

Secrets de jardiniers



Sains et bons, des légumes frais toute l'année

LE JARDIN DE SAVEURS

Philippe Loison & Marianne Lavillonnière

Cet ouvrage s'organise en trois parties :

- la **création d'un potager**, un guide étape par étape, enrichi de nombreux témoignages pour réussir à produire de bons légumes, en ville ou à la campagne, même dans un tout petit jardin.
- les **légumes et plantes aromatiques à cultiver au potager**, avec des conseils pratiques de culture et un choix de variétés potagères faciles à réussir.
- le **calendrier des semis et plantations**, pour renouveler la production de bons légumes tout au long de l'année.

Le sommaire en début d'ouvrage est complété par un **index alphabétique des légumes et des plantes aromatiques** sur le deuxième rabat de la couverture.

La collection **Secrets de Jardiniers** réunit l'expérience de ses auteurs, Philippe Loison et Marianne Lavillonnière, journalistes, photographes et jardiniers, et les témoignages qu'ils recueillent auprès de nombreux **jardiniers de talent** qui partagent avec eux leur passion pour un jardinage actuel, à la fois créatif et respectueux de la nature.

Dans la même collection :

- **Le jardin d'équilibre**
- **Le petit jardin intime**



Secrets de jardiniers

Sains et bons, des légumes frais toute l'année

LE JARDIN DE SAVEURS

Philippe Loison & Marianne Lavillonnière

Avant-propos

Longtemps considéré comme un parent pauvre de l'art des jardins, le potager est enfin remis à l'honneur. Parce que l'art culinaire rejoint la santé, et le plaisir de profiter d'un coin de nature chez soi, pour justifier pleinement de produire des légumes frais, sains, et riches en goût. Même en ville.

Le jardin vous permettra de découvrir l'exceptionnelle diversité des saveurs et des variétés légumières.

Même dans un jardin très petit, voire sur un simple balcon, il est facile de faire pousser des légumes. Il n'est pas besoin d'avoir « les doigts verts » pour commencer un potager. Un peu de bon sens et d'attention, et les quelques astuces de culture que nous aurons le plaisir de vous faire découvrir dans cet ouvrage, suffiront sans doute à vous attirer les éloges des plus gourmets de vos amis.

Des légumes qui ont meilleur goût

La médecine vante depuis longtemps les bienfaits de la consommation régulière de fruits et de légumes frais. Vitamines, minéraux, oligo-éléments, calcium et fibres s'y trouvent en abondance dans une alimentation variée qui mélange les légumes feuilles (salades, choux, céleri, épinards...), les légumes bulbes (oignons, ails, fenouils), les légumes fruits (courges, haricots, tomates...) et les légumes racines (carottes, pommes de terre, radis, navets...). Cette richesse et cette diversité opposent aujourd'hui les produits végétaux à des préparations alimentaires industrielles souvent trop riches en sucres et en graisses. Le légume du potager offre l'atout incomparable de son absolue fraîcheur. De l'assiette à la table, sans conditionnement ni traitement de conservation, il préserve ses vitamines et toutes ses qualités nutritionnelles.



Surtout – et les grands chefs cuisiniers l'ont bien compris depuis Paul Bocuse et son potager –, les légumes du jardin ont bien meilleur goût. Sans surcharge d'engrais chimiques, sans dopage aux produits de synthèse, les légumes poussent naturellement et développent de subtiles saveurs. Une jolie laitue tout juste récoltée au potager ajoutera à sa fraîcheur, au craquant de ses nervures et à la souplesse de ses feuilles, un petit goût de noisette délicieux, que vous trouverez rarement dans une salade de supermarché.

Les légumes frais sont de plus en plus chers ? Le potager vous permettra de prolonger après l'automne le plaisir de déguster votre production mise en conserve ou surgelée, et d'enrichir vos repas toute l'année, à peu de frais.

Le plaisir de manger les légumes de saison

La variété des menus s'impose d'elle-même au fil des mois, car le potager ne vous proposera pas de tomates en décembre ni d'asperges en été. Vous apprécierez de passer au jardin improviser un repas, ou surprendre vos visiteurs avec une tomate mûre à point, émincée et arrosée d'un filet d'huile d'olive – délice d'été ! – ou une fricassee de petits pois primeurs fondants et délicieusement sucrés.

Et puis, sans nécessité de grands discours sur la protection de l'environnement, le potager permet de met-

tre en pratique quelques règles simples, aux résultats tangibles, inspirées de l'observation de la nature. Les pratiques que nous détaillons dans ce livre vous permettront de produire vos légumes « bio », en recyclant tous les déchets végétaux du jardin en compost servant à enrichir naturellement le sol, en économisant l'arrosage et en établissant un équilibre naturel qui vous épargnera bien des efforts.

Nous vous invitons donc à visiter ce jardin de saveurs en espérant qu'il vous donnera envie de créer le vôtre.

Le potager est un espace d'initiation idéal pour apprendre aux enfants l'origine de leur alimentation, les gestes amusants du semis ou de la récolte, et le cycle naturel des saisons.





Au Potager du Roi
à Versailles, en fin d'été,
les fleurs des cosmos
prennent le pouvoir sur
les parcelles d'asperges
montées à graines.
C'est ici que La Quintinie,
jardinier de Louis XIV,
édicte son *Instruction pour
les Jardins Fruitiers et
Potagers*, publiée en 1690,
dont les secrets et les
inventions intriguent
encore aujourd'hui les
passionnés de potager.

Sains et bons, des légumes frais toute l'année

LE JARDIN DE SAVEURS

Un index de recherche rapide des légumes se trouve sur le rabat à la fin du livre.

page 50

L'artichaut violet
un légume
délicieux au jardin,
à déguster cru
en poivrade.



page 55

Excellents légumes
d'hiver, les choux
sont riches en
fibres et en
vitamines.



page 64

Les carottes
fraîches cueillies,
cruées ou cuites,
feront merveille
dans tous les plats.



page 70

L'aubergine, à
la chair douce
et fondante,
produira ses fruits
durant tout l'été.



page 62

L'oignon blanc,
savoureux, se
récolte au potager
tout au long du
printemps.



Avant-propos.....4

La création d'un potager

Votre marché au jardin8

Menu à la carte10

Secrets : Le jardin de la découverte12

Cultiver juste, récolter à temps13

Un potager en ville14

Secrets : Des carrés en toutes saisons16

Cultiver l'équilibre18

Secrets : Pots et jardinières20

Éclaircir et répartir les plants21

Le potager de jardin22

Secrets : Les bons outils24

Une bonne terre potagère25

La superficie idéale26

Une organisation pratique et harmonieuse29

Secrets : Un potager de couleurs30

Chemins et sentiers de jardin31

Délimiter les parcelles32

Créer de nouvelles perspectives35

Secrets : Expériences naturelles36

Un abri utile et décoratif37

L'eau au cœur du jardin38

Compost et mulch protecteur40

Secrets : Paillis de jardin41

Simplifier l'entretien42

Secrets : Tout cultiver sur paillis43

L'art du semis et de la plantation45

Secrets : Les clés de la réussite46

Les légumes à cultiver au potager

Saveurs des quatre saisons48

Légumes feuilles50

Légumes bulbes60

Légumes racines64

Légumes fruits70

Plantes condimentaires et aromatiques78

Secrets : Parfums81

Le calendrier des semis et plantations

Le renouveau du garde-manger82

De mi-février à mi-mars84

De mi-mars à fin avril86

De fin avril à fin mai88

De fin mai à fin juin90

De fin juin à fin septembre92

De fin septembre à fin octobre93

Repos hivernal93



La création d'un potager

Votre marché au jardin

Les récoltes d'été
offrent la plus
grande variété de
saveurs, avec une
abondance de
légumes feuilles et
racines, et tous les
légumes fruits à
maturité, tomates,
concombres, haricots,
aubergines, piments,
courgettes...



Dans un grand
potager, on peut
associer les plantes
volumineuses,
comme les artichauts
et les courges, ou les
légumes qui restent
en place, comme les
salsifis et les
asperges, et créer un
paysage coloré,
comme ici dans les
parterres du Jardin
Arc-en-ciel, au
Château de
Bosmelet (76).

Ce sont vos goûts personnels et le contenu de votre assiette qui vont déterminer le plan de votre futur potager, sa superficie et son mode de culture. Selon que vous préférez les salades composées ou les plats traditionnels, votre vivier de légumes frais se composera comme un menu. Entre la raison et le plaisir...



Les poireaux et les choux, dont les vertus bénéfiques sont connues depuis l'antiquité, seront semés au printemps, puis repiqués à bonne distance. Ils seront disponibles pour vos repas une majeure partie de l'année.

Menu à la carte

*A*vant de considérer l'implantation et l'organisation du potager, pensez d'abord à vous faire plaisir. Vous allez cueillir au jardin les légumes que vous préférez, inutile d'y faire pousser douze pieds de céleri-rave si vous détestez la rémoulade, pas la peine de créer un champ de navets si vous en mangez deux fois dans l'année... Il y a aussi des légumes délicieux – comme les cardons ou les salsifis – qui demandent une préparation plus longue qu'un simple épluchage, et votre production légumière doit aussi être compatible avec vos occupations quotidiennes et le temps que vous consacrez à la préparation de vos repas. Si vous n'avez jamais eu de potager, je n'aurai qu'un conseil : commencez par cultiver des légumes qu'il est facile de récolter frais et de consommer immédiatement. Les radis, les salades – laitues et chicorées, frisée et scarole –, peuvent être renouvelés tout au long de l'année. Et pour le jardinier néo-

phyte, ce sont des légumes « faciles », qui lèvent sans souci et se récoltent sans peine.

Entrée, plat, dessert

Complétez ces hors-d'œuvre de fraîcheur par quelques plats de résistance utiles en toute saison : poireaux, carottes, oignons, poirées, choux et courges (courgette, potiron) qui produisent sur de longues périodes, ou se conservent facilement, et qui sont donc à disposition pour les repas une grande partie de l'année.

Régalez-vous aussi à chaque saison de quelques primeurs, inégalables ailleurs qu'au potager : pois, haricots verts, pommes de terre primeur, tomates... Et n'oubliez pas les plantes condimentaires et les aromates, dont quelques spécialités comme le persil, la ciboulette, l'estragon, l'oseille, le thym vous serviront très régulièrement en cuisine.



La fraîcheur et la variété des laitues permettent d'en disposer toute l'année, en organisant une culture renouvelée associant les variétés printanières et estivales, et les variétés d'automne-hiver qui résistent bien au froid, comme ici les jeunes plants d'une romaine.



Le jardin ne doit pas se transformer, pour cause de potager, en surface utile sans charme ni fantaisie. De plus, en mélangeant les légumes et les fleurs, on favorise les insectes utiles dans un décor coloré.

Le jardin de la découverte



Sébastien Verdière a remis en culture de nombreuses espèces anciennes et acclimaté quelques plantes alimentaires exotiques. Le Château de Valmer, ses tunnels de calebasses et son « vide-jardin » d'octobre sont ainsi devenus un lieu de rencontre prisé des curieux et des collectionneurs.

Le jardin est un espace de liberté qui invite à l'expérimentation. Au potager du Château de Valmer en Touraine, Sébastien Verdière a su réaliser, sur près d'un hectare de jardin clos divisé en quatre carrés, un savoureux mélange de plantes insolites. Les légumes et plantes alimentaires d'autrefois côtoient les plantes aromatiques et condimentaires, ainsi que les espèces officinales et tinctoriales, au milieu de nombreuses fleurs. Chaque année, ce sont près d'un millier d'espèces et de variétés qui sont présentées aux visiteurs. Sébastien parle en passionné de ces plantes qui transforment ainsi le potager : « Ce que j'aime, c'est la diversité des plantes, l'étendue de ce qui existe et que l'on ne connaît pas. C'est vrai que je me retrouve avec des centaines de variétés, mais j'ai toujours envie d'en essayer davantage. Non par désir d'accumulation, mais pour découvrir ce que devient une plante. Par exemple, la poire de terre* est un légume exotique originaire des Andes, dont les tubercules certes se mangent. Mais ce qui est pas-

sionnant, c'est de découvrir la qualité ornementale d'une telle plante, et, d'une manière générale, le pouvoir décoratif des légumes. » Le potager est ainsi devenu un champ d'expériences graphiques autant que de découvertes gustatives. Les tableaux de légumes présentés à l'automne à Valmer intéressent d'ailleurs autant les créateurs d'art floral que les amateurs de légumes ori-

Les associations insolites de fleurs et de légumes offrent de superbes perspectives. Ici, la floraison des poireaux montés à graines accompagne celle des artichauts comestibles.



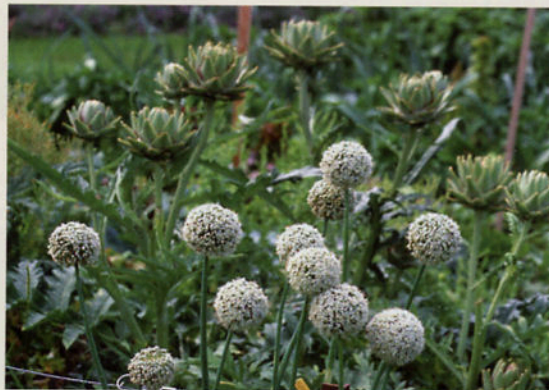
Célèbre pour ses expositions de cucurbitacées, le Château de Valmer présente de remarquables pergolas, véritables tunnels de courges, dans lesquelles s'illustrent les calebasses et les gourdes aux dimensions et aux formes les plus étonnantes.



ginaux. « Dans un potager aujourd'hui, personne n'a de nécessité impérieuse de produire une récolte. Ce n'est pas une question de survie, mais de plaisir et de découverte », ajoute-t-il. Créatif et organisé, Sébastien Verdière réussit à établir de bons équilibres entre les plantes potagères et les vivaces, en respectant le milieu naturel du jardin : « J'observe toujours comment les plantes se

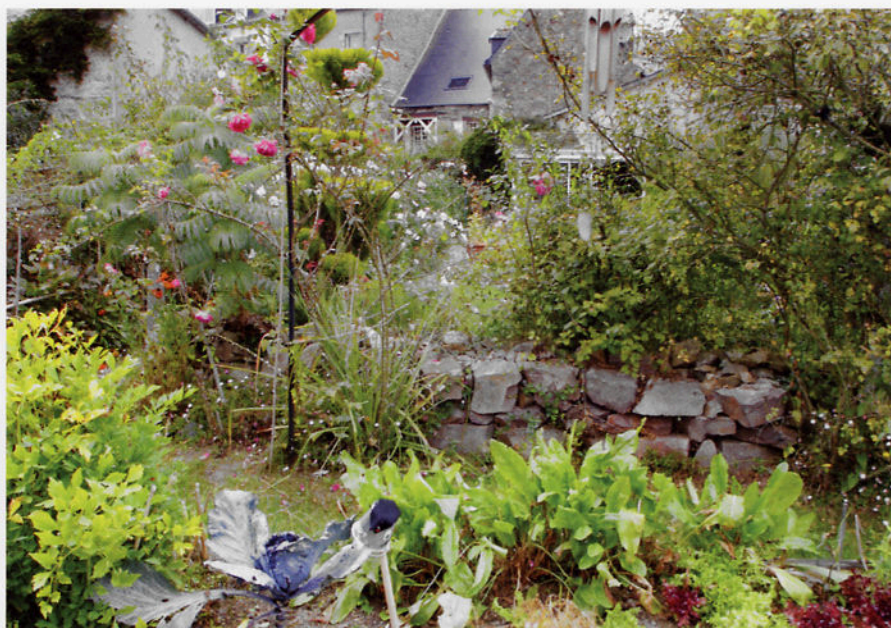
comportent naturellement, avant d'envisager un traitement avec un produit, même s'il est bio. Je ne suis pas d'accord avec ceux qui traitent en bio en préventif, systématiquement, et qui poussent les légumes avec de l'ortie, autant qu'ils le faisaient avant avec des engrais classiques. Je n'interviens que si c'est vraiment nécessaire. On a parfois de la perte sur une culture ou une autre, mais dans un potager, on n'est tout de même pas dans une logique de production maraîchère. » Un esprit d'équilibre qui a fait du potager de Valmer un lieu d'inspiration, et donnera à plus d'un jardinier l'envie d'essayer quelque légume pas ordinaire...

En bordure des carrés, des massifs de vivaces offrent le gîte et le couvert aux insectes utiles, qui sont les prédateurs naturels des pucerons, noctuelles et autres ravageurs du potager.



(*) NDLA : la poire de terre ou yacon (*Polymnia edulis*), proche du dahlia et du topinambour, forme des tiges de deux mètres avec de grandes feuilles en pointes de flèches, et de belles fleurs jaunes en été.

L'alternance des cultures vous permettra de varier naturellement vos repas en profitant de quelques temps forts de récoltes et de belles surprises, avec les courges et potirons par exemple.



Cultiver juste, récolter à temps

Dans les descriptifs de culture et le calendrier saisonnier de ce livre, vous ferez votre sélection des légumes à mettre en place en fonction de vos préférences culinaires. Vous trouverez indiquées pour chaque légume, la production que l'on peut raisonnablement estimer obtenir dans des conditions habituelles de culture, et quelles quantités semer ou planter selon le style de potager choisi. Mais c'est l'apprentissage de vos premières cultures qui vous donnera en pratique la mesure du temps à y consacrer et de la prodigalité des récoltes. Vous pourrez ainsi juger des productions à privilégier selon vos besoins.

Au fil des jours

Si vous débutez, veillez à ne pas vous laisser séduire au printemps par l'offre pléthorique des rayons de semences et de plants à repiquer, et l'en-

vie de tout essayer qu'elle suscite, car vous seriez débordé. Un démarrage progressif est tout à fait indiqué pour maîtriser le cycle des cultures et faire votre apprentissage du potager.

Pensez aussi qu'il faut être là pour récolter et manger les légumes : deux semaines d'absence en été et les haricots filets – garantis sans fil ! – sont immanquables. C'est si dommage de devoir y renoncer qu'il est préférable de choisir des variétés qui étalent leur production sur plusieurs semaines, en laissant volontairement de côté certaines variétés obtenues pour les besoins d'une récolte mécanisée en un seul passage. Ainsi, si vous avez raté une première récolte de haricots pour cause de vacances, il vous restera quelques fructifications à venir pour en profiter. Cependant, notez qu'à l'exception de quelques légumineuses, les espèces jardinières ne vous obligeront jamais à pointer tous les jours au potager. Mais peut-être la passion vous y conduira...



La production des haricots filets et des pois peut s'étaler sur trois à quatre semaines, et permettre de deux à cinq ramassages. En cas de bonne surprise et de fructification abondante, il est facile de conserver le surplus de récolte au congélateur.



À Paris, comme dans de nombreuses grandes villes, les Jardins Partagés sont aujourd'hui entretenus par les habitants d'un quartier regroupés en association. En échange du soutien logistique des services des espaces verts de la ville (mise en place d'une clôture, arrivée d'eau, apport de terre végétale), les jardiniers de quartier s'engagent à ouvrir régulièrement le lieu aux passants, et à y favoriser les pratiques respectueuses de l'environnement.

Partout en France se maintient la tradition des Jardins Familiaux créés par l'abbé Lemire dans le Nord à la fin du XIX^e siècle, dans le but d'aider à la subsistance des familles pauvres. De nombreuses villes soutiennent les projets collectifs en mettant à disposition terrain ou moyens techniques.

Un potager en ville

On imagine parfois qu'il faut disposer d'un grand jardin pour créer un potager et produire ses légumes. Mais une cour ou un mini-jardin urbain comme ceux que l'on intègre désormais aux lotissements de banlieue et qui mesurent moins de cinquante mètres carrés pourront accueillir un vrai potager grâce à la technique du jardinage en carrés. Et il est toujours possible de cultiver quelques légumes choisis sur un balcon ou une terrasse, dans une ou plusieurs jardinières.

Le jardinage en carrés s'inspire des jardins clos des monastères du Moyen-âge et des potagers décoratifs de la Renaissance, organisés en plates-bandes géométriques bordées de haies basses de buis ou encore de plessis d'osier ou de châtaignier.

