce serait un gâchis d'espace car d'une part avec la culture sous couverture décrite ci-après, il n'y a plus d'effort nécessitant une recherche optimisée de l'ergonomie, et d'autre part nos besoins en pommes de terre demanderaient trop de buttes ! De plus, avec la culture sous couvert, on peut installer les pommes dans les allées, le potager s'agrandit !

Les principes de culture

Le procédé est souvent appelé « culture sous paille », car actuellement, c'est le matériau majoritairement utilisé pour créer la couverture.

Cette méthode utilise une caractéristique particulière de la plante : elle ne forme pas ses tubercules sur ses racines ! La plante produit en effet des filaments à un niveau supérieur aux racines sur lesquels vont se développer les nouvelles pommes de terre.

Pour cela, il suffit de poser la pomme de terre qui sert de semence, simplement sur le sol, sans labourer ce dernier. **On aura au préalable déposé des matières fraîches fertiles (coupe de luzerne, de consoude, ..., déchets de cuisine, ...).** Elle est ensuite recouverte d'une forte épaisseur d'un matériau opaque à la lumière, mais pouvant se laisser traverser par les futures pousses de la pomme de terre. La paille est idéale.

Au démarrage de sa croissance, la pomme de terre va étendre d'elle-même ses racines dans le sol pour y trouver eau et minéraux. Ses jeunes pousses aériennes progresseront verticalement à travers le matériau de couverture jusqu'à atteindre la lumière. La plante puisera alors l'énergie du soleil qu'elle stockera dans les futurs tubercules produits sur ses filaments.

Comme la pomme de terre semence a été posée sur le sol, les nouvelles pommes de terre se retrouvent au-dessus du sol ou à demi enterrées. Ainsi à la récolte, il suffit d'écarter le matériau de couverture pour les « cueillir ». Comme vous n'avez pas besoin d'arracher toute la plante pour récolter les premières pommes de terre, le pied continuera à produire des tubercules jusqu'à la fin de son cycle de vie, souvent atteint en fin d'été ou début d'automne au plus tard.

Un désherbage inexistant

Grâce à l'opacité du matériau de couverture et à la puissance des pousses de pomme de terre, les herbes sont facilement concurrencées par notre plante. Il suffit donc de poser la semence dans l'herbe puis de recouvrir ! Notez que l'opacité est également nécessaire pour que les nouvelles pommes de terre ne verdissent pas, sans quoi, ayant pris le soleil, elles deviendraient toxiques : il est déconseillé de manger les parties vertes d'une pomme de terre.

En résumé

Pas de désherbage.

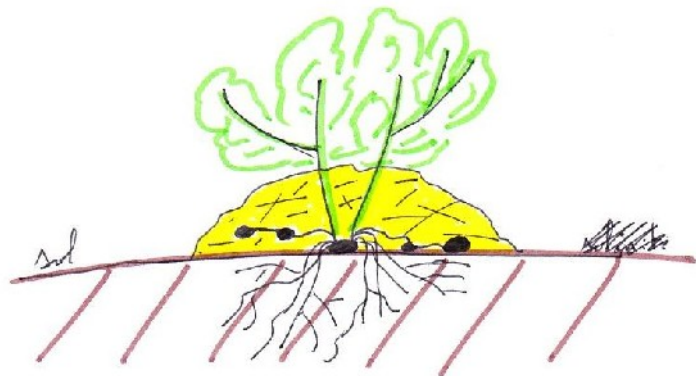
Pas de buttage.

Mise en culture et récoltes faciles.

Attendre fin mai (sol réchauffé) :

1. Posez un lit de feuillage frais sur le sol et/ou des déchets de cuisine sur 10 à 20 cm d'épaisseur.
2. Placez la pomme de terre semence par-dessus.
3. Recouvrez d'un matériau protégeant de la lumière et conservant l'humidité : 50 à 70 cm de paille, par exemple.

Méthode applicable pour la culture dans les allées.



*Pomme de terre cultivée sous couvert
sans être initialement enterrée*

Le matériau de couverture

On peut épandre **70 cm de paille** au-dessus de la pomme de terre semence à condition que la paille soit aérée : il faut veiller à desserrer complètement les plaques que l'on a dans les bottes. Après quelques pluies, cette hauteur s'affaisse à environ 30 cm.

Si vous manquez de paille, vous pouvez utiliser une plaque de carton de 50 cm de côté. Posez-la sur le sol encore enherbé, puis faites un trou au centre, de la taille de la pomme de terre, pour glisser celle-ci au contact du sol. Terminez en recouvrant de 20 cm de paille aérée. Les nouvelles pommes de terre se formeront sous le carton.

J'ai aussi utilisé du BREFT avec succès. Pour éviter de gaspiller ce précieux matériau, il est préférable de le retenir autour de la pomme de terre par un encadrement, de 30 cm de côté et 15 cm de haut, par exemple.

L'arrosage

Le matériau de couverture maintient bien l'humidité, mais empêche la pluie de pénétrer. Il faut donc bien veiller à arroser avant la pose du matériau de couverture.

Si vous avez un sol sableux, arrosez tous les quinze jours, à moins qu'il ne pleuve régulièrement. Pour vous repérer, grattez un peu la terre sous la couverture. Si la pomme de terre souffre d'un manque d'eau, il y aura quand même production de tubercules, mais ils seront beaucoup moins nombreux et souvent plus petits (leur taille dépend aussi beaucoup de la variété).

La mise en place dans les allées

À première vue, ce n'est pas une bonne idée puisqu'on a enlevé la bonne de terre des allées pour créer la butte et que le sol est tassé par nos pas.

En réalité, les déchets de culture (ceux qu'on ne peut mettre sur la butte) et les autres débris déposés dans les allées activent une vie intense à la surface du sol qui au bout d'une année, aura sensiblement amélioré le sol des allées.

Par temps humide, on peut y trouver une abondance de vers de terre, en particulier au début du printemps et à l'automne quand les chaleurs ne sont pas encore trop fortes. Cette vie recrée rapidement de la fertilité. Dans ces conditions, nos pas sont même une aide au broyage des matériaux recouvrant le sol.

Par ailleurs, une fois la pomme de terre semence installée avec sa couverture, on ne risque plus de tasser le sol à cet endroit.

• Comment procéder ?

Attendez fin mai que la terre de l'allée se soit réchauffée.

Les pommes de terre semences ne doivent pas avoir de germes longs, **plutôt courts et trapus**.

Dans les petites allées de 50 cm de large, on peut enjamber des petites caisses remplies de paille en laissant un espace de 90 cm environ entre deux caisses.

Dans les grandes allées, on peut aligner les caisses à intervalle de 60 cm au milieu de l'allée (ce qui gêne toutefois le passage de la brouette !). On peut aussi les plaquer perpendiculairement au ras de la butte en laissant un espace de 90 cm environ entre elles, soit environ une caisse tous les 1,20 m. Il reste de la place pour le passage d'une brouette.

N'enlevez pas les matériaux déjà au sol, sauf pour en réduire l'épaisseur à 5 cm. Déposez deux ou trois pommes de terre semences en ligne, en contact ou non avec la terre. Éventuellement, avant cela, ajoutez des **coupes fraîches de feuilles de consoude, riche en potasse et en azote, de luzerne, de vesce ou de trèfle, sur une épaisseur totale de 5 à 10 cm au maximum, et complétez avec 5 à 10 cm de déchets de cuisine**. Ensuite, posez la cageotte par-dessus (vous aurez préalablement dégagé le fond en retirant un peu de bois en deux ou trois emplacements



Les feuilles de consoude sous la cageotte participeront à la fertilisation.