Dans les années soixante-dix, l'américain Mel Bartholomew a formalisé une technique de jardinage basée sur une culture en carrés en l'adaptant à nos usages contemporains. Sa

méthode intitulée « Square Foot Gardening » publiée en 1981 a rencontré un extraordinaire succès, et il continue à en faire la promotion dans le cadre de sa propre fondation.

Jardiner en carrés

Le principe du jardinage en carrés est extrêmement simple, ce qui permet de l'adapter à toutes les situations. À la base, il suffit de constituer un cadre de 1,20 m de côté, avec des planches de bois ou tout autre matériau, de manière à constituer un bac carré de 20 à 25 cm de hauteur. Dans nos contrées, on utilisera de la planche de coffrage en pin, généralement disponible en 22 cm de largeur chez tous les marchands de matériaux de construction, ou de la planche lorraine, en pin également, mais de 26 cm de largeur. Les planches sont vissées les unes aux autres, ou sur des tasseaux verticaux, au

niveau des angles. Ce grand cadre est posé directement sur le sol du jardin, si possible avec une bonne exposition lui garantissant au moins cinq à six heures d'ensoleillement direct par jour.

Au jardin, il n'est pas inutile d'aérer un peu le sol avec une griffe lorsqu'il est très compact, pour favoriser le drainage. En ville, on pourra mettre en place des carrés même sur un sol bétonné ou asphalté, impropre à toute culture.

Car le bac est rempli à ras bord d'un substrat qui va servir à nourrir les plantes. Dans sa méthode, Mel Bartholomew conseille un mélange de 1/3 de compost de jardin, 1/3 de tourbe et 1/3 d'argile expansée (vermiculite) dont le rôle est de garantir le drainage de l'eau, et d'éviter que le bac ne se comporte comme une cuvette étanche lors des fortes pluies. Je préfère utiliser un bon terreau horticoles de qualité, produit à partir de feuilles (sans tourbe), que je mélange à quelques pelletées de terre prélevée ailleurs dans le jardin.

(suite page 17)



Des carrés en toutes saisons



Jusqu'à la fin de l'été se succéderont les semis d'oignons, de laitues et chicorées à salade, de radis, et d'aromatiques, tout en laissant en place, comme ici, les œillets d'Inde et quelques betteraves rouges.



Les carrés sont délimités par une grille, composée au choix de tiges de bambous, de fers à béton, de petits tasseaux de bois. Ici, de jeunes laitues Batavia, au premier plan, côtoient un semis un peu dense de laitues à couper.

Mon potager étant situé sur un terrain très argileux, souvent impraticable au début du printemps, j'ai installé deux carrés pour réaliser mes premiers semis, à l'abri du froid et de la pluie. J'ai légèrement amélioré le concept de base en surélevant davantage le cadre par rapport au sol. J'utilise à cet effet un assemblage de deux planches de terrasse en bois exotique non traité de 14,5 cm de largeur, beaucoup plus durables que les planches en pin de coffre. Celles-ci sont plus économiques mais pourrissent au bout de quelques années, obligeant à reconstruire le cadre.

Je ne remplis pas de terreau jusqu'au ras du cadre comme le préconise Mel Bartholomew, mais je laisse le mélange de compost et de terre de jardin en retrait de cinq centimètres environ du bord du cadre. Cette bordure protège les jeunes plants du froid matinal, et donne à mon avis à l'ensemble un aspect plus structuré.

Ce retrait présente également l'avantage de permettre de transformer le carré en véritable châssis vitré. Ayant besoin de réaliser

des semis de plants de tomates, de jeunes salades, de courgettes destinés à être ensuite repiqués dans le potager au mois de mai, j'ai conçu un couvercle, avec un cadre en bois et des plaques de polycarbonate translucide, qui modifie le carré en châssis, et protège les cultures du gel. Le couvercle s'articule sur le bac au moyen de deux simples paumelles de porte intérieure, ce qui me

Un grand couvercle, réalisé avec un cadre de bois et des plaques translucides transforme le bac en châssis pour protéger les semis des gelées de printemps et des premiers frimas d'automne.



permet de le démonter facilement pour l'entreposer dans un coin du jardin lorsque les beaux jours sont revenus. Je produis ainsi, courant avril, la plupart des plants de légumes que je repiquerai ensuite dans le potager.

Pour formaliser ma grille de seize carrés, j'utilise des tiges de bambous entrecroisées, qu'il est facile de retirer lorsque l'on doit désherber ou griffer la terre de

quelques carrés. Elles paraissent plus naturelles que des tasseaux et résistent tout aussi longtemps.

En réalisant des apports légers de compost ou d'engrais organique, et en aérant bien le sol avec une petite griffe à dents entre deux cultures, il est possible d'opérer des rotations régulières de laitues, de radis, de navets. Je les associe toujours avec des plantes aromatiques comme la coriandre ou le basilic, dont je récolte et congèle les feuilles pour l'hiver. J'ai aussi laissé pousser avec succès des aubergines, des choux, des piments doux, des tomates ou des cornichons dans ces carrés qui débordent de fantaisie jusqu'aux gelées.

Pour constituer un carré, utilisez plutôt un bois imputrescible, car le contreplaqué marine, qu'il est préférable de ne pas traiter, ne résistera pas très longtemps à l'humidité et aux champignons.





Dans ce jardin londonien, le potager est pour l'essentiel constitué de plates-bandes bordées de planches de faible largeur et délimitées par des allées de briques.

Le jardin en carrés s'inspire du potager médiéval, dont les plates-bandes, réunies à l'abri des pillages dans la cour des monastères, étaient bordées de saule, noisetier ou châtaignier tressés. Ici, le jardin médiéval de la Maison de l'Outil à Troyes (10).

(suite de la page 14)

On complètera ce mélange, naturellement pauvre en éléments nutritifs, avec un bon fertilisant organique de type Or Brun ou du compost. Il faut environ cinq sacs de 70 l de terreau pour remplir un bac carré de 1,20 m de côté, et un sac de 5 kg de fertilisant sera suffisant.

Après la première année d'utilisation vous regarnirez votre bac de terreau, en fin d'hiver, et vous mélangerez à la griffe ce nouvel apport avec le substrat précédent, qui se sera minéralisé et compacté en cours de saison, en y ajoutant fertilisant ou compost.

La touche finale de préparation du jardin en carrés est la mise en place d'une grille amovible, composée de fines baguettes de bois, délimitant des carrés de 30 cm de côté, soit au total seize carrés par bac, qui seront cultivés indépendamment. Plutôt qu'une grille fixe en fer soudé ou en bois cloué peu pratique à manipuler, je préfère disposer les baguettes une à une sur le bac, en les entrecroisant sans les fixer.





Le potager médiéval du Parc de la Roche Jagu, dans les Côtes-d'Armor, présente cette structure originale d'un grand carré en bois de chataigner de plus de dix mètres carrés. En son centre sont cultivées des plantes qui vont prospérer durant toute l'année, tandis que la périphérie est occupée par des primeurs que l'on renouvellera depuis les allées sans se courber vers le sol.

Cultiver l'équilibre

La méthode d'origine permet de faire se succéder en permanence les cultures, et invite à une production intensive. Je préfère laisser le sol au repos durant les mois d'hiver et ne remets en service mon carré de potager que pour les semis de printemps. Je le réserve surtout aux légumes feuilles, aux herbes condimentaires et aux petites racines que l'on renouvelle souvent comme les radis. Il est en effet assez illusoire d'installer sur ce micro-jardin des plantes très volumineuses comme les artichauts ou les pommes de terre, qui occupent trop de place et dont on ne tirera aucun bénéfice. Il est bien plus utile d'associer les légumes verts et les herbes à croissance rapide, et de renouveler en permanence ce garde-manger de verdure. Mon potager en carrés offre ainsi du mois d'avril à la fin de l'automne de quoi constituer les salades vertes et agrémenter les plats de tous nos repas. Il vous sera très facile de créer une

mosaïque personnelle en fonction de vos goûts, pour y prélever chaque jour un mesclun différent, ou les herbes qui accompagnent vos plats.

Semis de printemps

En pratique, au début du mois de mars, on enlève les baguettes qui constituent la grille de seize carrés, pour griffer superficiellement la terre de l'ensemble du bac afin de la décompacter, en l'additionnant d'un peu de terreau frais et de compost. On replace la grille, et on peut semer sur les petites parcelles l'assortiment suivant :

- sur quatre carrés, les laitues avec de la blonde de printemps, de la batavia rouge grenobloise, des laitues à couper type Salad bowl rouge et verte ;
- deux ou trois carrés de radis différents ;
- au moins une demi-douzaine de carrés d'herbes et d'aromates : persil frisé, persil plat italien, cresson alénois,





Les Jardins de Mon Moulin, en Haute-Marne, présentent un grand potager médiéval surélevé en plessis, dont les trémies de branches, composées au centre en forme de cages ou de pyramides, guident les tiges rampantes des courges et des potirons. On peut concevoir ce type d'implantation dans un jardin plus petit, en réduisant ses proportions pour former un carré de deux à trois mètres de côté. Rempli de terre végétale et de compost, ce potager structuré nourrira toute la famille.

coriandre, basilic, cerfeuil ;

- quelques carrés pour produire les plants de légumes d'été : piments et poivrons, courgette, tomates, aubergines.

Economisez vos semences : ne déposez sur chaque carré qu'une vingtaine de graines au maximum, bien réparties (quatre à six graines seulement pour les légumes d'été). Griffiez légèrement pour les enfouir et tassez doucement du plat de la main. Arrosez juste un peu pour maintenir l'humidité.

Si les gelées nocturnes menacent, couvrez le bac avec un voile de protection ou du plastique à bulles d'emballage, maintenu en place avec quelques planches pour résister au vent.

Trois semaines après le semis, lorsque les laitues auront bien levé, vous pourrez prélever quelques jeunes plants pour les repiquer dans un autre carré, par exemple là où se trouvait les premiers radis, déjà consommés. Les autres plançons de laitue finiront en salade, libérant leur carré pour d'autres semis.



S'INITIER SANS FATIGUE

Le jardinage en carrés est une manière idéale de s'initier à la culture de légumes et de fleurs, et d'observer le jeu des rotations, les besoins des plantes, en opérant un gros plan sur quelques légumes que l'on observera avec d'autant plus d'attention qu'ils sont peu nombreux. Un potager en carrés simplifie aussi l'entretien et le désherbage : le sol à cultiver est moins bas et chaque carré se prépare indépendamment de ses voisins, ce qui facilite les interventions lorsque l'on manque de temps à consacrer au potager. Pour faire découvrir le jardinage aux enfants, on peut aussi créer un petit modèle de 90 cm de côté, divisé en 3 x 3 carrés.

Pots et jardinières



Cultivez en jardinière de quoi agrémenter vos salades avec des saveurs inédites. Ici, moutarde de Chine et Serifon, plantin corne de cerf, roquette et cresson alénois, une goûteuse sélection que propose Xavier Mathias, le maraîcher des Champs de Pagaïlle.

Sur un balcon ou une terrasse, il est facile de cultiver dans une série de pots ou dans une grande jardinière, un jardin miniature de plantes condimentaires et aromatiques. Vous aurez toujours à portée de main des fines herbes fraîches pour la cuisine.

Remplissez votre potée d'un bon terreau enrichi de fertilisant organique, jusqu'à 4-5 cm du bord du récipient. Associez les plantes dans vos différents pots par type de culture :

- les plantes annuelles qui montent vite à graines se récolteront rapidement. Vous renouvelerez le semis au fur et à mesure de la saison en recommençant toute la potée. Semez ainsi ensemble le cresson alénois, l'aneth, la moutarde, la roquette, la coriandre...
- le persil plat, le persil frisé, le cerfeuil se récoltent durant toute une année avant de monter à graines. Faites-en une potée distincte.
- les fines herbes, ciboule et ciboulette, oseille, estragon sont des plantes vivaces qui seront donc cultivées chacune dans un conteneur distinct. Ceci permet-

tra de les repoter indépendamment chaque fois qu'il faudra dégrossir les touffes de racines ou renouveler la terre des pots.

– les plantes buissonnantes comme le thym, la sauge, la sarriette et le romarin, seront elles aussi cultivées dans des potées indépendantes. Prévoyez de les changer régulièrement de pots en choisissant le diamètre supérieur au fur et à mesure de leur croissance.

Pensez à renouveler l'apport de fertilisant de vos potées dès que vous percevez un signe d'étiollement, en griffant légèrement le dessus de la terre du pot. Vous pouvez placer galets, fragments d'ardoise en surface pour limiter l'évaporation. Arrosez régulièrement, mais jamais trop à la fois. Si l'eau de l'arrosoir percole trop vite au travers de vos jardinières et se répand en flaques, c'est que la plante manque de terre et qu'il n'y a plus que des racines à l'intérieur du pot. Il faudra repoter sans tarder.

Vous pouvez aussi élever en jardinière tomates, radis, laitues, choux, poireaux... essayez !

Le long de la maison, une succession de bacs rectangulaires et de pots résistant au gel permet ici de cultiver un jardin de simples, avec menthes, verveines, rue, hysope, et des plantes aromatiques et condimentaires, estragon, thym, ciboulette, roquette...



Si vous disposez d'un peu plus de place dans votre jardin, installez deux carrés de 1,20 m de côté séparés par une allée de 60 cm de largeur au minimum. Ceci vous permettra de réaliser des rotations optimales entre les deux bacs, en évitant d'installer une même culture plusieurs fois de suite dans l'année sur le même carré. Et vous conserverez en place certains légumes sans qu'ils ne gênent les cultures voisines.

Comme cette méthode de jardinage invite à l'économie sur les quantités de légumes mis en culture, vous découvrirez au fur et à mesure de vos semis et repiquages, le meilleur équilibre à établir sur vos carrés, en fonction de votre consommation familiale. Sans gaspillage. Le potager en carrés est ainsi une excellente manière de découvrir le jardinage « bio », sans recours aux pesticides ni aux engrais chimiques. Ce mode de culture autorise toutes les expériences sur de petites surfaces, avec très peu de risque d'échec.

Aux Jardins Rocambole (35), Luc Bienvenu imagine des compositions végétales au graphisme contemporain, comme ce carré peint comme un tableau cubiste, avec des plantes aromatiques et divers matériaux de dallage.



Éclaircir et répartir les plants

*A*u fur et à mesure, il faut éclaircir les carrés dont les plants vont rester en place, comme le persil, le basilic, le céleri, les laitues à couper, mais aussi les navets, les bettes à cardes. Ne laissez que trois à quatre plants au maximum par carré, bien espacés, en retirant les plants excédentaires avec une petite pelle. C'est l'occasion de repiquer quelques jeunes plants en pots pour les offrir à vos amis.

Au mois de mai, vous pourrez agrémenter votre potager en carrés de quelques légumes d'été, en installant des pieds de piments doux, de poivrons, d'aubergines, de tomates achetées à l'unité car il faut ne compter pour ces espèces qu'un seul plant par carré.

La succession des laitues, puis des chicorées (scarole, pain de sucre) permettra des récoltes de salade jusqu'en fin d'année. Mais vous pouvez essayer de multiples variétés de légumes sur vos carrés : petits pois nains ou pois gourmands à ramer, haricots verts filets

ou grimpants, cocos, carottes... la production sera certes réduite pour chacune des cultures, mais une poignée de haricots frais, de pois ou de jeunes carottes « du jardin » n'ont pas de prix pour les gourmets.

Une juste distribution en fonction du soleil

Veillez surtout lors de la mise en place des espèces à grand feuillage qu'elles ne fassent pas trop d'ombre sur les autres carrés de cultures basses. Le mieux est de les placer sur les carrés situés du côté le plus au nord de votre bac, à l'opposé de la direction de l'ensoleillement. Guidez les plantes grimpantes, comme la tomate ou le pois à ramer, ou les plantes dont il faut soutenir les tiges aux fruits lourds, comme l'aubergine et le poivron, avec des tuteurs piqués dans la terre du bac et quelques liens de raphia.



Au Jardin des Paradis (81), les légumes sont cultivés dans des carrés délimités par des traverses de chemin de fer. Ici ils mettent en valeur une belle association de feuillages argentés, avec un cardon entouré de bourrache.



Le potager du jardin La Grenouillère (78) démontre qu'il n'est pas indispensable de multiplier les rangs de légumes sur un sol sans charme ni relief. Surélevées, les plates-bandes y dessinent une étoile, au centre d'un espace fleuri et joliment clos de bois naturel.

Le potager de jardin

Si vous avez le bonheur de posséder un jardin, n'hésitez pas à tenter l'aventure potagère. À part sur de la roche ou sur du sable salé par des embruns de bord de mer, il n'y a pas de terrain impropre à la culture de légumes. Et il est possible de concevoir sur quelques mètres carrés un potager qui fournira l'essentiel de votre consommation de légumes frais.

Une bonne exposition avant tout

Votre nouveau potager va un peu jouer les vedettes, puisqu'il faut lui concéder une partie bien ensoleillée du jardin, en évitant l'ombre portée d'une haie de clôture ou d'arbres isolés. Une belle exposition dégagée au Sud et à l'Ouest est idéale, sur un sol si possible assez plan, car les terrains en forte pente sont davantage lessivés par la pluie. Le potager peut s'adosser à un

mur de clôture, car le vent n'est jamais très apprécié au jardin. Cette exposition, de préférence contre un mur nord, sera même idéale pour les espèces qui apprécient un peu de chaleur. Vous pourrez aussi protéger des vents dominants un terrain dégagé, en plantant une haie basse de petits fruits (framboisiers, cassis, groseilliers) ou des arbres fruitiers conduits en espaliers.

Lorsque vous aurez repéré l'emplacement idéal, prenez une bêche ou un pioche et creusez un grand trou, profond d'une cinquantaine de centimètres au moins pour examiner la nature de votre sol. La culture des légumes n'est concernée que par les trente premiers centimètres, mais disposer d'une terre de qualité sur une plus grande profondeur est toujours bénéfique. Autant le savoir, et détecter à l'avance les éventuels soucis que poserait une couche d'argile imperméable ou une roche dure en sous-sol. Si l'eau stagne en flaques lors des pluies, révélant une

couche profonde imperméable, il faudra réaliser un véritable drainage (*voir encadré ci-contre*).

On peut changer une mauvaise terre

La plupart des maisons s'établissent sur d'anciennes terres agricoles ou maraîchères, et vous disposerez sans doute d'au moins trente centimètres de bonne terre arable, déjà cultivée autrefois, et qui sera le support idéal pour créer un potager productif. À condition que l'entreprise de construction n'ait pas étalé côté jardin la terre des fondations et tous les gravats ! Aujourd'hui les constructeurs sont plus attentifs, mais je me souviens avoir lutté pendant quelques saisons avec un mélange d'argile pure, de débris de plâtre et de brique, en espérant l'améliorer, sans succès. J'ai finalement décidé de chercher sous les vingt cen-



L'orientation par rapport au soleil revêt une grande importance au potager. Dégagé au Sud et à l'Ouest, il bénéficiera d'un ensoleillement constant une grande partie de la journée.

timètres de ce mélange impropre à toute culture, la bonne terre horticole du verger qui occupait les lieux autrefois. Et je suis parvenu au fil du temps à réactiver cette bonne terre sur trente centimètres de profondeur grâce à des apports réguliers de compost.

Mais il est plus facile de remplacer la terre du jardin pour une bonne terre végétale, dans le cas où votre sol présente caractéristiques suivantes :

- avec beaucoup d'argile jaune ou grise, la terre colle aux doigts, la pluie n'y pénètre pas.
- composée en majorité de sable, la terre n'a pas de consistance et sèche très vite car l'eau y filtre rapidement.
- le sol est un tas de cailloux, avec beaucoup de fragments rocheux
- le jardin a été recouvert par les déblais de fondation, ou se trouve rempli de gravats.

Vous aurez alors avantage à faire venir un ou deux camions de terre végétale ou de bonne terre agricole,

plutôt que tenter d'améliorer un sol qui malgré tous vos efforts, conservera toujours quelques-uns de ses défauts d'origine. En consultant Internet ou les petites annonces, vous trouverez un fournisseur près de chez vous. Faites attention à ne récupérer que de la véritable terre végétale, c'est à dire la couche meuble prélevée sur les trente premiers centimètres d'un bon terrain, car les couches profondes du sol ne sont pas cultivables. Prenez garde lorsque vous passez commande : certains vendeurs indécidés se débarrassent sous la fausse appellation de terre végétale, de déblais de creusement d'une piscine ou de fondations.

Prévoyez une bonne trentaine de centimètres d'épaisseur de terre, soit un peu plus que la profondeur d'une bêche. Il vous faudra environ 3 m³ de terre végétale, soit environ 4 à 5 tonnes pour 10 mètres carrés, au prix moyen de 10 euros la tonne (les prix varient en fonction de la distance de transport).



REALISER UN DRAINAGE

Un sol imbibé d'eau à la moindre pluie révèle qu'une couche imperméable d'argile ou de roche empêche son drainage naturel. Alors que dans les sols sains, l'eau migre en profondeur par percolation au travers des couches filtrantes jusqu'à la nappe phréatique. Le drainage s'impose alors. On peut confier les travaux à une entreprise ou le réaliser soi-même, en louant une petite pelleuse. Le principe est simple. On creuse une tranchée dans l'axe central de la parcelle à drainer, si possible dans le sens de la pente, ou dans le sens des strates du sol en terrain plat. Dans cette tranchée de 1 m de profondeur et 35 cm de largeur, on placera un géotextile, puis un tuyau de drainage en plastique perforé posé au centre sur une couche de 10 cm de gros gravier. Le reste de la tranchée sera ensuite comblé de gravier jusqu'à 30 cm du niveau du sol, le géotextile replié sur le tout et la terre végétale par dessus. Le drain sera dirigé vers un bassin ou un puits perdu.

Les bons outils



Les fortes dents de la fourche, en acier de bon diamètre et biseautées à leur extrémité, pénètrent sans effort dans le sol, qui est ameubli sans être retourné lors de la manœuvre de rotation de l'outil.



La grelinette, imaginée par Olivier Grelin, possède deux grands manches en bois qui servent à manier l'outil à dents par un mouvement d'appui du haut vers le bas, avec pour effet de décompacter le sol sans effort. Le modèle d'origine a été copié sous les appellations les plus fantaisistes (aérabèche, biogrif), mais l'intérêt de cette invention est plus que jamais d'actualité.

Il est temps d'en finir avec la tradition du bêchage, opération de retournement du sol aussi laborieuse que pénible, qui conduit bon nombre de néophytes à penser que le jardinage au potager est épuisant, et qui est surtout totalement inefficace. Pour favoriser une bonne croissance des légumes, il est indispensable de décompacter le sol. On réalise traditionnellement cette opération une fois par an à l'automne ou au sortir de l'hiver, en retournant la terre avec une bêche ou une fourche-bêche. L'opération représente le maniement de plusieurs tonnes de terre, et s'assortit de nombreux

défauts. D'une part, le travail à la bêche enfouit profondément les débris végétaux utiles sans bénéfice pour la couche de terre cultivée. D'autre part, dans une terre compacte, qui reste une fois bêchée sous forme de grosses mottes, on découpe et on enterre sans les voir les racines des mauvaises herbes, dont on favorise ainsi la multiplication.

Inventée il y a une trentaine d'années par Olivier Grelin, et toujours commercialisée, la « Grelinette » permet l'ameublissement profond du sol sans retournement et sans fatigue. Dotée selon les modèles de trois à cinq dents droi-

tes de 25 cm de longueur, de section ronde, biseautées à leur extrémité, cet outil d'un nouveau genre est dotée de deux longs manches. Piqué fermement avec le pied dans la terre durcie par la pluie et une saison de culture, il permet par un simple effet de levier de décompacter en profondeur le sol, sans le retourner. Au modèle d'origine équipé de manches en bois, on peut préférer des variantes un peu différentes réalisées en acier, zingué ou galvanisé, comme la Bio-bêche proposée par Guérilu, très similaire (*photo page suivante*). J'utilise depuis plusieurs années la Bio-fourche proposée par Magellan, et également fabriquée en Belgique dans une version proche par Biogarden, dont l'avantage est d'être dotée de deux poignées en forme de guidon, très faciles à manœuvrer. Mais quel que soit le modèle dont vous disposerez, il vous sera possible d'ameublir sans effort et sans mal de dos quarante mètres carrés de potager en moins de vingt minutes ! La manœuvre de l'outil permet de retirer très facilement les racines

de liseron ou de chiendent, de briser un sol très compacté par la pluie en fines mottes. Il est très aisé d'enfourer les apports de compost ou de fertilisant organique.

La simplicité d'utilisation de cet outil permet même de répéter l'ameublissement du sol plusieurs fois durant la saison, lorsque l'on remet en culture une parcelle déjà récoltée, ce que l'on ne se risquerait pas de faire à la bêche. L'avantage est aussi de permettre aux plantes de s'établir dans un sol ameubli sur une grande profondeur, où la matière organique compostée se mélange facilement avec la terre.

Je n'ai pas abandonné ma bêche pour autant. D'abord, parce qu'elle sert pour les plantations d'arbres et d'arbustes ou les bordures des massifs. Ensuite, parce que je pense qu'un vrai labour reste utile lorsque l'on met en culture une nouvelle portion de jardin. Mais peut-être aussi parce qu'elle me rappelle cette gestuelle traditionnelle que j'ai vu mon père et mon grand-père accomplir chaque hiver comme une promesse de renouveau...



La Bio-fourche réunit le ratelier de cinq dents sur un double manche dont les poignées sont rassemblées au centre en forme de guidon, pratique et très confortable à l'usage.

La qualité du sol
nourricier garantit
une croissance
équilibrée des
légumes.



Une bonne terre potagère

Une terre de jardin de qualité incertaine pourra être améliorée selon sa nature.

Plus ou moins lourde, la terre est riche en argile. Elle va alors se gorger d'eau lors des pluies, devenir collante mais avoir aussi tendance à former une croûte dure lorsqu'elle sèchera en surface. Pour l'amender, vous lui apporterez beaucoup de matière organique sous la forme tout d'abord de fumiers compostés et autres fertilisants à base d'algues, abondamment disponibles dans le commerce, puis avec le compost que vous produirez vous-même à partir des déchets végétaux du jardin. Cette matière organique se liera aux particules très fines d'argile. Elle permettra d'émietter plus facilement les mottes de terre, favorisera le drainage de l'eau, affinera le sol et servira à nourrir les plantes.

À l'invers, la terre du jardin peut être trop légère, car riche en sable,

sent filtrer l'eau et les éléments nutritifs. Elle ne retient alors pas assez l'humidité, les plantes manquent de fond pour s'enraciner, et le sol est très sensible à la sécheresse. Des apports réguliers de matière organique permettront de donner de la consistance au sol, et favoriseront progressivement une meilleure rétention de l'eau de pluie au bénéfice des plantes.

Si la terre est caillouteuse, ce qui gêne la levée des semis et la croissance des jeunes plants, un épierrage progressif lors de la mise en culture permettra d'enlever les plus gros obstacles, et de constituer un sol productif. La terre potagère idéale est un bon limon, équilibre de roches décomposées aux particules un peu plus fines que le sable et un peu plus grossières que l'argile. C'est une terre qui s'émiette facilement quand on presse une motte à la main, qu'il est facile d'affiner au râteau pour préparer un semis et qui draine bien l'eau.



Dans une bonne terre de limon, les pluies ne stagnent pas mais le sol ne sèche jamais en profondeur. La granulométrie assez fine de la terre permet à l'eau du sous-sol de remonter par capillarité jusqu'en surface, pour nourrir les plantes.



Avec un potager de 40 m², vous pourrez subvenir à l'essentiel des besoins en légumes frais de votre famille tout au long de l'année.

La superficie idéale

Les travaux de mise en culture et d'entretien sont relativement aisés. Mais la réalisation initiale va nécessiter que vous retourniez la terre d'une partie de votre jardin, pour y enfouir ce qui pousse actuellement, pelouse ou friche. Cette une corvée assez physique, car un sol laissé en pelouse est très compact. Il y a donc deux approches :

La version « campagne » consiste à réaliser d'emblée un grand potager, de quarante à cent mètres carrés de superficie totale, en retournant mécaniquement la terre avec une charrue ou un motoculteur. Vous pouvez trouver une entreprise locale pour réaliser cette intervention. Profitez-en pour faire enfouir lors du labour quelques bonnes brouettes de fumier de cheval.

La version « jardin de banlieue » consiste à débiter de manière plus modeste avec une superficie d'une vingtaine de mètres carrés qu'il va falloir ameubler en profondeur. Je préfère

cette approche qui permet d'une part de débiter par une surface raisonnable, facile à maîtriser en culture, et d'autre part de travailler une bonne fois le sol pour en retirer racines et cailloux.

Évitez absolument de passer la surface choisie au désherbant total pour tuer la pelouse, car le sol restera dur, d'autant plus compact que le dessèchement des plantes aura laissé la surface sans protection et très difficile à retourner. Opérez avec une méthode douce bien plus efficace : couvrez le sol avec des planches de bois, de la moquette de récupération ou tout autre bâche étanche, ou mieux recouvrez-le avec une couche épaisse de tonte de pelouse ou de la paille. L'herbe va se décomposer et l'humidité sous-jacente va favoriser le retour des vers de terre qui vont faire tout le travail de décompactage de surface à votre place. Après un mois environ, retirez votre couverture, le sol est net, prêt à être travaillé et beaucoup plus souple qu'auparavant.





À la fin de l'été, le jardin risque de se transformer en un territoire un peu sauvage, surtout si les vacances ont interrompu vos travaux d'entretien. D'où l'intérêt de ne pas surdimensionner le potager mis en culture. Ici, on a un peu oublié les fenouils montés à graines, la matricaire aux fleurs blanches et jaunes qui envahit les carrés jusque dans la rhubarbe, ou les choux plantés bien trop serré – sans doute un semis qui n'a pas été repiqué.

Le rôle du labour

Le retournement de la terre du jardin n'est pas systématiquement nécessaire à chaque saison. Comme beaucoup de jardiniers aujourd'hui, je pense qu'un travail plus superficiel, à la griffe et à la grelinette, est beaucoup plus respectueux de l'équilibre du sol, et donne de meilleurs résultats avec moins d'efforts. Mais je reste partisan d'un premier vrai labour qui permet de prendre contact avec le sol, d'en connaître la nature, d'en retirer les cailloux et les racines, le chiendent en particulier, qui pullule dans les pelouses, ou le petit liseron. Idéalement, vous procéderez à la mise au propre de la surface du futur potager durant l'hiver et vous bêcherez la surface lors d'une belle journée de février ou de mars quand la terre n'est plus trop humide. Surtout, ne labourez jamais lorsqu'il gèle, ou si le sol est détrempé, car vous le compacteriez davantage et en profondeur.



UN POTAGER BIEN ORDONNE

Les potagers de belles propriétés, comme ici au superbe Jardin du Zéphyr, en Bourgogne, privilégient le sens de l'organisation à la recherche esthétique, car le temps de jardinage est essentiellement consacré à l'entretien des massifs et des parterres de fleurs. C'est le modèle pour les potagers de grande taille, avec une organisation en planches rectilignes bien réparties sur une parcelle rectangulaire desservie par de grandes allées et des chemins de bois sur les parcelles. Le désherbage comme la cueillette sont très faciles sans qu'il soit nécessaire de marcher sur le sol. La rotation des cultures y est également plus simple à ordonner au fil des saisons.



Les potagers de grandes propriétés, comme ici sur la terrasse d'inspiration médiévale du Château Val-Joanis dans le Lubéron, créée par Cécile Chancel avec le paysagiste Tobbie Loup de Viane mêlent intimement les légumes, les plantes aromatiques et les arbres fruitiers. Ici les bordures de buis et de lavandes encadrent les pommiers en cordon et les parterres de légumes.

C'est une tendance au potager : créer des planches accessibles mais qui mêlent en permanence les fleurs et les légumes. En ne laissant jamais de parcelle dénudée, cette permanence du décor a aussi l'intérêt de bénéficier à l'équilibre des plantes.



Une organisation pratique et harmonieuse

Le jardin est un espace de liberté qui n'interdit aucune fantaisie. Après des années de rigueur mécanique, il est agréable de découvrir des potagers productifs qui sont aussi le plus bel endroit du jardin. Et les quelques réflexions personnelles qui suivent ne doivent pas être limitatives de vos envies. En effet qu'il soit cultivé en cercle, en ligne ou en carré, le potager aura le même goût.

Forme libre ou calcul géométrique

L'équilibre visuel d'un jardin potager relève de l'art de la division, car vous allez répartir vos semis et plantations sur diverses parcelles plus ou moins grandes, que l'on appelle des « planches », auxquelles il faut faciliter l'accès par une ou plusieurs allées.

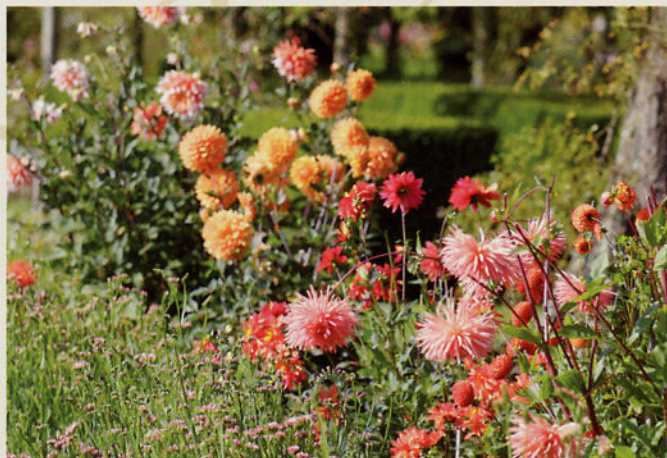
J'apprécie toujours l'inspiration des jardins de curé ou des jardins clos

monastiques, parce qu'ils apparaissent comme des lieux de calme et d'équilibre sans artifice. Les parcelles y sont réparties autour d'un axe central où se croisent des allées perpendiculaires. Les parcelles sont de forme rectangulaire et leurs proportions ont pour rapport le nombre d'or, soit un coefficient de 1,610833 entre longueur et largeur, ce qui donne par exemple un rectangle de 5 x 8 m pour un potager de quarante mètres carrés. La division symétrique de cette surface par les allées donne quatre parcelles qui respectent cette proportion, qui semble toujours équilibrée parce qu'elle est partout employée dans l'architecture, depuis les bâtisseurs de cathédrales jusqu'à Le Corbusier. Je me suis aperçu que, sans y penser, je réalisais mes semis de printemps sur une série de planches juxtaposées mesurant à peu près 0,75 m x 1,20 m, et respectant encore cette proportion. Mais je n'ai obtenu aucune récolte miraculeuse !



De longues allées pavées de bois forment ici, à l'Abbaye de Royaumont, des travées étroites de faible largeur sur lesquelles sont cultivées les plantes alimentaires, aromatiques et officinales utilisées au Moyen-Âge.

Un potager de couleurs



Les légumes sont beaux à regarder, et encore plus s'ils sont mêlés à des fleurs. Laurence et Robert de Bosmelet ont poussé très avant l'art de la couleur en cultivant des parterres dont l'inspiration est une gamme de coloris et d'effets graphiques.

Depuis un peu plus de dix ans, Laurence et Robert cisèlent avec passion leur potager Arc-en-ciel à Auffay, en Seine-Maritime. Un potager immense, clos de murs couverts de végétation, où légumes et fleurs se superposent sur quatre grands carrés aux couleurs grenat, ambre, saphir et ivoire. Un rêve coloré, où l'on peut décou-

vrir dix-neuf variétés de choux, tout aussi décoratifs que comestibles. Emblème du jardin, ce légume est cultivé sous toutes ses formes : chou vert, chou rouge, chou à cœur pourpre, chou palmier et enfin le fameux chou de Saint-Saëns, une variété locale retrouvée. On y admire aussi de magnifiques alignements de bettes à cardes colorées, des poireaux, des oignons et des espèces rares comme le basilic pourpre. Les légumes sont plantés sagement sur des lignes d'une vingtaine de mètres. Ils alternent avec des lignes de fleurs annuelles : dahlias, statices, pavots, bour-



Laurence et Robert de Bosmelet font partager leur passion des légumes et du potager au cours d'ateliers culinaires, à la découverte des saveurs.

Le potager est conduit de manière classique, légumes et fleurs sont semés en ligne de couleurs. Ici, des dahlias choisis pour leur coloris chaleureux bordent au pied des arbres fruitiers des massifs de statices aux fleurs mauves.

rache... Et sur le carré ambre, ils se noient dans les vagues de capucines aux fleurs dorées ou abricotées qui fleurissent jusqu'à l'hiver, les courges et potirons.

Laurence et Robert de Bos-



Les bettes à cardes sont somptueuses au potager Arc-en-ciel, avec toute la palette de coloris roses, jaunes, orangés, rouges, pour des éclairs de feu dans les parterres.

Cultivé en lignes, le potager rompt toutefois avec toute uniformité grâce à des tipis de bambous sur lesquels sont cultivés des pois de senteurs ou des tomates.



melet passent le plus clair de leur temps à organiser et cultiver ce grand jardin : « Le potager est conduit de façon traditionnelle : bêchage, puis préparation du sol en surface. Nous enrichissons le sol avec du fumier et de la corne. Tous les semis sont faits maison. Ils débutent sous serre en février. Il y a deux rotations sur les parcelles : d'abord des légumes de printemps plantés à partir de mars avec oignons, salades, betteraves... Puis viennent les légumes d'été, les tomates, courges, poivrons, bettes à cardes, qui seront semés ou repiqués en pleine terre seulement lorsque les risques de gelée sont passés, en général mi-mai après les Saints de glace. La plantation est assez serrée, afin que légumes et fleurs couvrent bien le sol pendant l'été. » De l'été à l'automne, les récoltes sont généreuses. Les légumes sont consommés sur place ou par l'association des amis du Château de Bosmelet. On peut venir les déguster aussi lors des ateliers de cuisine organisés plusieurs week-ends par an par les propriétaires.



Au Château de la Roche Jagu (22), c'est le jardin de simples tout entier qui forme un damier, avec des plaques d'acier pour délimiter des carrés ou sont cultivées les plantes officielles, et même des orties.

Chemins et sentiers de jardin

Quelle que soit la future implantation, en rectangles fantaisistes ou rigoureusement proportionnés, il est important de disposer d'un accès pratique à toutes les planches. L'allée centrale s'impose donc, mais il est inutile de gâcher de la bonne terre pour créer des allées trop spacieuses. Dans un petit potager, je préfère matérialiser l'allée avec un dallage en dur simplement posé sur le sol tassé, plus particulièrement lorsque la terre est lourde et met du temps à drainer l'eau de pluie. Il est ainsi possible de pénétrer sur les terres alors qu'une bande herbeuse ou gravillonnée imprégnée d'eau serait impraticable. Une allée de 30 cm de largeur est largement suffisante pour cheminer avec outils et brouette. Utilisez des dalles de béton lisse de préférence aux plaques gravillonnées et aux dalles de pierre reconstituée, qui retiennent la boue. Vous pouvez imaginer vos propres pavages, avec briques, galets, pavés...

Si le potager est plus vaste, avec une terre ressuyant mieux l'eau de pluie, l'allée en herbe sera la manière la plus naturelle de cheminer dans votre jardin. Donnez lui une largeur permettant de passer facilement la tondeuse, 60 cm si vous tondez avec une machine tractée ou poussée (un aller-retour et l'allée est nette), 90 cm si vous avez une auto-portée (un seul passage fait l'affaire).

Dans un ensemble plus formel, les allées en sable et gravillons mettent en valeur la géométrie des parcelles, mais elles obligent à un entretien régulier pour rester nettes de toutes mauvaises herbes. La maintenance s'effectue avec la griffe pour assouplir le sol et éliminer les mauvaises herbes ou avec un désherbeur à gaz. Mais on peut laisser faire la nature d'une pelouse expansive pour créer des bordures fantaisie autour d'un dallage, en sachant la remettre au cordeau de temps en temps pour conserver le passage.

Dans le Jardin de Céline (88), les allées sont garnies en lignes de de gros galets et de briques de terre cuite.