Après trois semaines, on voit que la paille s'est tassée dans la caisse.

pour laisser passer les futures pousses).

Remplissez la caisse de débris végétaux secs.



Déclenchement très rapide du développement racinaire qui ira coloniser la terre, les déchets mis en paillage et la paille.



Les pousses de pomme de terre sont parvenues à franchir la paille.

Augmenter la production

Outre le gain apporté par un arrosage suivi, la plante semble capable de produire plusieurs filaments porteurs de tubercules le long de ses pousses verticales. Or, avec le procédé que je viens de décrire, on n'obtient guère plus d'un niveau de filaments se formant juste au-dessus de la pomme de terre semence.

J'ai entendu parler des « tours à pomme de terre » formées par des caissons remplis de terre. À la récolte, on trouve des pommes de terre à un niveau bien plus haut que celui de la pomme de terre semence. Je n'ai pas encore réussi à reproduire cet effet avec de la paille et je ne connais pas les conditions précises permettant la multiplication des filaments sur la hauteur des pousses. Cependant, cette piste est attrayante, car nous pourrions gagner beaucoup d'espace de culture et de temps de main-d'œuvre.

VIII - L'arrosage

Vos propres observations seront les meilleures guides. Néanmoins voici quelques conseils qui vous aideront peut-être dans vos premiers pas.

Essayez d'arroser **en dehors des périodes de chaleur** de la journée. En été, préférez le matin avant 9 ou 10 heures, et le soir après 19 ou 20 heures.

La rapidité du dessèchement d'un sol n'est pas la même d'un jardin à un autre. Elle est **fonction du type de sol** (sableux, argileux...), de la pluviométrie, de l'efficacité de la **couverture** de sol, du type et du nombre de plantes qui y poussent... Il est préférable pour les sols sableux (séchant) d'arroser un peu chaque jour plutôt que beaucoup en une seule fois. Ce sera à vous de déterminer par l'expérience comment accompagner votre sol et vos plantes.

En résumé

- Éviter d'arroser les légumes en pleine chaleur.
- À partir de fin juin (butte bien réchauffée), déposer jusqu'à 5 cm de couverture partout sur la butte, jusqu'à 10 cm pour la bande de sommet, pour conserver la fraîcheur.
- Attention, plus il y a d'épaisseur de couverture, moins les pluies atteignent le sol.
- L'humidité sous la couverture est un bon indicateur, ainsi que le comportement de vos plantes.
- Si possible, ne pas laisser sécher le sol sur plus de 1 cm de profondeur sous la couverture.
- Pour les plans de légumes en motte, bien imbiber la terre avant leur plantation en les faisant tremper dans un baquet d'eau.

Observer les plantes

Le **flétrissement** des feuilles indique un manque d'eau, le jaunissement signale parfois son excès (asphyxie des racines). Toutefois, il est normal que les feuilles s'affaissent en pleine journée par un soleil fort, même avec un excellent arrosage ; c'est une stratégie de protection de la plante. Si le soir venu, les feuilles se redressent, c'est que tout va bien. Le cul noir des tomates peut signaler un manque d'eau qui les empêche d'assimiler certains minéraux dans le sol. **Le manque d'eau peut donc créer une carence** pour la plante même si le sol est riche.

Les **choux** sont les plus sensibles au manque d'eau : si vous réagissez trop tard, vous avez de grande chance de voir s'arrêter leur croissance malgré tous les bons soins que vous leur prodiguerez par la suite. Ils auront subi ce que l'on appelle « **un stress hydrique** » et ne s'en remettront pas. Ce ne sera pas dû à un manque de fertilité du sol...

Les buttes pour lesquelles on a enfoui au coeur de la **matière organique** (tronc d'arbre, branchage, paille, ...) donnent aux plantes une très bonne résistance au stress hydrique.