Au Prieuré de Laverre (86), les plates-bandes du potager sont bordées de planches de bois brut non écorcé, récupérées en scierie, qui offrent aux massifs une simplicité très naturelle.

Dans les Jardins de la Mansonière (61), les allées gravillonnées sont bordées d'une clôture de bois ou par les cordons de pommiers. Les parcelles sont ensuite divisées par des plessis d'osier.

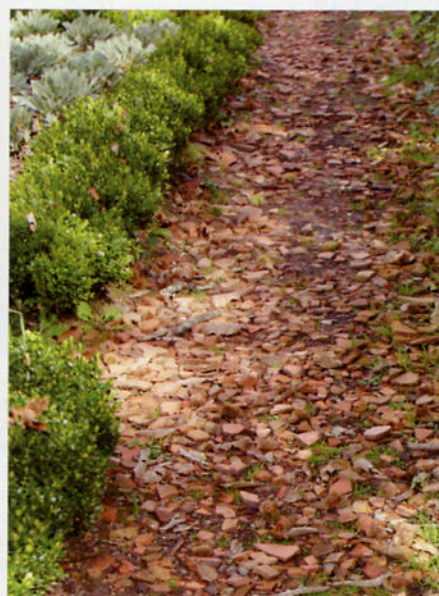
Délimiter les parcelles

Bien aérée par le travail de préparation de fin d'hiver, la terre du potager est en léger relief par rapport aux allées. Aux bords des allées en herbe et tout autour des parcelles qu'elles délimitent, j'amplifie ce décalage en creusant un sillon à la bêche, en rejetant la terre sur la planche. Ce sillon d'une vingtaine de centimètres de profondeur me permet de contrôler facilement les envahissantes qui depuis l'allée partent à la conquête de la terre libre. Les parcelles sont ainsi nettement délimitées tout au long de la saison.

Les planches peuvent également être bordées d'une jolie haie basse de buis : les plants s'achètent par paquets prêts à être plantés en lignes, mais vous pouvez aussi piquer dans le sol vos propres boutures, en fin d'été. Comptez tout de même deux à trois années de patience avant de voir se matérialiser cette bordure. Vous pouvez aussi faire un tressage d'osier, de bambous, à l'aspect plus fin et tout aussi naturel.



Constitué de pavés de terre cuite encadrés de bois, ce décor de sol forme un passage en dur au milieu d'une allée de gravier. On pourra s'en inspirer pour animer de pavages divers un chemin de jardin entre les parterres.



Ici, des tessons de terre cuite pavent un chemin de terre bordé d'une petite haie basse de buis non taillés. Un contraste de coloris saisissant pour une réalisation pratique et bien adaptée à un sol lourd.

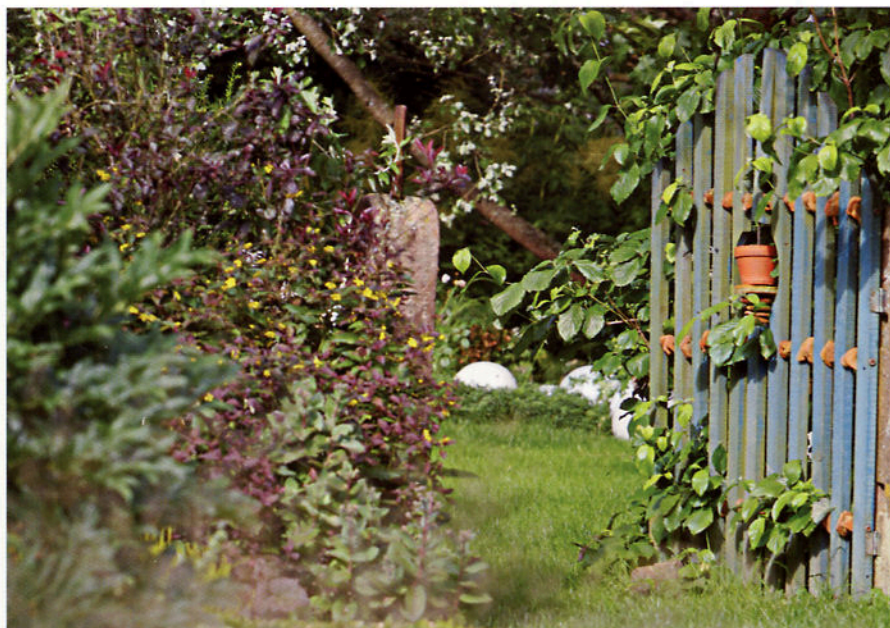




Le potager du Château Val-Joanis joue des silhouettes élancées des cyprès pour créer un relief surprenant, en bordure des parterres cultivés.

Le jeu des lignes verticales et horizontales est ici subtilement calculé pour donner au regard une vue inédite sur le jardin.

Un peu de poésie et de mystère au Jardin de Céline, avec ce portillon bleu perdu dans la verdure qui ne ferme que de manière symbolique l'accès au potager.



Créer de nouvelles perspectives

Les jardins potagers étaient autrefois enclos de murs. C'était d'une part pour masquer à la vue le jardin utile et vivrier au bénéfice du jardin d'agrément. Mais il s'agissait aussi de le protéger des prédateurs de toute nature, et de favoriser le long de ses murs l'ensoleillement des arbres fruitiers et de la vigne. Aujourd'hui, ce principe de « pièce » peut être joliment interprété dans un jardin moderne. Le potager ne se révélera à la vue du visiteur que lorsqu'il franchira un seuil, simplement matérialisé par une ouverture dans une charmille par exemple, ou par un petit portillon champêtre calé entre deux piliers symboliques bordant des arbustes. Toutefois, une véritable clôture basse, à réaliser en bois, en brandes ou en osier tressé, n'est pas à négliger pour éviter le passage d'un chien dans les semis de légumes.

Pensez aussi à donner une dimension verticale à votre potager, car les alignements de légumes manquent singu-

lièrement de relief tant que les plantes n'ont pas pris tout leur volume. Le voisinage d'arbres de haute tige est évidemment déconseillé, car leur ombre autant que leurs racines compromettent la production potagère. Mais au-delà de la mise en place occasionnelle des divers tuteurs qui serviront à conduire les tomates ou les pois à rames, il est intéressant de constituer des perspectives à trois dimensions. Ce dessin permanent sera aussi agréable l'hiver qu'en pleine saison de production, et il permettra une intégration parfaitement harmonieuse du potager dans le paysage d'ensemble de votre jardin.

La mise en place d'un obélisque constitué de branches ou de fer forgé, d'une petite tonnelle en métal, d'une pyramide de bois tressé permettra de rompre la monotonie des plates-bandes, d'installer à demeure un rosier grimpant, une clématite, ou d'y installer des fleurs annuelles, ipomées, haricots d'Espagne, *Mina lobata* ou pois de senteur.



Le potager des Jardins de la Mansonière est bordé de hautes structures en arceaux recouvertes de lierre, et se découvre au travers de ces oculi, ouverts comme des fenêtres au cœur de la haie vive d'osier tressé.

Secrets de jardiniers

Expériences naturelles



Luc Bienvenu met en scène dans son jardin un équilibre naturel entre les légumes cultivés, les insectes et les plantes utiles. C'est aussi pour lui un lieu d'expression artistique où il installe ses créations entièrement réalisées en matériaux de récupération.



Pour favoriser l'hivernage des insectes utiles, comme les syrphes, les coccinelles ou les forficules, qui débarrasseront le jardin des pucerons et autres indésirables dès le printemps, Luc Bienvenu a construit cette maison, dont le modèle était proposé dans la revue Les Quatre Saisons du Jardinage, avec du bois de récupération, des briques garnies de paille, de vieux rouleaux de canisse, des bûches percées de trous.

Tout à la fois maraîcher et plasticien, Luc Bienvenu a créé avec les Jardins Rocambole un potager à la fois nourricier et créatif. Il est conduit avec des méthodes naturelles, en planches rectangulaires, décorées çà et là avec des matériaux recyclés. Ici, le potager régale autant l'appétit que la vue. « J'ai découpé le potager en planches de 1,20 m de large, ce qui permet de circuler facilement autour. C'est aussi une bonne largeur pour installer la plupart des légumes, faire deux rangs de tomates par exemple... Les planches sont espacées d'un mètre pour faciliter la circulation,

car nous accueillons toute l'année de nombreux visiteurs. »

Pour ses cultures, Luc Bienvenu applique quelques règles simples. Une couverture systématique du sol en hiver avec soit un engrais vert, soit un paillis : « Je recycle tous les déchets verts du jardin et je réalise un paillage d'hiver en double couche. Avec une première couche de paillis vert sur la terre (herbe de tonte, déchets végétaux, consoude, ortie, ...), et par dessus, je rajoute un paillis protecteur fait de paille ou de feuilles mortes. Ainsi, les vers de terre travaillant l'hiver, la reprise du sol au printemps est très facile.

Je ne bêche jamais. » Tous les légumes d'hiver sont recouverts ainsi pendant la saison froide : carottes, choux verts et rouges, panais, poireaux, navets et radis. « Au printemps, je fais une plantation directe, après un léger griffage de la terre en surface. J'écarte le paillis pour repiquer les plants sur les planches : tomates, potimarrons. Pour les légumes que je sème au printemps (petit

pois, fèves...), j'en-lève le paillis trois semaines avant le semis en le laissant à côté et j'attends que le sol se ressuie un peu. Quand la terre a séché, je la griffe simplement en surface, sans travail en profondeur, et je fais mes semis aussitôt. En laissant un paillis en place, j'obtiens un sol qui peut se travailler très rapidement dès la fin de l'hiver... ce qui n'était pas le cas sans paillis. »



Les planches bien alignées débordent de légumes et de fleurs. Elles sont bordées de châtaignier non traité.

Sculptures colorées et claustras formées de boisseaux de terre cuite animent les allées du potager.



Un abri utile et décoratif

Une cabane de jardin est fort utile à proximité immédiate du potager. Préférez un petit abri maisonnette avec un toit à deux pentes et une porte en bois épais. Un modèle de quatre mètres carrés d'emprise au sol reste abordable, il est inutile de surdimensionner cette cabane, où vous rangerez surtout quelques sacs de fertilisant et de terreau, vos outils et autres accessoires. Prévoyez un plancher en bois, souvent proposé en option, ou un dallage en dur afin de disposer d'un sol propre, à l'abri des rongeurs.

Soignez le décor

Évitez de vernir le bois, ce qui lui donne un aspect artificiel, moins agréable qu'une teinte patinée naturellement. Sur les modèles en pin qui ont besoin d'une protection, vous pouvez réaliser une mise en couleur plus originale, avec par exemple, un badigeon à la chaux au pastel, des huisseries lasurées ou peintes. La cabane s'intégrera aussi plus facilement au paysage si vous fleurissez les alentours avec des plantes grimpantes, des roses trémières, ou encore des graminées...

Profitez de la présence d'un toit pour poser une gouttière, raccordée à une petite descente, afin de récupérer l'eau de pluie. Pour la recueillir, vous disposerez un tonneau ou bien un fût plastique ou métallique de deux cents litres, proposé dans les libre-service agricoles et chez les spécialistes des fournitures industrielles.

Une petite cabane
abritée sous les
arbres en périphérie
du potager, se fond
dans le paysage.





Fontaines et bassins constituent des réservoirs naturels d'eau de pluie. Un petit dispositif de pompage assurera l'oxygénation de l'eau sous la forme d'un jet ou d'une cascade, afin d'éviter son crouppissement.

L'eau au cœur du jardin

Des semis aux récoltes de fin d'été, vous devrez garantir au potager une alimentation régulière en eau. À l'arrosage à outrance, qui constitue un vrai gaspillage, il faut préférer des méthodes de bon sens, compte tenu que les apports naturels de pluie et de neige sont de plus en plus irréguliers. Cette économie s'impose d'autant plus que le prix de l'eau du robinet ne cesse d'augmenter.

D'abord, installez un récupérateur d'eau de pluie pour bénéficier des apports gratuits de vos gouttières. Les systèmes de collecteurs de récupération à installer sur une descente de gouttière sont nombreux et très faciles à installer. Ils disposent de filtres évitant de récupérer des débris de feuilles ou de mous-ses. Certains sont associés à des systèmes de trop-plein automatiques tandis que les plus simples disposent d'un robinet à fermer lorsque la cuve de récupération est pleine.

Pour le stockage de cette eau, en

attendant l'existence de récupérateurs vraiment décoratifs, je vous recommande d'éviter les grandes poubelles vertes et ces épouvantables conteneurs en plastique imitant la pierre, que l'on trouve un peu partout, trop chers. Il est beaucoup plus simple d'installer un fût en métal ou en plastique de 200 ou 225 litres (en fournitures industrielles et agricoles, moins de 20 neuf !). Ce type de récipient est assez facile à camoufler derrière un arbuste. Disposez le fût sur un socle de parpaings pour le surélever et permettre ainsi un puisage de l'eau d'arrosage en partie basse par simple gravité. La mise en place d'un robinet n'est pas très compliquée, et l'on trouve aisément sur Internet diverses méthodes pour y parvenir.

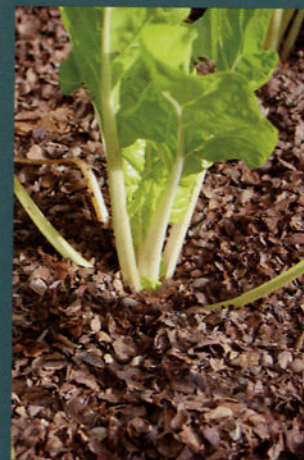
Pour des besoins d'arrosage plus importants, et l'utilisation de l'eau de pluie pour d'autres usages (lavage, WC), il existe de nombreuses solutions de récupération avec des cuves de 500 à 1500 litres, à entreposer en extérieur

Aux Jardins Rocambole, le toit de la serre permet de récupérer une bonne quantité d'eau de pluie, stockée dans de grands fûts en plastique.





Lorsque l'eau passe à proximité, profitez des apports en la drainant vers vos parcelles. Mais la disponibilité d'une source, d'un ruisseau ou d'un canal ne doit pas vous conduire à gaspiller cette ressource, en pompant l'eau à outrance.



LIMITER L'EVAPORATION ET LE LESSIVAGE DU SOL

Il n'y a guère qu'au printemps lors des semis que vos planches potagères doivent être laissées nues. Mais dès que les plantes sont établies, il faut couvrir le sol alentour avec un paillis composé au choix de coques de cacao, de paille de lin, de paille hachée, ou de mulch maison (cf P.40). Surtout évitez après les récoltes sur de grandes parcelles (pommes de terre, haricots...) de laisser le sol à nu, car le vent et la pluie l'appauvrissent. Semez-y un engrais vert (moutarde, trèfle...) que vous couperez et enfouirez avant sa floraison. Une technique prometteuse et de plus en plus répandue consiste à repiquer directement toutes les espèces potagères sur une bonne couche de mulch, regarnie chaque année. La couverture végétale assure une régulation idéale de l'humidité du sol et évite tout désherbage.



ou dans le sous-sol de la maison, et des cuves à enterrer jusqu'à 5000 litres. Pour cette dernière solution, une pompe de distribution s'impose.

Créer un point d'eau au potager

Au-delà de quelques arrosoirs, le transport de l'eau devient vite un problème. Vous aurez donc intérêt dans un grand potager à installer un point de puisage près de vos parcelles, alimenté depuis votre récupérateur ou depuis le réseau local. Enterrez la canalisation synthétique à au moins une cinquantaine de centimètres de profondeur, avec un filet avertisseur en plastique pour éviter d'y planter des coups de pioche, et veillez à disposer d'une purge pour vider les parties exposées au gel d'hiver. Un tuyau à raccord automatique et divers asperseurs vous suffiront ensuite pour réaliser vos arrosages.



Placé à un endroit discret du jardin, et masqué à la vue par des lauriers, ce silo à compost en rondins est rempli des végétaux désherbés dans les parcelles. Des capucines y poursuivent leur floraison.

Compost et mulch protecteur

Pour obtenir de bons légumes, vous aurez besoin de nourrir votre sol avec des éléments nutritifs naturels permettant de remplacer ceux utilisés par vos récoltes. Plutôt que de recourir en permanence à des apports d'engrais et fertilisants, même uniquement organiques, je considère comme une priorité de réaliser un compost. Au lieu de se débarrasser des déchets végétaux du jardin, il est en effet possible de les recycler entièrement. Les grosses branches seront débitées en bûches pour le feu de cheminée ou le barbecue, et les branchages seront broyés pour servir de paillis épais, ce mulch que vous étalerez au pied des plantes pour empêcher la croissance des mauvaises herbes et maintenir l'humidité du sol. Tandis que les feuilles, les tonnes de pelouse, les épluchures de légumes et de fruits, et les déchets herbacés du jardin seront transformés en un compost nutritif et équilibré de manière entièrement naturelle.

Le compostage est similaire à la décomposition naturelle des végétaux telle qu'elle s'effectue en forêt à partir des feuillages tombés à l'automne pour donner l'humus. Cette transformation s'effectue sous l'influence de bactéries.

L'Élixir de longue vie du potager

Pour l'obtenir, il suffit de réaliser un tas avec les déchets, dans un emplacement ouvert à la pluie. Les bactéries ainsi que les nombreux décomposeurs du sol, comme les cloportes ou les vers de terre, vont contribuer à une transformation progressive des matières végétales, en six à huit mois, en compost : un mélange léger de fibres, de terre, riche en éléments nutritifs immédiatement assimilables par les plantes. Cette transformation est inodore, se fait d'elle-même et vous offre sans que vous interveniez un bon engrais orga-



À défaut d'une construction permanente, le compost peut être réalisé dans un silo composé de tasseaux de bois et de grillage à poules. Les déchets de jardin et les feuilles y seront naturellement exposés à l'air, nécessaire au compostage.

Paillis de jardin



Pour éviter l'aspect un peu désordonné du tas de compost, vous pouvez composer des cases ajourées avec des planches de bois. En fin d'été, laissez un tas finir de mûrir, en continuant à remplir le compartiment adjacent.



En hiver, la paille est utile pour protéger les plantes du froid. Il faut une couche de quinze centimètres environ pour bien protéger le sol du gel et du martèlement par la pluie.

nique, facile à incorporer à la terre du jardin. Parfaitement équilibré, sans risque de brûler les plantes, il pourra être utilisé au potager bien sûr, mais aussi pour réaliser des potées, nourrir des arbustes et massifs de vivaces. Jetez sur votre tas de compost les mauvaises herbes arrachées au jardin, les tontes de pelouse (en évitant qu'elles fassent un matelas compact qui risque de pourrir), et les feuillages de taille, vous n'aurez rien à faire. Veillez à ne pas tasser, afin que l'air et l'humidité circulent.

Si votre tas se compacte trop sous l'effet de pluies abondantes, donnez quelques coups de fourche, ou mieux mélangez-le entièrement à nouveau, en composant un nouveau tas à côté du premier. C'est ce que vous ferez en fin d'hiver pour utiliser le compost « mûr » en dégagant la partie supérieure du tas – qui a reçu quelques tailles de l'hiver et les feuilles mortes de l'automne – pour pouvoir prélever en partie basse le terreau idéal à épandre au jardin.

La technique du paillage ou **L**mulching, consiste à étaler sur le sol une forte couche végétale d'au moins huit à dix centimètres d'épaisseur tout autour des plantes, voire de les repiquer au travers de ce matelas. Ce coussin végétal maintient en surface du sol une humidité bénéfique aux plantes, évite le lessivage trop rapide des éléments nutritifs par la pluie, empêche le tassement du sol, favorise l'activité bénéfique des vers de terre, tandis que la lente décomposition des matières végétales qui se compostent nourrit les plantes.

Pour réaliser des paillages permanents au pieds des vivaces ou des arbres fruitiers, je réalise un mulch en passant au broyeur les petits branchages de faible diamètre, les résidus de taille de haies, et tous les déchets un peu ligneux qui ne font pas merveille dans le tas de compost parce qu'ils se décomposent trop lentement. La granulométrie assez grossière des broyats les rend insensibles au vent et leur couleur d'un brun naturel est très discrète dans les massifs.

La paille de blé, aux fibres dures qui se décomposent lentement, est très utile pour former une protection efficace des légumes durant l'hiver. Certains agriculteurs la conditionnent encore en petites balles que l'on achète à la ferme. Pour éviter son aspect jaune pas très esthétique, j'ai repris un idée de l'ami Bertrand Foucher, qui la laisse exposée au soleil dans un coin de son jardin, avant de la passer au broyeur. Elle prend alors une teinte grise argentée et ne forme pas ses amas échevelées au pied des plantes. Autre astuce : placer d'abord sur le sol des déchets végétaux frais ou même une couche de compost, avant le paillage de protection. Il sera beaucoup plus aisé de retirer la paille en fin d'hiver, et le sol sera prêt à être préparé pour les semis.



« Un binage vaut deux arrosages » : ce très vieux dicton populaire est toujours d'actualité. En brisant la couche de sol compactée en surface, on limite les remontées d'eau par capillarité depuis les couches profondes, et on réduit son évaporation. De plus, le passage de la binette ou du sarcloir, ci-contre, supprime la concurrence des mauvaises herbes.

Lorsque les jeunes plants, ici des choux rouges, sont bien implantés, on procédera juste à un léger griffage du sol avant de pailler.



Simplifier l'entretien

Une seule règle pour un potager plein de bonheur : simplifiez-vous l'existence ! Quelques interventions se succèdent pour donner à vos semis le lit de culture idéal à un éveil serein. En utilisant les bons outils, et en opérant au bon moment, vous éviterez de la fatigue, et obtiendrez rapidement satisfaction.

Au printemps, même si vous avez adopté l'excellent principe d'une couverture végétale ou d'un mulch protecteur, un décompactage n'est pas superflu si vous jugez le sol insuffisamment émietté. L'ameublissement sera réalisé à la griffe ou à la grelinette (voir p.24). Ensuite, vous préparerez un lit de semence composée de terre fine, afin que les graines de vos divers semis puissent lever sans être gênées par des mottes dures. Choisissez le bon moment pour intervenir, en laissant très légèrement ressuyer le sol après son décompactage. L'idéal est d'opérer en début d'après-midi ou le matin sui-

vant, avant que le soleil n'ait asséché les plus grosses mottes. Si vous avez bien amendé votre sol en matière organique, le passage du rateau casse très aisément les mottes de terre et vous laisse en quelques passages un sol parfaitement émietté. C'est l'occasion de retirer les cailloux, et de récupérer les débris végétaux qui traînent encore en surface, à jeter dans le pot qui vous accompagnera en permanence et qui alimentera le compost.

Par la suite, lorsque les plantes sont levées, et avant un apport de mulch protecteur au pied des plants sélectionnés, les effets de l'arrosage et de la pluie peuvent avoir tassé le sol, tandis que les mauvaises herbes commencent à s'installer. Les outils traditionnels peuvent être employés à tour de rôle pour biner ou sarcler. Mais j'ai une préférence pour la griffe sarcleuse. Dotée de trois dents recourbées d'un côté, elle permet de briser la croute superficielle, et d'aérer le sol où il

devient facile de mélanger un apport de compost ou de fertilisant organique. Sur son autre face, une lame sarcleuse permet, simplement en la faisant glisser sur la parcelle, de couper, juste sous la surface du sol, les jeunes plants de toutes les adventices qui lèvent autour de vos légumes (mouron des oiseaux, chénopode, liseron, véronique de Perse, plantin...). Il sèchent en quelques instants au soleil sans possibilité de reprise.

C'est tout ? C'est tout. En paillant les cultures, j'évite ensuite toute autre intervention sur le sol jusqu'à la récolte. Lorsque je fais succéder une autre culture après une récolte de fin de printemps, un épinard d'hiver après des haricots par exemple, je repasse un petit coup de grelinette, j'apporte un peu de compost, je ratisse et je sème. On peut certes se compliquer la vie, mais à l'ancien dicton cité ci-dessus, on pourra substituer celui-ci : « Un paillage vaut tous les binages ».

Tout cultiver sur paillis



Yves Gillen n'utilise dans son jardin que des méthodes naturelles.

Les plantations sur paillis et les nombreuses plantes associées aux légumes donnent au potager un aspect plein de fantaisie. Les rotations y sont toutefois aussi méticuleusement organisées que l'entretien du jardin.



Formateur en jardinage écologique, Yves Gillen a créé avec Annick Bertrand le très beau Jardin du Marais, en Loire Atlantique. En marge de ce jardin, il développe un vaste potager où il met à profit son expérience de pratiques culturales respectueuses de la nature. Sur un terrain dont la faible pente conduit au marais tout proche, il entretient une série de planches surélevées, où la terre est dressée en billons d'environ quatre-vingt centimètres de largeur. Sur ces petits tertres, la terre n'est ni bêchée, ni retournée. Les vers de terre font ici tout le travail... grâce au compostage de

surface. Celui-ci consiste à déposer sur le sol une épaisse couche de fougères et de roseaux qu'Yves récolte abondamment sur place, et qui sont broyés avant d'être épandus. Yves Gillen utilise aussi son propre compost maison, réalisé à partir des déchets verts du jardin. « Je sème directement sur le compost, et j'y repique aussi les plants de poireau, de choux, les pommes de terre au travers de la couche de surface, en laissant en permanence une couverture de végétaux broyés. »

Les planches sont numérotées, de façon à appliquer plus aisément une bonne rotation des



Sur les planches de terre, l'accumulation régulière de compost et de broyats de végétaux a constitué peu à peu des billons arrondis.

cultures : « Les pommes de terre sont suivies l'année suivante par une légumineuse, (pois, haricot), puis la troisième année par un légume-feuille (chou, épinard) ou un légume-fruit (tomate). »

Yves Gillen prodigue bénévolement ses conseils, que ce soit dans son jardin ou dans le cadre du Potager du Roi à Versailles, et il explique volontiers les associations favorables de légumes, que tous les jardiniers naturels reconnaissent aujourd'hui comme effi-

caces : chou et céleri, poireaux et carottes, oignons et carottes, ainsi que les bénéfiques des plantes compagnes pour éliminer les insectes prédateurs des légumes et attirer les insectes utiles.

Fervent défenseur du jardinage biodynamique, Yves Gillen est aussi un jardinier méticuleux, qui avoue passer tout son temps au jardin : « J'y suis tous les jours de l'année, du matin jusqu'au soir. Je ne m'en plains pas, c'est la vie que j'ai choisie. »



Semez à la volée en fin de printemps au milieu des légumes des fleurs annuelles, comme des cosmos, ici dans le potager d'Alain Jamet, des pyrèthres, des reines-marguerites, qui égayeront le potager en fin d'été, à l'heure de la récolte.

Dans les grandes parcelles du potager Arc-en-ciel, les légumes sont associés par couleurs avec des plantes décoratives, ici les choux voisinent les lavandes, et sont cultivés en lignes.



L'art du semis et de la plantation

Selon les espèces, les légumes seront semés, soit directement en place, c'est-à-dire en pleine terre à l'endroit où ils pousseront jusqu'à la récolte, soit en pépinière, pour produire de jeunes plants qui seront ensuite repiqués à leur emplacement définitif. Cette méthode permet de sélectionner les plants les plus réussis d'un semis – pour les laitues, les choux, les aubergines, les courges, les poireaux ou les tomates – afin d'obtenir de plus beaux légumes.

En ligne ou à la volée

Quelle que soit la superficie de votre potager, vous aurez ainsi recours à diverses techniques de semis.

- Le semis en ligne est le plus répandu car il permet une occupation rationnelle de l'espace disponible, et qu'il est facile, lors de l'entretien, de désherber d'un coup de lame sarceuse tout ce qui

dépasse de la rangée de légumes.

Pour réussir le semis en ligne rien de plus simple : sur un sol bien émietté, vous tirez un trait au cordeau. Pour les petites graines des carottes, des oignons ou des radis, il suffit de marquer la ligne du doigt ou avec un petit bâton et de déposer les graines sur le sol avant de les recouvrir légèrement de terre fine. Pour les grosses graines (fèves, pois, haricots...), on tracera un sillon plus profond avec la lame en forme de langue d'une serfouette. Ceci permettra de déposer les graines une à une à bonne distance les unes des autres au fond du sillon, de décaler les graines en surnombre, avant de recouvrir le semis de 2 à 3 cm de terre. Les bords du sillon seront ensuite utilisés après la levée des graines pour créer une petite butte au pied des jeunes plants, ce qui favorise leur croissance.

Mais il est plus difficile de bien répartir les petites graines. La méthode préconisée sur les sachets de semences

invite à semer sans se préoccuper trop de l'espacement, puis à éclaircir en arrachant les jeunes pousses pour n'en laisser qu'une tous les 5 ou 10 cm.

Je ne suis pas d'accord avec cette méthode, qui pouvait être justifiée autrefois avec des semences de mauvaise qualité. Mais les graines de légumes proposées aujourd'hui par les semenciers certifiés offrent une excellente garantie de germination, et presque toutes les graines que vous semez vont germer. Même si les oiseaux et les fourmis prélèvent leur part, il y aura toujours trop de graines dans le sol si vous les étalez par pincées. Ainsi, s'il y a une vingtaine de graines de carottes sur cinq centimètres de votre ligne, soit vous récolterez des cure-dents, soit vous arracherez dix-huit jeunes plants pour obtenir deux vraies carottes. De plus, il est presque impossible lorsqu'on éclaircit un semis de carottes de ne pas arracher les plus belles, car leur feuillage dépasse des autres ! Afin d'éviter ce gaspillage,

Les clés de la réussite



Un équilibre s'établit toujours entre les espèces, qui vont mieux réussir une année ou l'autre. Le vrai plaisir du potager est aussi dans cette incertitude.

Le potager n'est pas l'usine productiviste. Il faut savoir aussi n'y rien faire, et l'été se prête bien à un certain « laissez-pousser ».



Le potager doit être un espace d'équilibre, de tranquillité, où vous pourrez venir vous ressourcer lorsque l'envie vous en prendra, observer les évolutions naturelles, et de quelques gestes entretenir ce qui doit l'être, ou cueillir ce qu'il faut prélever.

Il est important d'accepter de ne pas tout réussir. Certains semis seront forcément décevants, et la météo sera toujours capricieuse. Mais si vous variez votre production, vous aurez tous les jours des motifs de satisfaction, et de quoi vous régaler. J'ai découvert au fil du temps l'économie de gestes inutiles, et la discipline de semer

juste ce qu'il faut, en associant les plantes complices. Voici quelques règles simples qui sont dictées par le bon sens et l'expérience qui se partagent entre jardiniers.

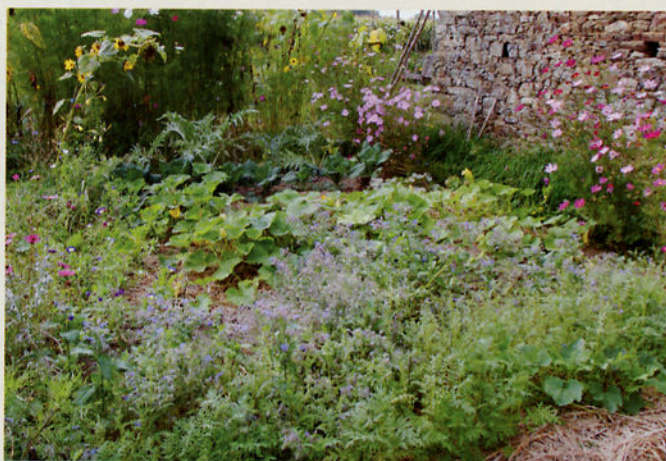
- Respecter la nature : même en pleine ville, la nature sait établir un équilibre. Les produits chimiques et les engrais coups de fouet n'ont pas leur place au potager. Parce qu'ils tuent les alliés du jardin et parce que les légumes « turbo » n'ont pas bon goût.
- Nourrir le sol qui vous nourrit : les fertilisants organiques, le compost sont peu concentrés en éléments nutritifs. Il faut donc renouveler les apports au cours

de la saison, surtout si on remet en culture une parcelle après une récolte de légumes, qui ont prélevé dans le sol les nutriments nécessaires à leur croissance.

- Surveiller et intervenir : un semis qui manque d'eau, un joli papillon blanc dans les choux... tout de suite est mieux que demain. Les quelques minutes à y consacrer aujourd'hui – arroser un peu, couvrir les choux d'un filet – éviteront facilement de perdre une récolte.
- Jamais deux fois à la même place : l'un des meilleurs moyens d'éviter les parasites et une mauvaise croissance des plantes est

de respecter l'alternance des cultures. Pour s'en souvenir, rien de plus simple : racine, feuille ou fruit, ne faites jamais succéder deux fois le même type de légume sur une même planche. Pas de navet après le radis, pas de laitue après le chou, pas de haricot après le pois...

- Conservez la mémoire de votre potager : c'est le plaisir du jardinier d'essayer chaque année de nouvelles variétés, mais il est impossible de tout mémoriser. On peut réaliser un carnet de jardin avec plan détaillé des cultures, relevé de semis, récoltes... le temps manque souvent. Je note simplement, dans un fichier sur mon ordinateur, les événements marquants de la saison et ce que je sème, pour ne pas oublier le nom exact et le fournisseur d'une variété de légume remarquable. Et pour les plants à repiquer que j'achète dans les fêtes des plantes et sur les marchés, je demande toujours la variété exacte que j'inscris sur une étiquette à côté de la culture, car je n'ai aucune mémoire des noms botaniques.



En jouant des associations de fleurs et de légumes, en utilisant un paillis pour laisser faire la nature au pied des plantes, le jardinier d'aujourd'hui s'épargne bien des efforts et obtient de meilleurs légumes.



Les plantes ont besoin de place pour s'épanouir. Respectez les distances entre les lignes de semis ou de plantation, en vous aidant d'une pique, et gardez-vous bien de resserrer l'intervalle pour gagner de la place.

je sème mes graines en les répartissant à bonne distance dès le semis. Les très petites graines de navets, d'oignons, de carottes vous glissent des doigts ? Rien n'empêche de les prélever dans le sillon avec une pincée de terre pour les répartir un peu plus loin. Le semis prend plus de temps, mais il y a peu à faire ensuite pour obtenir un rang bien équilibré. Lorsqu'il y a des manques à la levée, il est facile de regarnir le rang de quelques graines piquées dans le sol ça et là.

- Le semis à la volée est employé pour réaliser sur de petites parcelles avec des graines de petit calibre, une pépinière de jeunes plants. Je sème mes laitues et toutes les plantes à repiquer sur un petit mètre carré de terre, et j'y dépose seulement deux petites pincées de graines. Sans en rajouter, car sinon pousse une forêt vierge. Ne vous laissez pas tromper par la finesse des semences, les graines d'oignons, de poireaux, de certains navets, noires et minuscules, étant à peine visibles sur le sol. Il faut déposer

les graines dans le creux de la main, en prélever une pincée et saupoudrer sur la terre comme on le ferait avec du sel dans un plat. Sans omettre les bords de chaque parcelle, car les plants y auront plus de lumière qu'au centre.

- Le semis en bande large, est un semis à la volée que l'on réalise sur une largeur de 40 à 60 cm et sur 2 ou 3 m dans la longueur d'une parcelle. Il est bien adapté à la production en abondance des légumes qui se conservent longtemps, comme les carottes, les navets ou les betteraves rouges.

- Le semis en poquets est utilisé comme alternative au semis en ligne pour les haricots ou les pois, et pour semer les artichauts, cardons, poirées, courges et potirons en pleine terre.

Il consiste à placer 2 à 5 graines selon les variétés, légèrement espacées entre elles, dans un trou enrichi de compost. Après la levée, on ne laisse en place que le plus beau plant pour les espèces donnant des plantes volumineuses, et on laisse tout

pousser pour les pois et les haricots. Pour les courges ou les poirées dont la levée est assez inégale, ce type de semis permet de sélectionner le plant de légume le plus vigoureux.

Repiquage rapide

Il faut éviter lors du repiquage de jeunes plants, que l'on prélève en pépinière ou que l'on achète en godets, de créer un stress qui va retarder leur reprise. Arrosez abondamment la veille votre pépinière, ou faites tremper les godets dans une bassine. Puis placez les plants en terre sans délai, dans un sol bien ameubli et enrichi de compost, en enterrant bien la motte de terre qui entoure les racines. Tassez un peu la terre et arrosez bien au pied.

Des conseils spécifiques à chaque espèce potagère sont réunis dans les pages suivantes, afin de vous permettre de réussir sans peine vos propres légumes.



Les légumes à cultiver au potager

Saveurs des quatre saisons

Aux prémices du redoux printanier, dès février ou début mars, on retrouve le plaisir de semer les premiers radis et salades, et de récolter l'asperge. Le potager revit, et les repas s'enrichissent de la fraîcheur des légumes primeurs.



Légumes feuilles, fruits, racines et bulbes, le potager offre toute l'année une palette variée de saveurs. Suivez le guide des espèces légumières, avec nos conseils de culture pour réussir vos productions, dans un potager en carrés comme dans un jardin classique. Pour une consultation plus rapide, vous retrouverez notre index des légumes sur le rabat de ce livre.

Belles promesses de récoltes pour cette association de poireaux et de jeunes carottes. Les plants sont buttés au pied pour favoriser le blanchiment des fûts de poireaux et la croissance des racines de carottes.

Les légumes feuilles

Artichauts

Cette plante assez spectaculaire au potager offre la saveur raffinée de ses inflorescences consommées jeunes.

L'artichaut est une plante vivace volumineuse dont on peut s'amuser à cultiver quelques exemplaires décoratifs dans un petit jardin, mais qu'il vaut mieux réserver à un potager assez spacieux pour obtenir une véritable production. Ce que l'on déguste, ce sont les bractées charnues en écailles qui entourent l'inflorescence et le « fond » qui les maintient, bien avant que les fleurs ne s'épanouissent. On consomme crue, en poivrade, les variétés violettes originaires de Provence et d'Italie. Tandis que les artichauts camus aux grosses pommes vertes, qui apprécient les climats plus frais, se dégustent cuits et assaisonnés.

Semer et planter juste : le semis de graines va produire de jeunes plants dont il est rare qu'ils produisent la première année, et il est plus avantageux de planter



Le gros artichaut camus présente de larges écailles très charnues.

des cœlletons. Ceux-ci sont simplement les jeunes pousses qui repartent chaque année du pied-mère; et qui sont prélevées au couteau avec un peu du collet de la plante et quelques racines (le talon). On trouve aujourd'hui les



L'artichaut Violet de Provence se consomme cru en poivrade.

cœlletons pré-plantés en pots, ou vendus par paquets à repiquer.

- en carrés : un seul pied d'artichaut occupera toute la surface d'un bac, ne permettant de semer autour que des plantes basses, laitues et radis par exemple, et tant qu'il n'a pas atteint son plein développement. Une idée à essayer pour l'effet décoratif de cette plante étonnante.
- au jardin : il suffit d'enterrer la base des cœlletons en laissant émerger les pousses, tous les mètres, cinq à six pieds offrant déjà une bonne production la première année et davantage par la suite. Au printemps suivant, on dégagera le pied, et les vieilles feuilles pour libérer la croissance des nouveaux cœlletons.

Soins : l'artichaut craint le gel, et surtout l'humidité excessive en hiver lorsque la végétation est au repos, car le pied-mère risque de pourrir. Coupez les tiges florales et les feuilles extérieures abîmées, regroupez et liez les feuilles centrales. Puis buttez légèrement le pied avec de la terre pour protéger le collet d'où partent les feuilles, et paillez par temps froid. Ne laissez pas ce paillis en permanence, pour éviter l'humidité stagnante. Prenez garde également aux mulots et aux campagnols qui, comme sur d'autres espèces comme les poirées, rongent le collet de la plante et la font mourir. Le traitement : pièges, appâts, ou un jeune chat efficace.

Récolte : récoltez dès que les fleurs sont bien formées, mais sans attendre pour éviter de



L'artichaut est aussi une plante décorative à la superbe floraison en juillet-août.

récolter des artichauts pileux. Il y a plusieurs générations de fleurs sur une même tige. Coupez-les lorsqu'elles ont terminé toute production.

Mes variétés préférées : j'ai un faible pour la poivrade avec les artichauts Violet de Provence et Romanesco. Mais le Camus de Bretagne aux écailles généreuses est incontournable.