Tester l'humidité sous la couverture

Pour savoir s'il faut arroser, grattez les premiers centimètres de sol sous la couverture. Si la surface est sèche mais l'humidité présente à **1 cm de profondeur, tout va bien**. Il faut cependant éviter de dépasser ce stade. Il est temps d'arroser avec une petite quantité d'eau, juste pour compenser la perte constatée. Au-delà de 3 cm de terre sèche, le sol a besoin d'une quantité plus importante sans tarder.

Même s'il pleut, ce test est utile car la couverture sur le sol capte une partie non négligeable des pluies ou de votre arrosage, fonction de son épaisseur et de sa nature (la paille prélève plus d'eau que le BREFT).

L'arrosage de sécurité

Rappelez-vous que **la butte ne doit jamais s'assécher en son cœur**. S'il ne pleut pas, apportez au moins **20 litres d'eau par butte par semaine**. Faites-le de préférence en deux temps, et même sur deux jours pour les sols très sableux, afin de les laisser absorber chaque arrosage sans effet de saturation ni de lessivage : si la terre n'a pas le temps d'absorber l'eau, celle-ci est gaspillée vers les profondeurs ou déborde sur les côtés de la butte. Vous verrez qu'avec le temps, votre sol absorbera nettement plus vite l'eau grâce aux galeries réalisées par la vie du sol.

Compenser le manque de pluie

S'il pleut, compensez seulement le manque d'eau pour vous éviter des efforts et les excès préjudiciables à la butte. Installez pour cela un **pluviomètre**. Il vous sera d'une grande aide, car parfois, une pluie que l'on a perçue comme abondante n'a en fait apporté que peu d'eau !

Les graduations du pluviomètre indiquent une quantité d'eau en millimètre : 1 mm correspond à 1 litre de pluie tombé sur 1 m² de sol. Pour une butte de 3 m de long, les 20 litres de sécurité représentent l'équivalent de **4 mm** environ dans le pluviomètre.

Formule de calcul : $20 \text{ l} / (3 \text{ m} \times 1,70 \text{ m}) = 4 \text{ mm}$.

Mettez votre pluviomètre à l'abri des fortes gelées ou videz-le, la glace qui se forme dedans le casse facilement...



Une pluie de 4 mm sera presque négligeable si la couverture de sol est faite de paille tandis qu'avec 8 mm de pluie, vous pouvez tenter de ne pas faire l'arrosage de sécurité la semaine suivante.

Si vous ne pouvez pas arroser pendant quinze jours, apportez une **double ration d'eau avant votre départ** et veillez à assurer une **épaisseur maximale de couverture (jusqu'à 20 cm)**. Même arrosage à votre retour. Si vous pensez partir plus longtemps, demandez à un voisin de venir arroser ou bien automatisez l'arrosage.

Tous ces conseils ne sont que des repères maladroits : seule l'expérience acquise basée sur l'observation concrète de ce qui se passe dans votre potager, dans vos conditions, selon votre climat, votre sol, votre couverture, ... vous permettra de comprendre les vrais besoins en eau de vos légumes. Et peut-être aurez-vous la chance de ne pas avoir besoin d'arroser !

L'arrosage des semis et plants

L'arrosage de sécurité de la butte n'est pas suffisant pour accompagner **vos semis et plantations**, qui ont besoin d'un arrosage chaque jour, le temps d'acquiescer un **enracinement minimal** et un développement aérien de **trois ou quatre feuilles**. Vous pourrez ensuite espacer les arrosages de deux à trois jours, puis vous contenter de l'arrosage de sécurité réalisé pour l'ensemble de la butte.

Évitez les excès : un semis n'a pas au début la capacité de capter une grande quantité d'eau. Inutile de noyer votre butte et ses habitants... Voici un repère : pour une ligne de **semis** de 2 m de long, utilisez au maximum 2,5 litres d'eau (moins du quart d'un arrosoir) chaque jour. Pour une **plantation**, versez l'équivalent d'un grand verre d'eau par pied, soit 0,3 litre environ, ou comptez par exemple deux à trois secondes avec l'arrosoir. Ces quantités d'eau viennent en complément de l'arrosage de sécurité de la butte.