La bonne idée : pour obtenir de grosses touffes et davantage de fleurs, on peut grouper 2 ou 3 cœlletons lors de la plantation sur un cercle de 20 cm de diamètre, en laissant un mètre de distance entre les touffes.

Asperges

Longue à venir en production, l'asperge est une espèce qui occupe une superficie importante dans un potager et demande des soins réguliers.

Délicieuse, l'asperge blanche ou verte fait merveille en sauce mousseline ou vinaigrette, ou bien à l'italienne, arrosée de beurre fondu avec du parmesan râpé. Mais quelle exigence au potager ! D'abord, il lui faut un traitement spécial, avec un lit de culture approprié assez long à réaliser. Ensuite, elle n'entre en production que trois ans après la mise en place de jeunes plants enracinés, les griffes. Et elle préfère les terres légères, plutôt sableuses où les jeunes pousses - les turions - se développeront sans rencontrer d'obstacle.

On obtient les asperges blanches par buttage : les turions poussant au travers de 20 à 30 cm de terre restent blancs avant d'émerger à la lumière puis se

colorer de violet. Dès que les tiges grandissent en pleine lumière, elles verdissent et deviennent dures.

Les asperges vertes sont issues de variétés spéciales, qui ne se buttent pas et restent tendres après qu'elles ont émergé du sol.



Les jeunes asperges verdissent dès qu'elle pointent à la pâle lumière de février.

Planter juste : les griffes pourvues d'un écheveau de longues racines s'achètent par douzaines de février jusqu'à mi-avril, et il faut les mettre en place avant que ne se développent les premières pousses. A la bêche, on ouvre une tranchée de 40 cm de largeur sur 25 à 30 cm de profondeur, en réservant la terre de chaque côté du trou. Au fond, il faut épandre une bonne couche de compost ou mieux, du fumier composté, car l'asperge est une plante gourmande en azote. Tous les 50 cm environ, formez un monticule de 5 à 10 cm de hauteur avec de la terre fine et placez sur cette butte la griffe d'asperges, en étalant ses racines tout autour. Placez un

tuteur en bord de tranchée pour repérer l'emplacement de chaque griffe. Recouvrez de cinq bons centimètres de terre fine, éventuellement allégée avec du compost tamisé, ce qui laisse la tranchée en creux d'une quinzaine de centimètres. Arrosez copieusement.

Soins : les griffes produisent rapidement de longues pousses, qui ne se consomment pas au cours des deux premières années, afin de laisser la plante se renforcer et produire la troisième de plus gros turions. Les plantes au feuillage fin et gracieux sont très décoratives. Dans cette période préparatoire, il suffit de retirer les mauvaises herbes de la tranchée, d'arroser quand il fait sec, d'apporter régulièrement du compost, puis de couper le feuillage jauni en fin de saison.

Récolte : à la même période de reprise de végétation, la troisième année, on renouvelle l'apport d'engrais organique, et on utilise la terre restée sur les bords de la tranchée pour butter les asperges blanches, selon deux méthodes.



L'asperge blanche d'Argenteuil est tendre et de saveur très douce.



Il est important de laisser pousser les asperges durant l'été afin de permettre aux griffes de se fortifier.

- le billon : c'est la technique de buttage la plus simple, puisque l'on rabat la terre tout au long de la tranchée vers le centre pour former une petite colline continue. Les turions dès qu'ils perceront cette couche de terre seront prélevés avec une longue gouge métallique, mais il faut un certain tour de main pour ne pas casser les turions trop courts, ni blesser la griffe.

- la taupinière : on réalise une grosse butte de 25 à 30 cm de hauteur à l'emplacement des griffes. On prélève les turions en les dégageant de la butte et en les cassant nettement à la main, ce qui est plus facile, mais nécessite de bien remettre la terre en place pour éviter que les turions en cours de pousse ne soient exposés à la lumière.

Les asperges se récoltent durant environ deux mois, au plus tard jusqu'à la mi-juin, puis on laisse les tiges restantes se développer pour nourrir et renforcer les griffes. La production d'une aspergeraie peut ainsi durer plus de dix ans.

Mes variétés préférées : l'asperge verte s'impose aujourd'hui par sa facilité de culture, mais j'ai un fai-

ble pour l'asperge blanche d'Argenteuil et sa culture traditionnelle.

La bonne idée : vous pouvez gagner de la place au jardin et économiser des efforts avec les asperges vertes, idéales pour un



Les tiges d'asperges fleurissent en été et fructifient en août-septembre.

petit potager. En effet, on peut planter les griffes tous les 20 à 25 cm et ces variétés se cultivent sans buttage, les griffes étant enterrées à quelques centimètres sous la surface du sol. Ces asperges acceptent des terres plus lourdes, et puisque les turions se développent à l'air libre, leur récolte est plus facile.

Les légumes feuilles

Cardons

Pratiquement inconnu au nord de la Loire, le cardon est un légume d'hiver très apprécié dans la région lyonnaise, la vallée du Rhône, en Savoie et en Suisse.

De la même famille que l'artichaut, c'est une plante qui forme de grandes tiges de 1,50 m à 1,80 m et dont les fleurs sont similaires mais non comestibles. Ce sont les cardes, c'est à dire le pétiole charnu des feuilles, que l'on consomme après les avoir fait blanchir en les privant de lumière. Conservées en cave, elles se consomment tout l'hiver : après épluchage, on cuit les cardes découpées en morceaux, à l'étouffée dans un roux à la moelle ou aux lardons, puis gratinées au four.

Semer juste : le cardon se sème directement en place en fin de printemps et requiert autant de place que l'artichaut, soit un pied tous les mètres. Pour obtenir les



Le cardon sans épines Plein Blanc Inerme possède un feuillage bleu cendré.

pieds les plus vigoureux et les plus productifs, on sème le cardon en poquets de trois graines espacées de 4 à 5 cm dans des trous de terre bien affinée et enrichie de compost. Après la levée, on ne conserve en place que le plant le plus développé.

Soins : il faut maintenir une bonne humidité au pied des cardons en été, car c'est l'époque où la plante se développe le plus. Pailler et arroser régulièrement.

Récolte : à partir de la fin septembre, on fait blanchir les cardes, en réunissant et attachant les feuilles à 1,50 m de hauteur, et en les emballant pour les priver de lumière. Il faut préférer au plastique, peu élégant, un emballage de papier journal, de kraft ou de paille tressée, qui limitera le risque de pourrissement si le temps est pluvieux. Butez le pied des cardons et récoltez après trois à quatre semaines de blanchiment. On peut aussi étaler la production de cardes, en déterrants avec

leur motte et en rentrant en cave les plants non consommés, avant les gelées de novembre, puis en les faisant blanchir au fur et à mesure. Mais il faut beaucoup de place et une cave bien sèche.

Mes variétés préférées : le cardon Plein Blanc Inerme – sans épine – est incontournable. Mais l'Épineux Argente de Plainpalais, spécialité genevoise couverte d'épines mais moins filandreuse que les autres variétés, est un must culinaire pour qui ne craint pas de s'y frotter (à manipuler avec des gants pour rosiers !).

La bonne idée : les cardons restent assez peu développés jusqu'à fin juin et vous pouvez intercaler entre les plants de petits semis de radis, ou y repiquer des salades.



Le céleri-branch forme une touffe buissonnante d'un vert lumineux.

Céleri-branch

Le goût original du céleri en fait un légume apprécié, soit pour être consommé cru en salade, soit cuit en gratin ou en purée pour accompagner les viandes. C'est aussi une plante utilisée pour parfumer les soupes et les sauces.

On consomme du céleri les côtes charnues de ses feuilles, que l'on prive de lumière pour les blanchir avant la récolte. Le céleri-rave est un autre variété de la même espèce (voir P. 65).

Semer et planter juste : le céleri se sème à partir du mois d'avril, dans une terre assez réchauffée mais toujours humide.

- en carrés : pour obtenir un ou deux pieds de céleri par carré, semez une dizaine de graines. Il est préférable de repiquer les plus jolis plants sur un autre carré après la levée pour obtenir des branches plus vigoureuses.

- au jardin : semez à la volée en pépinière pour obtenir des plants à repiquer en lignes tous

les 25 cm. Veillez à bien déterrer la motte lorsque vous transplantez vos plants, car si le céleri a du mal à reprendre, il risque de monter à graines dès le mois de juin. C'est pourquoi il est avantageux de repiquez de très jeunes plants ayant 4 à 5 feuilles par une journée pas trop chaude.

Soins : le céleri a besoin d'eau. En été, maintenez la fraîcheur en paillant le pied et en n'oubliant pas d'arroser par temps sec.



À l'automne, les cardes sont mises à blanchir.



L'emballage des touffes assure le blanchiment des côtes de céleri.

Récolte : lorsque les touffes sont bien développées, faites blanchir les feuilles pendant deux à trois semaines en les réunissant en botte, avec un lien noué juste sous le feuillage vert, et emballez chaque plant sur toute la hauteur des côtes avec du papier ou de la paille tressée. Vous pouvez ainsi blanchir vos céleris au fur et à mesure de leur consommation jusqu'aux gelées.

Mes variétés préférées : le Céleri Géant Doré et ses variantes améliorées forment de belles touffes aux feuillage jaune vert dont les côtes blanchissent rapidement.

La bonne idée : le céleri se sème assez facilement. Consommez les plants au fur et à mesure de vos besoins, mais laissez quelques pieds monter à graines. Si vous laissez l'emplacement libre de tout retournement durant l'hiver, vous recueillerez au printemps des plants prêts à être repiqués, ce qui vous épargnera un semis.

Chicorées

Ces plantes dont on consomme les feuilles en salade ou cuites dérivent de variétés sauvages proche de notre pissenlit.

Il existe de très nombreuses variétés dont on peut multiplier la production au potager, car il s'agit de plantes rustiques, qui viennent sans difficulté dans la plupart des conditions de culture. Elles font merveille toute l'année, en particulier pour composer le mesclun ou les salades d'hiver, car la plupart résistent bien au froid.

Chicorées frisées et scaroles

Ces deux variétés de la même espèce produisent des pommes plates et volumineuses dont les feuilles dentelées sont finement découpées pour l'une, enroulées sur elles-mêmes pour l'autre. Les feuilles d'un vert très tendre au centre, peuvent être blanchies pour gagner en croquant et perdre un peu de leur amertume.



La scarole est une excellente chicorée pour les salades de fin de saison.

Semer et planter juste : il est important de garantir à ces chicorées une croissance rapide et régulière pour éviter qu'elles montent à graines, les feuilles devenant très amères et inconsommables. On sème donc dans un sol bien réchauffé à partir de mai, ou bien auparavant sous abri au chaud en terrine pour les variétés précoces, pour obtenir des plants à repiquer.



Les frisées peuvent aussi se déguster en salade au stade du jeune plant.

- en carrés : les frisées et scaroles s'étalant beaucoup, réalisez des semis de quelques graines seulement de variétés différentes en terrine, et repiquez ensuite à raison d'un à deux plants par carré. Renouvelez durant toute la saison en faisant se succéder les frisées de printemps-été puis les scaroles et les frisées d'automne.
- au jardin : semez à la volée en très petites quantités, bien espacées, puis repiquez tous les 30 cm pour les variétés les plus étalées. Consommez aussi les très jeunes plants en salade.

Soins : veillez sur tout à un arrosage régulier.

Récolte : les chicorées frisées et scaroles atteignent leur plein développement en environ trois mois. Lorsqu'elles sont bien fournies, faites les blanchir pendant une bonne semaine ou dix jours, en couvrant le centre avec une cloche opaque englobant bien les feuilles, ou à défaut un pot de fleur ou une assiette retournée.

Mes variétés préférées : la frisée d'Été à Cœur Jaune, la scarole Marly (graines Clause) pour la production de fin d'été et d'automne, la scarole en Cornet de Bordeaux qui résiste bien au froid et permet une récolte jusqu'en décembre. Et une curiosité : la frisée Endivette, qui est une chicorée à couper dont les feuilles blanchissent naturellement (graines Baumaux).

La bonne idée : plutôt que cultiver une même espèce, variez vos semis pour sélectionner les chicorées dont le goût ou l'aspect donneront plus de fantaisie à vos salades de l'automne.

Lorsque la chicorée est bien développée, une cloche opaque fera blanchir le cœur.



Les légumes feuilles



La scarole Cornet de Bordeaux formera une pomme verte longue et conique.

Chicorées sauvages

On regroupe sous cette appellation ou celle de « chicorées à feuilles » toutes les autres chicorées du genre *intybus*, qui sont issues, par sélection et croisement au cours des siècles, de la même espèce existant à l'état naturel, très proche du pissenlit par la forme, mais fleurissant de toutes petites fleurs bleues à la manière du bleuet.

La **chicorée sauvage amère**, appelée aussi « barbe-de-capucin » est cultivée pour être forcée en cave comme l'endive, les racines étant repiquées en caisse et les feuilles, très longues et très



En Italie, on consomme en salade cette variante de la barbe-de-capucin.

découpées, étiolées du fait de l'absence de lumière, sont récoltées au fur et à mesure de leur croissance.

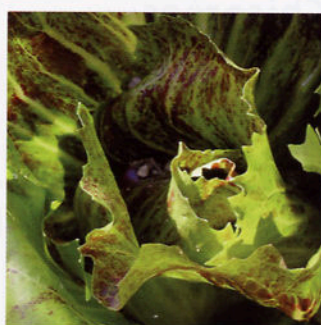
Les chicorées sauvages à couper vertes, aux feuilles allongées, lisses ou dentelées, très répandues en Italie, se consomment en salade comme le pissenlit, dont elles ont la fine amertume. On récolte directement les jeunes feuilles issues du semis, sans repiquage.



La chicorée Pain de Sucre produit des feuilles serrées et allongées.

Les chicorées Pain de Sucre, sont d'excellentes salades d'hiver, avec une pomme vert clair cylindrique, très serrée qui résiste très bien au froid.

Les chicorées sauvages rouges italiennes, dont on connaît bien les races de Trévise ou de Vérone utilisées dans le mesclun, présentent de très nombreuses variétés qui forment des pommes rondes très serrées, rouges, vertes, vert pâle moucheté de rouge... La chicorée rouge de Chioggia pomme naturelle-



Le cœur de la chicorée de Chioggia rougit naturellement sous l'effet du froid.

ment, tandis que la rouge de Vérone ne prendra sa teinte caractéristique que l'année suivante, au moment de la reprise de végétation. Cette variété peut être forcée en cave.

Les chicorées Witloof, appelées aussi chicorées de Bruxelles produisent la très familière endive que l'on consomme tout l'hiver. L'endive est une jeune pousse, ou chicon, qui bourgeonne à partir des racines de ces chicorées, déterrées et rentrées à l'automne, à l'abri de la lumière. Autrefois on recouvrait de terre les racines pour favoriser la pousse des chicons, avec de grands risques de pourrissement lorsque l'on ne disposait pas des conditions idéales de stockage. Mais on produit aujourd'hui des variétés ne nécessitant pas cette couverture, ce qui permet au jardinier de réussir cette production toujours amusante. Les racines sont enfoncées côte à côte dans une caisse étanche remplie aux deux tiers de tourbe, bien humidifiée, recouverte d'un plastique opaque et

placée dans un local peu chauffé mais pas froid (15 à 20°C, au sous-sol près de la chaudière, par exemple). Il faut surveiller un peu pour arroser légèrement quand la tourbe sèche. On obtient au bout de deux à trois semaines des endives prêtes à consommer, avec un peu de chance, car cette culture est très sensible à une maladie due à la présence d'un champignon du sol, le Sclerotinia, qui peut rapidement détruire les racines.

Culture : les chicorées sauvages se sèment et s'entretiennent comme les chicorées frisées et les scaroles. Elles nécessitent surtout un arrosage régulier.



Forcées en cave, les racines de Witloof produisent les chicons d'endive.

Mes variétés préférées de chicorées sauvages : la chicorée rouge de Chioggia parce qu'elle produit sans difficulté en pleine terre de fin septembre jusqu'aux gelées, et au printemps s'il a fait doux. La chicorée Pain de Sucre très productive avec ses pommes oblongues, croquante et douce.

Choux

Il y a infiniment plus de variétés de choux que ce qui se voit à l'étal des marchés, et le potager est idéal pour faire de nouvelles découvertes et réussir une production succulente.

La qualité gustative du chou de jardin cultivé sans apport d'engrais chimiques est inégale, et pourra réconcilier avec cette plante généreuse et bénéfique pour la santé, les plus récalcitrants des gourmets, parfois dégoûtés par le manque de saveur ou l'amertume des choux produits en grande culture. Légume d'hiver par excellence, le chou permet de multiplier les recettes tant il en existe de variétés aux formes et aux typicités différentes. Ils peuvent être consommés crus en salades, braisés, cuits à l'eau, en potées, en choucroutes, en soupes... le chou est un cadeau de la nature dont l'homme a su mettre à profit toutes les parties, des feuilles à la racine.



Le chou cabus Tête de Pierre possède une grande vigueur de croissance.

Les choux pommés au feuillage resserré en une grosse pomme ronde ou pointue, à consommer crus ou cuits, ont l'avantage de se conserver longtemps. On peut les récolter dès la fin du printemps pour les variétés précoces semées l'année, à l'automne et durant l'hiver. Si la météo annonce de fortes gelées – rares ces dix dernières années –, on coupera les derniers choux pour les conserver au frais. Les choux cabus ont un feuillage lisse, une tête ronde très serrée, et on distingue les choux blancs, au feuillage vert à l'extérieur et blanc au cœur de la pomme, et les choux



Les nervures du chou de Saint-Saëns se colorent de rose violacé.

rouges aux feuilles pourpre nervurées de blanc, davantage consommés en salades. Les choux de Milan, ont un feuillage frisé vert à l'extérieur, blanc au cœur, avec des variétés qui résistent très bien au froid et que l'on récoltera tout l'hiver.

Mes variétés préférées : le chou cabus Tête de Pierre, un clas-

sique dont peut étaler la production de juin à novembre, les choux de Milan Gros des vertus et Roi de l'Hiver, qui résistent très bien au froid et le chou de de Saint-Saëns, une variété ancienne dont les nervures se colorent de mauve sous l'effet du froid.

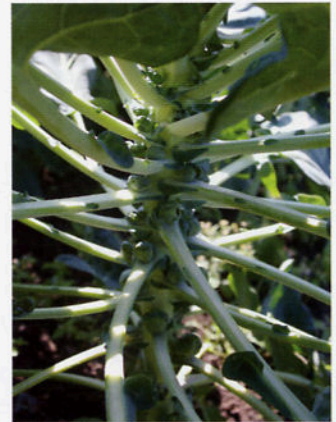
Les choux frisés ne pommement pas et forment de grands panaches très décoratifs dans le jardin, avec des feuillages vert bleuté, pourpre ou de hautes feuilles pour le Noir de Toscane ou chou palmier. Ces choux résistent bien au gel, qui donne aux feuilles une saveur douce légèrement sucrée très agréable.

Mes variétés préférées : F1 Redbor (pourpre) et F1 Reflex (vert bleuté) (graines Baumaux) sont spectaculaires tout aussi décoratifs que bons à consommer durant tout l'hiver, car ils résistent très bien au gel.

Les choux de Bruxelles forment de hautes tiges, avec des bourgeons de la taille d'une grosse noix que l'on consomme cuits. Ils résistent bien au gel, qui améliore leur saveur.

Mes variétés préférées : le chou de Bruxelles Sanda ne craint pas les grands froids et produit durant tout l'hiver.

Les choux-fleurs forment une grosse inflorescence que l'on consomme crue ou cuite. Ne vous trompez pas lorsque vous achetez des semences ou des plants à repiquer : on distingue en effet les choux-fleurs propre-



Les petites pommes des choux de Bruxelles apparaissent à l'aisselle des feuilles

ment dit, qui vont produire du printemps à l'automne, et les choux-fleurs d'hiver ou brocolis, très résistants au gel, qui vont fleurir entre novembre et mars pour les brocolis à jets – qui est aussi le brocoli que l'on trouve sur les marchés – et au début du printemps suivant pour les brocolis blancs pommés. Cette précision est utile car il m'est arrivé de repiquer des plants achetés en juillet, dont j'ai attendu vainement la floraison à l'automne... l'étiquette n'indiquant pas qu'il s'agissait de choux-fleurs d'hiver. Ne les ayant pas arrachés, j'ai eu la bonne surprise de voir pointer de petites pommes blanches au mois de mars suivant ! Le brocoli à jets offre une production étalée durant l'hiver et il est intéressant de mêler les variétés qui produisent des inflorescences à la base de toutes les feuilles au côté des brocolis verts italiens qui forme une grosse inflorescence principale, puis d'autres plus

Les légumes feuilles

petites à l'aisselle des feuilles.

Mes variétés préférées : Merveille de Toutes Saisons est un beau chou-fleur qui permet de renouveler la production de la fin de l'été jusqu'à novembre, l'Extra Hâtif d'Angers produit en mars (ma surprise !). Le brocoli Vert Calabrais produit dès la fin août et jusqu'en octobre, tandis que le brocoli F1 Marathon, qui est le plus cultivé en maraîchage, produit jusqu'à novembre et résiste bien aux maladies comme le mildiou.



Le chou-fleur réclame une croissance régulière.



Le chou-brocoli est un concentré de vitamines.

Les choux-raves présentent un gros renflement de la tige en forme de grosse boule sur laquelle pointent quelques feuilles. Il se consomme cru ou cuit, assez jeune pour rester tendre, et se prépare comme le navet.

Mes variétés préférées : le classique chou-rave Blanc Hâtif de Vienne n'est bon que jeune car il devient vite filandreux, et il faut préférer un chou-rave blanc comme le Logo (graines Bau-

maux – Ferme de Sainte-Marthe) ou le Blaro, qui est entièrement rouge violet, délicieux et très décoratif.

Les choux-navets diffèrent du chou-rave, car c'est la racine qui présente une forme renflée tout à fait similaire au navet, mais avec une saveur très fine. On trouve des variétés à chair blanche, mais les plus cultivés sont les rutabagas à chair jaune.

Mes variétés préférées : les rutabagas Champion à Collet Pourpre et Jaune à Collet Vert, qui sont les variétés classiques que l'on peut récolter tout l'hiver. Mais on peut préférer aussi des variétés à chair orange plus sucrée (Oestgoeta – graines Bau-

Des choux originaux : le chou perpétuel de Daubenton est une espèce vivace dont on cueille les feuilles au fur et à mesure de leur croissance. Il est possible de profiter de cette plante durant plusieurs années, à condition de le préserver d'un sol trop humide

et des risques de pourriture. Le crambe marin qui pousse sur des terres salines possède des tiges aux feuilles charnues et bleutées, d'où son appellation de chou de mer, qui une fois blanchies et cuites ont une saveur douce entre l'asperge et le chou-fleur. On peut le cultiver au jardin dans les régions septentrionales, et à condition de lui apporter un peu de sel pour lui rappeler la mer.



Le chou-rave est une plante résistante, à redécouvrir.

Tous se cultivent de la même manière à partir de semis de printemps ou d'été dont on repique ensuite les plants. Ils ne craignent pas les terres un peu lourdes, mais ils préfèrent les sols bien drainés, sans humidité stagnante. **Semer et planter juste :** les semis s'étagent de mars à septembre selon les types et les variétés.

- en carrés : on réalise un semis très espacé d'une douzaine de graines sur un carré pour obtenir des plants vigoureux, dont on repiquera les plus beaux spécimens lorsqu'ils auront 5 à 6 feuilles, à raison d'un chou par carré.
- au jardin : plus le chou dispose de racines, plus il se développera. Le repiquage est donc conseillé, car il permet d'enterrer profondément les tiges, et de favoriser ainsi l'émission de nouvelles racines à la base de la plante. Semez très espacé sur une planche, à la volée, ou bien en lignes en plantant une graine tous les 10 cm environ, pour obtenir des plants de bonne vigueur. Repiquez les plus beaux pieds quand ils ont 5 à 6 feuilles tous les 50 à 60 cm selon la variété.

Soins : le chou a de nombreux ennemis, dont le plus à craindre est la piéride du Chou, joli papillon blanc qui volette au dessus de vos cultures et y pond ses larves. Les petites chenilles vertes sont très voraces et détruisent rapidement les feuilles. On peut les pié-



Le chou de Milan produit de grandes feuilles larges et pommelées, qui s'enroulent pour former un cœur presque blanc.

ger avec des appâts jaunes collants ou en éliminer la menace avec un traitement biologique au *Bacillus thuringiensis*. On peut aussi couvrir les choux d'un filet. La plupart des variétés, et en particulier les choux-fleurs, apprécient une croissance régulière, sans changement brutal. Il faut se méfier de l'effet « coup de fouet » d'un apport trop brusque d'azote, risquant de faire éclater les choux cabus. L'emploi d'un compost bien équilibré permet une alimentation constante de la plante. Arrosez bien en été quand il fait chaud.

Récolte : par grand froid, les choux risquent de geler entièrement, et si la météo annonce des températures inférieures à -10°C , il est utile de les protéger en les couvrant avec de la paille.



Le froid d'automne accentue la couleur pourpre des choux rouges.

La bonne idée : le chou étant un légume très appréciable l'hiver, variez vos plantations pour alterner en permanence dans vos menus chou de Milan, chou-fleur, brocolis et rutabagas.



Un décor de choux palmiers, choux frisés et choux rouges au potager Arc-en-ciel.

Epinards

Cru en jeunes pousses dans les salades de printemps, ou cuit, l'épinard est un légume riche en vitamines et qui se prête à de très nombreuses recettes.

Une saveur douce, une certaine âpreté teintée d'amertume, l'épinard ne laisse jamais indifférent. Adouci de crème, de béchamel ou de fromage, utilisé pour farcir lasagnes ou crêpes, c'est un légume qui produit facilement au jardin, à condition de bénéficier de fraîcheur, car la chaleur et la sécheresse provoquent sa montée à graines. Vous pouvez le cultiver en légume de printemps ou en légume d'hiver (il est alors semé à l'automne).

Semer et planter juste : il faut réaliser une semis assez espacé pour ne laisser qu'une plante tous les 10 à 15 cm selon les variétés.

- en carrés : semez au printemps une vingtaine de graines au maximum sur un carré, laissez pousser quelques feuilles, et ne laissez que 4 à 5 pieds par carré. Renouvelez ces semis à l'automne sur d'autres carrés pour les variétés d'hiver.

- au jardin : il est conseillé de semer en ligne, parce que l'on récolte régulièrement les feuilles charnues en les détachant une à une sur chaque plante, et c'est plus difficile lorsque les épinards



L'épinard Géant d'Hiver forme des feuilles lancéolées d'un vert intense.

poussent côte à côte sur une parcelle semée à la volée. Faites un beau sillon et placez une graine tous les 3 cm environ, à 2 cm de profondeur environ. Tassez bien la terre sur le semis, cela favorise une levée rapide. Eclaircissez à 10/12 cm lorsque les plantes ont quatre feuilles, en ne laissant que les plus belles.

Soins : comme tous les légumes à feuilles tendres, l'épinard craint certaines attaques parasitaires

comme le mildiou. On peut utilement le protéger en pulvérisant une décoction de préle, et en renforcer la végétation avec une pulvérisation de purin d'ortie.

Récolte : lorsque les plants sont très jeunes, ne cueillez que quelques feuilles développées sur le pourtour pour consommer en salade, prélevez davantage sur la plante en plein développement, et coupez tout lorsqu'une tige se forme indiquant la prochaine montée à graines.

Mes variétés préférées : les variétés classiques sont le Monstrueux de Viroflay pour les cultures du printemps à l'automne, et le Géant d'Hiver. Mais les obtentions hybrides F1 comme Samos, Lagos ou Galaxy résistent mieux aux attaques de mildiou et à la montée à graines, qui se produit dès qu'il fait un peu chaud.

La bonne idée : plutôt que tenter des récoltes estivales toujours délicates, semez de la Tétragone cornue, à la saveur un peu plus douce et qui peut se consommer comme l'épinard, crue ou cuite, de la fin du printemps jusqu'à l'automne.



La Tétragone cornue remplace l'épinard durant l'été.

Les légumes feuilles

Laitues

Composant essentiel de nos salades, les laitues peuvent être cultivées toute l'année et offrent une variété de formes et de couleurs qui permettent de varier les plaisirs.

Entre les jeunes feuilles des laitues à couper dont on fait le mesclun, les pommes rondes des laitues de printemps, les feuilles tendres et croquantes des batavias, les romaines au cœur charnu, le choix ne manque pas pour renouveler toute l'année le plaisir des salades. La laitue aime la fraîcheur et se sème dès le début de la saison de jardinage, durant l'été et jusqu'à l'automne, les variétés d'hiver résistant bien aux petites gelées.

Semer et planter juste : pour obtenir une production régulière, semez toutes les trois semaines une ou deux variétés différentes, et repiquez en pleine terre lorsque les plants comportent cinq à six feuilles.



La Batavia Rouge Grenobloise se sème et se récolte durant toute la saison.

- en carrés : semez une pincée de graines pour une vingtaine de plants, puis éclaircissez pour n'en laisser que quatre ou cinq par carré, soit deux semaines de récolte continue si vous avez planté plusieurs carrés.

- au jardin : semez à la volée deux pincées de graines sur une planche de un mètre carré environ. Après la levée, au stade 5/6 feuilles repiquez en ligne tous les 15-20 cm une vingtaine de plants. Arrosez abondamment lors de la plantation. Vous pou-



La laitue Sucrelle aux feuilles rondes et charnues est un excellent varié pour le Midi.

vez aussi semer directement en place sur une ligne de deux mètres par variété, en éclaircissant à 15-20 cm pour éviter le stress du repiquage, surtout en été lorsqu'il fait sec.

Soins : arrosez et protégez des limaces.

Récolte : dès que vos laitues ont formé de belles pommes, consommez-les sans tarder car elles montent à graines rapide-



La laitue Merveille des Quatre Saisons, très tendre, présente des feuilles vertes ourlées de rouge.

ment s'il fait chaud. Les plançons retirés lors des éclaircies de semis se consomment aussi en salade, comme les feuilles des laitues à couper que l'on sectionne au couteau juste au dessus de la base des feuilles (collet).

Mes variétés préférées : Reine de mai et Merveille des Quatre Saisons, batavias Dorée de Printemps et Rouge grenobloise, romaine Verte maraîchère, laitues à couper Salad Bowl verte et rouge, laitue Sucrelle qui résiste très bien aux chaleurs de l'été.

La bonne idée : semez et repiquez les laitues en ligne ou en carrés bicolores, vous les récolterez ensemble du semis jusqu'à leur plein développement. Ajoutez à vos salades quelques feuilles de chicorée rouge, de roquette vivace, de cresson alénois pour en varier le goût.



La mâche cultivée présente un feuillage plus développé que les espèces endémiques qui poussent à l'état sauvage.

Mâche

Appelée aussi doucette, la mâche est délicieuse dans les salades d'automne et d'hiver, où elle pallie l'absence des laitues de printemps.

La mâche pousse spontanément dans certaines régions, et les variétés cultivées ne demandent que très peu d'entretien. Elles se sèment à partir du mois de juillet et jusqu'en octobre pour récolter de la fin de l'été jusqu'au printemps.

Semer juste :

- en carrés : semez une trentaine de graines par carré pour récolter une ou deux bonnes salades ou utiliser en mélange avec de la chicorée scarole.

- au jardin : faites à la volée un

semis assez léger pour ne pas avoir à éclaircir, soit une graine tous les 5 cm. Tassez bien le sol.

Soins : arrosez bien les semis d'été et protégez-les en cas de forte chaleur avec un paillage jusqu'à la levée.

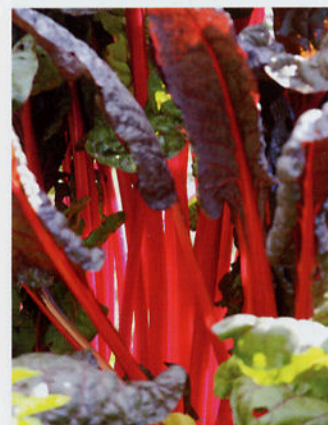
Récolte : récoltez lorsque les rosettes de feuilles sont bien formées, en sectionnant toute la plante au ras du sol.

Mes variétés préférées : la Verte Coquille de Louviers aux feuilles bien arrondies résistante au froid, et la Mâche à Grosse Graine, plus délicate mais sensible au gel.

La bonne idée : semez toujours les variétés de mâches hâtives en même temps qu'une variété rustique pour conserver une récolte en cas de coup de froid.

Poirées

Appelées aussi blettes ou bettes, les poirées forment des tiges à la côte charnue que l'on consomme tout comme le limbe des feuilles.



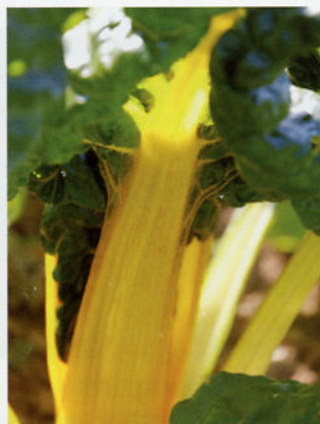
Les poirées à cardes rouges et roses sont délicieuses et très spectaculaires.



Cultivez les poirées et mélangeant les variétés et les coloris de feuillage.

Il y a deux types principaux de poirées, les poirées à cardes blanches et les poirées vertes à couper, appelées aussi bette-épinard dont les tiges et le feuillage sont verts. On trouve aujourd'hui de très nombreuses variantes ornementales aux cardes jaunes, oranges, rose, pourpres ou rouges, un peu plus petites que les cardes blanches, mais tout aussi savoureuses en cuisine. Dans tous les types, on peut toujours consommer le feuillage qui se cuisine comme l'épinard, même si les cardes ont une saveur plus subtile.

Semer et planter juste : le semis s'effectue au printemps à partir du mois d'avril jusqu'en mai pour les poirées à cardes blanches, et jusqu'en juillet pour les autres. La levée est rapide, et on peut consommer les cardes deux mois environ après le semis, au fur et à mesure de la croissance de la plante jusqu'au printemps si les pieds ne gèlent pas (mais ils mon-



Pour obtenir de larges cardes, arrosez régulièrement les plants.

tent alors rapidement à graines)
• en carrés : semez une dizaine de graines sur un carré, et éclaircissez pour ne laisser que les deux ou trois plants les plus vigoureux. Cette culture serrée donnera de petites cardes mais elle est très bien adaptée à la bette-épinard (poirée vert à couper).

• au jardin : semez en ligne une graine tous les 10 cm sur sol frais en couvrant peu et en tassant bien le sol, ou en poquets de 3 à 4 graines distants de 35 à 40 cm. Eclaircissez en plusieurs fois pour ne laisser que les plants les plus vigoureux à 40 cm de distance.



La poirée à couper d'Italie produit des feuilles étroites aux fines cardes vertes, que l'on cuisine comme l'épinard.

Une dizaine de pieds fournira une abondante production.

Soins : arrosez régulièrement pendant toute la période de production. Attention aux mulots qui rongent les collets.

Récolte : prélevez les cardes en les cassant ou en les coupant au ras du collet au fur et à mesure de votre production, à raison de 4 à 6 feuilles par récolte et par plant.

Mes variétés préférées : la Blonde à Cardes Blanches réussit partout, et fournit une proportion équilibrée de cardes et de verdure. La verte à Cardes blanches d'Ampuis est davantage intéressante pour ces très larges cardes blanches. Les bettes-épinards d'origine italienne résistent bien à toutes les conditions de culture, et produisent toute l'année.

La bonne idée : on cuisine traditionnellement les grosses côtes de bettes en les débitant en gros carrés après avoir épluché la fine peau qui enveloppe les nervures. Les cultures de jardin que l'on ne pousse pas trop fournissent des cardes plus petites. On peut alors les trancher directement au mixeur sans enlever le limbe pour préparer en quelques instants des gratins délicieux.

Les légumes bulbes

Ail

Les vertus de l'ail et sa saveur en cuisine le rendent indispensable au potager, où il poussera en toute discrétion.

L'ail donne un peu l'impression au jardinier d'être un magicien, puisqu'il plante une gousse (ou caïeu) pour récolter sans grande difficulté une tête qui en comporte de 8 à 20 selon les variétés. Prenez garde à bien choisir vos semences, car on distingue plusieurs types d'ail selon leur période de plantation :

- **L'ail d'automne** se repique en place en octobre-novembre et l'on récolte de début juin à mi-juillet de belles têtes comportant 8 à 10 grosses gousses. Selon la couleur de l'enveloppe des gousses, on distingue **l'ail blanc**, originaire de la Drôme et de la Lomagne (Tarn-et-Garonne), et **l'ail violet** originaire de Cadours (Haute-Garonne), d'Europe de l'Est ou d'Asie.
- **L'ail rose de printemps** se plante en mars-avril et se récolte en juil-



L'ail blanc dont les têtes seront réunies en tresses se conservera bien jusqu'à Noël, mais rarement au-delà.

let-août. Différentes variétés sont issues des cultivars traditionnels du Var, de Lautrec (Haute-Garonne), du Nord (ail fumé d'Arleux), d'Auvergne. On peut le planter à l'automne dans les régions à hiver doux. L'ail rose donne de plus nombreuses gousses, jusqu'à une vingtaine, plus petites, mais se conserve très bien jusqu'au printemps.

- **L'ail rose alternatif**, qui se distingue par une hampe florale autour de laquelle sont groupés les caïeux, d'où le nom d'**ail à bâton**, se plante à l'automne, et pas au-delà du 20 mars.

L'ail est facile à cultiver, peu exigeant. Il faut surtout éviter de planter dans un sol trop humide et favoriser la croissance du bulbe, en s'abstenant de le couvrir de terre lors du binage.

Planter juste : épluchez chaque tête et détaillez les gousses, en ne retenant que les gousses périphériques pour la plantation.

- en carrés : répartissez de 9 à 12 gousses sur un carré, vous obtiendrez autant de têtes.
- au jardin : plantez l'ail en ligne à 10/12 cm d'écartement en enterrant juste la gousse dans le

sol, pointe vers le haut.

Soins : binez légèrement pour éliminer les mauvaises herbes envahissantes.

Récolte : vous pouvez récolter l'ail jeune, en vert, il est délicieux. Lorsqu'il vient à maturité, en été, les tiges sèchent. Récoltez-le alors et laissez sécher les têtes au soleil avant de les grouper en tresses (ail sans bâton) ou en bouquets (ail à bâton).

Mes variétés préférées : je sème de l'ail violet à l'automne (Germidour), et de l'ail rose au printemps en variant les origines (Clédor, Arno...) pour disposer d'ail toute l'année en cuisine.

La bonne idée : dégazez à la main les jeunes têtes d'ail que le matraquage par la pluie enfouit dans le sol, elles seront plus grosses.

Ciboule

La ciboule est assez voisine de l'oignon, mais présente l'avantage d'être vivace, et de repousser chaque année.

Délicieuse pour accompagner les plats, les omelettes, les salades, la ciboule se consomme en entier, ses longues tiges pré-

sentant un renflement bulbeux à la base. Même les variétés sélectionnées de ciboule rouge ou blanche sont vivaces. Je sème en mars-avril un tapis assez clair de graines sur un mètre carré dans un coin sauvage du potager en le couvrant bien de terre, et je récolte la ciboule au fur et à mesure des besoins. Elle disparaît en hiver et repousse au printemps. Vous pouvez diviser les touffes en mars au moment de la reprise de végétation, mais je me contente de poursuivre la récolte en réalisant ailleurs un nouveau semis quand la production vient à s'épuiser.



La ciboule présente l'avantage de se consommer entière, bulbe et feuillage.

Semer juste :

- en carrés : semez une quarantaine de graines sur un carré.
- au jardin : semez à la volée, une graine tous les 2 à 3 cm, et tassez le sol. La ciboule se récolte trois mois après et jusqu'aux gelées. Paillez en hiver.

Soins : aucun.



L'ail violet se plante à l'automne et se récolte en fin de printemps.

Récolte : cueillez les plus gros plants au fur et à mesure de vos besoins.

Mes variétés préférées : la Ciboule rouge commune très parfumée et la Ciboule de Saint-Jacques.