IX - Un peu de vocabulaire

Outre le vocabulaire déjà employé, en voici un autre que vous rencontrerez très vite dans vos lectures et lors de vos discussions.

Annuelle

Plante qui effectue la totalité de son cycle de vie en une année, de la germination à la mort. En une seule année, cette plante aura construit sa végétation, ses fleurs, puis ses graines. Exemples : salade, mâche, tournesol, maïs...

Bisannuelle

Plante qui effectue la totalité de son cycle de vie sur deux années. La plante construit sa végétation la première année, puis fleurit et fructifie en seconde année (montée à graine). Exemples : carotte, panais, betterave...

Vivace

Cette plante vit plus de deux ans. Elle meurt rarement après la montée à graine. Souvent, la partie aérienne sèche, mais les racines restent bien vivantes et produiront un nouveau feuillage l'année suivante. Exemples : consoude, luzerne, oseille, artichaut, topinambour, chou vivace, asperge, ... Si le sol convient certaines bisannuelles se comportent en vivace : fenouil, blette, ...

Variété hâtive, variété précoce

Jérôme Goust, dans son livre *Le Plaisir de faire ses graines*, nous dit ceci : « *Les jardiniers confondent souvent précoce et hâtif : une variété précoce de fraise est celle qui mûrit la première ; un petit pois précoce peut avoir été semé à l'automne et mettre plus longtemps à pousser qu'un autre semé en mars... mais il est le plus précoce. Le caractère hâtif, lui, rend compte de la durée de culture avant récolte et peut donc concerner aussi bien une culture d'automne, qui doit pousser rapidement avant les gelées, qu'une culture de printemps.* ».

Pour résumer :

- précoce : qui se récolte tôt par rapport aux autres variétés de son espèce ;
- hâtif : qui pousse vite ;
- tardif : qui se récolte tardivement par rapport aux variétés de son espèce.

Variétés de printemps, d'été, d'automne et d'hiver

Ces termes indiquent souvent l'époque de récolte et non l'époque de semis :

- laitue de printemps : semis en pépinière en février ou mars, récolte en mai ;
- laitue d'été : semis en place en avril, mai ou juin, récolte en juillet, août ou septembre ;
- laitue d'automne : semis en place en mai ou juin, récolte en septembre et octobre ;
- laitue d'hiver : semis en pépinière en août ou septembre, récolte en décembre ou mars et avril ;
- poireau d'hiver : semis en pépinière en février ou mars, récolte à partir de novembre jusqu'en mars ou avril.

Par contre, qu'ils soient de printemps ou d'hiver, les blés se récoltent tous les deux en été. Les époques indiquent cette fois les dates de semis.

Variété rustique

Se dit d'une variété relativement robuste et résistante face aux maladies, ravageurs et aléas climatiques.

Variété résistante à l'éclatement

Se dit d'une variété dont les fruits ne se fendent pas par exemple sous l'effet de la pluie lorsqu'ils sont bien mûrs, telles certaines figues. On trouve dans les catalogues par exemple des radis, des choux-raves résistant à l'éclatement.

Variété résistante à la montée à graine (mag)

Se dit d'une variété qui contrairement à son espèce, va retarder la production de ses graines sous l'effet par exemple d'un coup de chaleur. De ce fait, ces variétés sont plus souples d'utilisation.

Semis en place ou en pleine terre

Ce semis se fait à la place définitive, sans repiquage par la suite, contrairement au semis en pépinière.

Fin

Ce petit guide qui accompagne le livre « Manuel de culture sur butte »
tentait d'apporter quelques repères aux grands débutants du jardinage.

Reste maintenant le plus important à faire : apprendre sur le terrain de l'expérience.

Bonne culture,
Richard Wallner