La bonne idée : semez la ciboule avec de la Ciboule de Chine, elle aussi vivace, et dont les tiges ont un petit goût d'ail (la plante est aussi appelée ail de Chine). Leurs fleurs mélangées sont très décoratives (boules violettes pour l'une, et ombelles d'étoiles blanches pour l'autre).

Échalotes

Originale, l'échalote est de production facile au potager. Ne vous privez pas de ses nombreuses variétés aux différences subtiles.

L'échalote a une saveur subtile, bien moins piquante que l'oignon. Les échalotes les plus répandues sont les variétés longues et demi-longues dites de Jersey. L'échalote ronde, moins courante, est pourtant d'une excellente conservation. Cepen-



L'échalote longue au bulbe allongé a une saveur plus douce que l'oignon.

dant, la meilleure des échalotes est l'échalote grise, succulente, mais qui ne se conserve que jusqu'à la fin de l'automne. On la plante donc en fin d'année pour une récolte l'année suivante, alors que toutes les autres variétés se plantent au printemps.

Il est de tradition d'affirmer que les échalotes, comme les oignons et l'ail, craignent les terres ayant reçu des apports récents de compost, qui favoriseraient leur pourriture. Je n'ai jamais vérifié cette légende, surtout avec les variétés actuelles qui ne craignent pas les attaques de virus, et je prépare mon sol comme pour d'autres cultures. En revanche, l'humidité est redoutable, il faut absolument éviter de planter en période pluvieuse dans un sol

La délicieuse Griselle se plante à l'automne et se consomme avant l'hiver.



lourd. Comme tous les légumes bulbes, l'échalote préfère les terres légères qui permettent une bonne croissance des caïeux.

Planter juste : l'échalote doit simplement être enfoncée dans le sol, de manière à ce que sa pointe affleure le sol.

- en carrés : plantez une dizaine d'échalotes par carré.
- au jardin : plantez en ligne un caïeu tous les 15 cm.

Soins : ne pas arroser. Maintenir la culture propre par un binage de temps en temps.

Récolte : les feuilles se dessèchent au mois de juillet. Arrachez les plants et laissez sécher les échalotes au soleil avant de les ramasser au sec.

Mes variétés préférées : l'écha-

lote grise Griselle, et les échalotes longues en « cuisse de poulet » Mikor et Longor réussissent en toutes situations.

La bonne idée : sélectionnez des échalotes bien saines de votre récolte et conservez-les comme semences que vous replanterez l'année suivante.



Les bulbes de fenouil fraîchement récoltés peuvent se conserver en cave.

Fenouil

Le fenouil bulbeux possède un délicieux goût anisé et c'est une plante facile à réussir au jardin.

Botaniquement le fenouil n'est pas un bulbe, mais la variété de fenouil que l'on consomme comme légume, cru en salade ou cuit, présente un gros renflement de la base de ses tiges aériennes d'où son appellation. Cette plante méridionale monte à graines lorsqu'il fait chaud et on doit préférer les variétés qui résistent à la montaison, et le cultiver rapidement en l'arrosant bien.

Semer et planter juste : afin de récolter avant la chaleur, il est intéressant de semer le fenouil en pépinière fin avril et de le repiquer ensuite lorsque les jeunes plants mesurent environ 10 cm de haut. Dans le Sud, on sème en

Les légumes bulbes



Le fenouil doux de Florence présente une forme allongée et un bulbe presque plat au goût subtil.

août des variétés d'été pour les récolter à l'automne.

- en carrés : repiquez trois pieds au maximum par carré
- au jardin : repiquez en ligne dans un sillon assez profond tous les 20 cm, ce qui vous permettra ensuite de butter légèrement le pied des fenouils pour les tenir au frais et les aider à grossir.

Soins : arrosez très régulièrement pour obtenir de gros bulbes.

Récolte : n'attendez pas trop aux jours chauds car le fenouil monte vite à fleurs. En revanche, les variétés d'été seront récoltées avant les gelées et conservez en cave au frais.

Mes variétés préférées : le fenouil doux de Florence, et les Romanesco ou Selma aux bulbes serrés en épis.

La bonne idée : récoltés jeunes, les petits fenouils sont tout aussi croquants, et délicieux cuits dans un peu d'huile d'olive.

Oignons

Saveur piquante, très aromatique, l'oignon accompagne une grande partie des plats de notre gastronomie. On peut en cultiver au potager de très nombreuses variétés.

L'oignon comme l'échalote ou l'ail est peu exigeant en matière de sol, même s'il craint l'humidité excessive. On peut cultiver deux types d'oignons :

- **Les oignons blancs** se sèment en automne dans les régions à hiver doux et ailleurs en situation bien abritée, en les protégeant sous un paillage, ce qui permet de récolter au printemps de gros bulbes que l'on consomme frais car ils ne se conservent pas. On peut aussi les semer au printemps, en privilégiant des variétés hâtives, car ils montent à graines aux fortes chaleurs.
- **Les oignons de couleur**, jaunes ou rouges, aux formes et aux saveurs très variées, se sèment au printemps ou se repiquent sous forme de petits bulbes produits



L'oignon blanc doit être consommé rapidement après la récolte.



L'oignon comme le poireau se plante en association bénéfique avec les carottes.

l'année précédente, et que l'on va laisser grossir pour les récolter dès juillet. L'oignon étant bisannuel, les oignons issus de bulbes se conservent moins longtemps que les oignons de semis, que l'on récolte plus tard en été et qui ne vont germer qu'au printemps suivant. C'est pourquoi, il est utile de conjuguer au potager semis et repiquage de bulbes si l'on veut étaler la récolte sur une longue période, et disposer de ces légumes toute l'année.

Semer et planter juste : le semis se réalise en place directement à la volée.

- en carrés : semez une vingtaine de graines bien réparties sur un carré, ne laissez qu'une dizaine de plants pour obtenir de gros oignons ou conservez tout pour en récolter de plus petits.
- au jardin : semez à la volée sur une bande large en ne laissant qu'un oignon tous les 10 cm en tous sens. Ou bien repiquez de

petits bulbes de semis en ligne tous les 10 à 12 cm (15 cm pour les variétés à gros bulbes comme Stuttgarter ou Jaune paille des Vertus).

Soins : n'arrosez pas, sauf s'il fait très chaud en fin de printemps.

Récolte : vous pouvez consommer en frais, outre les oignons blancs, les oignons de type Rouge de Florence, qui se conservent peu. Récoltez les oignons à conserver lorsque les



Oignons rouges, jaune paille et jaune Stuttgarter pour la consommation d'hiver.

tiges fanent, toujours par temps sec et bien laissez sécher sur le sol les bulbes avant de les rentrer. Coucher les tiges sur le sol ne sert pas à faire gonfler les bulbes, mais cela permet de faire sécher plus vite les fanes lorsque les oignons sont à maturité.

Mes variétés préférées : le Rouge long de Florence, très doux, le Stuttgarter et le classique Jaune Paille des Vertus qui donnent de gros bulbes de bonne conservation, le Rouge de Brunswick, le

Blanc très hâtif de Vaugirard qui donne de jolis bulbes bien formés même en semis de printemps.

La bonne idée : une météo pluvieuse en fin de printemps et début d'été peut compromettre la récolte des oignons et il est avantageux de bien diversifier les variétés cultivées pour toujours disposer de ce légume en cuisine.

Poireaux

Le potager ne peut se passer du poireau, légume incontournable des soupes ou du pot-au-feu, et dont on consomme le blanc en vinaigrette.

Les variétés hâtives de poireaux se sèment dès janvier sous abri et permettent de récolter en juin, mais les plantes montent à fleur au plus tard à la fin de l'été. On cultive donc davantage les variétés tardives, qui se sèment en mars, se repiquent à partir de mai, et se récoltent de l'automne au printemps. Le poireau aime les terres meubles bien enrichies en compost, mais il produit aussi



Le poireau se cultive très bien en carrés, ou pour former des lignes de bordure.

dans les terres lourdes, quoique la pression du sol forme des fûts plus petits.

Semer et planter juste : l'objectif du semis est d'obtenir une pépinière de jeunes plants de la taille d'un crayon, il est donc utile de ne pas réaliser un semis trop dense. Avant repiquage, on trie les plants les plus vigoureux et on procède à l'habillage : on coupe au sécateur l'extrémité des feuilles, et on ne laisse que 1 cm de racines, ce qui favorisera la pousse de nouvelles racines et



Le bleu de Solaise, un poireau d'hiver est très résistant au froid.

une meilleure reprise des plants.

- en carrés : semez 40 à 50 graines bien réparties sur un carré, repiquez au bout de deux mois, après habillage, à raison d'une douzaine de poireaux par carré, en enfouissant profondément les tiges dans le sol.

- au jardin : semez à la volée en pépinière peu dense, pour prélever ensuite les jeunes plants lorsqu'ils font 6 à 8 mm de diamètre. Recoupez feuilles et



Il est important de bien butter le pied des poireaux que l'on veut blanchir.

racines, puis repiquez dans un sillon tous les 10/12 cm en enterrant le fût à 10 cm de profondeur. Au fur et à mesure du développement des poireaux, buttez au pied pour favoriser le blanchiment du fût.

Soins : le poireau craint la mouche de l'oignon (larves blanches), mais il y a peu d'attaque à craindre en présence de carottes semées à proximité. Les fûts peuvent également être attaqués par le ver du poireau (larves vertes). Contre ce dernier, pul-

vériser du purin d'ortie sur les poireaux après la plantation, améliore la vigueur de la plante et réduit les risques.

Récolte : si vous avez bien butté vos poireaux pour les blanchir, vous aurez avantage à les déraciner avec une fourche à bêcher ou la grelinette. Ceci vous évitera le mal de dos et le risque de casser les fûts en tirant sur la tige. En hiver, pensez à pailler les alentours pour éviter au sol de geler en profondeur, et déraciner aisément les légumes, qui se conservent longtemps dans un sol sain.

Mes variétés préférées : le Bleu de Solaise résiste très bien au froid et produit tout l'hiver, et le Monstrueux de Carentan fournit de gros plants charnus assez courts, parfaits pour la cuisson en vert. Si vous aimez les blancs, essayez des variétés qui forment de longs fûts comme le Bleu d'Hiver race Indigo (Baumaux) ou le Nepal (Clause).

La bonne idée : laissez fleurir les poireaux que vous n'aurez pas récoltés à la fin de l'hiver, ils formeront de grosses fleurs très décoratives en fin de printemps.



Les fleurs en boule du poireau surmontent de longues tiges.

Les légumes racines

Betteraves potagères

Leur chair rouge, leur saveur sucrée en font le complément idéal des salades d'hiver à base de chicorées un peu amères.

On dénomme potagères les betteraves rouges cultivées en légumes, pour les distinguer des betteraves à sucre et des betteraves fourragères. On consomme de la plante la racine renflée de forme arrondie plus ou moins allongée, parfois crue, râpée, et le plus souvent cuite et servie en salade.

Semer et planter juste : les graines des betteraves sont groupées en petits amas ligneux, les glomérules, qui contiennent plusieurs graines. A la germination, qui se produit une dizaine de jours après le semis, il est possible que plusieurs plants apparaissent au même endroit. Il est important d'éclaircir tout de suite afin d'éviter d'obtenir des betteraves chétives.

• en carrés : semez une douzaine



La betterave rouge de Chioggia forme de grosses racines rondes.

de glomérules sur un carré, puis éclaircissez après la levée. Ne laissez pas plus de 5 plants par carré si vous souhaitez obtenir de belles racines.

• au jardin : semez à partir de mars jusqu'à fin juin, à la volée ou en ligne en espaçant bien les glomérules, éclaircissez après le semis en ne laissant qu'un plant tous les 10 cm environ.

Soins : peu exigeante, la betterave aime un arrosage régulier tout au long de l'été.

Récolte : en diversifiant les variétés et les dates de semis, vous pourrez produire de l'été jusqu'à l'automne, les dernières étant arrachées puis séchées quelques jours à l'air libre, avant d'être conservées en cave jusqu'au printemps prochain.

Mes variétés préférées : la Rouge Crapaudine très savoureuse possède une racine allongée dont la peau ressemble à celle du radis noir, La Rouge d'Égypte bien colorée, un peu aplatie, la Rouge Chioggia, étonnante dans les

salades avec ses cercles concentriques alternativement rouges et blancs.

La bonne idée : pour obtenir des mini-betteraves que vous consommerez l'été sous forme de billes dans vos salades, avec des billes de melon par exemple, réalisez au début du printemps un semis relativement serré avec une bonne variété hâtive bien sucrée comme la F1 Kestrel.

Carottes

Crue ou cuite, la carotte s'est imposée dans notre alimentation en raison de sa richesse nutritive et de sa remarquable conservation.

En étalant le semis de variétés différentes, on peut récolter des carottes au jardin sans difficulté de juin à mars. Les carottes préfèrent toujours des terrains légers plutôt sableux, bien meubles, sans obstacle à la croissance des racines. Mais on trouve des variétés adaptées à des terrains plus lourds, comme les carottes Colmar et Chantenay à Cœur Rouge aux racines coniques plus trapues.

Semer et planter juste : les graines en demi-lune de la carotte sont toutes petites, et il faut être attentif à semer bien clair, car lors de l'éclaircie d'un semis trop dense, il est difficile de ne pas arracher les plus beaux plants avec les autres, en raison de leurs feuillages entremêlés.

• en carrés : semez de la mi-mars

jusqu'à juillet selon les variétés une vingtaine de graines par carré, en 3 à 4 périodes de semis et en alternant les variétés.

• au jardin : semez en ligne, ou en petites planches de 1 m² si vous aimez multiplier les formes et saveurs différentes, là encore en faisant un semis très clair, pour ne laisser ensuite qu'une carotte tous les 5 cm environ, les variétés hâtives que l'on consomme jeunes pouvant être un peu plus serrées sur le rang.



En semis associé avec le poireau, la carotte est protégée de la mouche.

Soins : intercalez oignons et poireaux dans vos semis de carottes pour lutter contre la mouche de la carotte. Évitez de trop arroser.

Récolte : les carottes se récoltent après 4 mois de culture, dès juillet pour les variétés précoces, et progressivement de l'automne à l'hiver pour les semis de fin de printemps. Pour consommer des carottes jusqu'au printemps, la méthode la plus simple consiste à les laisser en place dans le sol et à les récolter au fur et à mesure. Je ne coupe pas les fanes, mais je



Le feuillage bronze de la variété Rouge d'Égypte présente des nervures pourpres.

paille légèrement au pied si de grands froids menacent, car le collet gèle alors sur 3 à 4 cm et les carottes risquent de pourrir en cas de redoux. Début mars, consommez vite les dernières carottes, parce que leur cœur durcit lorsqu'elles repartent en végétation.

Mes variétés préférées : dans une terre très argileuse, j'obtiens de bonnes récoltes avec la Colmar à Cœur Rouge, mais les formes améliorées de la Nantaise viennent bien en toutes conditions, même si elles ont tendance à être un peu plus petites dans les terres fortes.

La bonne idée : variez les coloris de vos plats en semant des carottes jaunes, blanches – toutefois un peu moins sucrées et moins riches en carotène – ou violettes à cœur orange. La très belle carotte F1 Purple Haze est un véritable régal.



Étalez vos semis de carottes jusqu'à l'été pour les récolter en primeurs une grande partie de l'année.

Semer et planter juste : les graines de cerfeuil tubéreux doivent subir une longue période de froid pour germer. Aussi on les sème en novembre et elles donneront de jeunes plants en février. Pour une fois, je ne vous conseillerai pas de semer clair, car les graines ne se conservent pas et il y a beaucoup de perte dans les jeunes plants si le potager reste froid et humide en février. C'est donc une culture assez aléatoire dans une bonne partie de la France, ce qui explique l'oubli de ce légume.

- en carrés : semez fin octobre-début novembre une bonne quarantaine de graines dans un carré. Éclaircissez en mars après la levée afin de ne laisser qu'une dizaine de pieds.



Le cerfeuil tubéreux présente une racine trapue teintée de gris violacé.

- au jardin : semez en lignes, si possible dans un sol drainant bien l'eau de pluie, en novembre. Éclaircissez à 10 cm en mars.

Soins : espèce rustique, le cerfeuil tubéreux pousse sans difficulté et demande seulement un arrosage régulier par temps sec.

Récolte : les racines sont arrachées début juillet lorsque les feuilles jaunissent, on les laisse sécher au soleil avant de les rentrer en cave. Ils peuvent se consommer frais mais sont encore meilleurs au bout de quelques semaines.

La bonne idée : faites sauter le cerfeuil tubéreux épluché et découpé en petits dés comme des pommes de terre, et servez-le avec une viande en laissant vos invités essayer de deviner de quel légume il s'agit...

Celeri-rave

Cru, il est l'ingrédient de la rémoulade, cuit, il accompagne de sa saveur originale le pot-au-feu.

Le céleri-rave a d'excellentes vertus, mais il contient également des allergènes auxquels

sont particulièrement sensibles les personnes allergiques aux pollens de bouleaux. C'est donc un légume à utiliser avec prudence en cuisine.

Semer et planter juste : semé au printemps, le céleri-rave développe d'abord une racine pivotante que l'on coupe de moitié lors du repiquage pour favoriser le gros renflement que produit naturellement cette variété. Ce



Le céleri-rave forme une chevelure de racines entremêlées.

repiquage est impératif pour obtenir de grosses boules à la chair bien régulière. Un second repiquage est parfois pratiqué au bout de trois semaines, et l'on retaille alors les nombreuses racines qui se développent sous le collet, avant de procéder à la mise en place définitive.

- en carrés : semez clair une vingtaine de graines par carré. Au bout de trois semaines, déterrez les plants et coupez de moitié le pivot. Repiquez ensuite deux plants par carré.

Les légumes racines



Le chou-rave n'est pas une racine, mais un renflement de la tige de certains choux.

- au jardin : semez en pépinière en espaçant les graines de 2 à 3 cm. Repiquez 3 à 4 semaines après la levée après avoir coupé les racines de moitié, à 30 cm de distance environ.

Soins : Arrosez abondamment à chaque repiquage pour favoriser la reprise des racines, et régulièrement durant l'été.

Récolte : on arrache les racines fin septembre, en coupant les feuilles au ras du collet. Les boules de céleri se conservent en cave durant tout l'hiver.

Mes variétés préférées : étant allergique au céleri-rave, cru comme cuit, je ne le cultive plus. Toutefois, je vous conseille de semer les bonnes améliorations de variétés classiques, telles que Prinz, Nevé ou F1 Rowena, qui présentent l'avantage de mieux résister à la rouille (ou septoriose, fréquente en année humide).

La bonne idée : afin d'éviter les risques de pourriture due au Sclerotinia, nettoyez bien les

pommes à la brosse dans de l'eau légèrement javellisée, avant de les sécher et de les remiser en cave dans du sable bien sec.

Chou-rave

voir à Choux p. 56.

Crosnes

Cette plante rustique d'origine japonaise très facile à cultiver produit des petits rhizomes charnus que l'on consomme sautés.

La saveur originale du crosne du Japon – qui rappelle un peu le salsifis avec un petit goût de noisette – permet de proposer en hiver une agréable variante puisqu'il se récolte de l'automne jusqu'en mars.



Le crosne du Japon est une plante peu exigeante très facile à cultiver au jardin.

Planter juste : pour débuter votre culture, achetez des crosnes chez l'épicier, et réservez 100 à 150 g environ. Placez-les en terrine sous une couche de terre si vous ne les plantez pas tout de suite,

car ils ne se conservent pas plus de quelques jours à l'air libre.

- en carrés : plantez six à huit crosnes sur un même carré. La plante forme une touffe peu épaisse de trente à quarante centimètres de haut qui restera en place jusqu'à l'hiver.

- au jardin : plantez les crosnes en poquets de trois ou quatre tous les 30 cm environ à 10 cm de profondeur. La plante s'étend peu et atteint son plein développement en été.

Soins : arrosez régulièrement s'il fait sec.

Récolte : notez l'emplacement de votre culture car la végétation disparaît aux gelées, les rhizomes étant conservés dans le sol. Les crosnes flétrissent rapidement à l'air libre, ne les récoltez qu'au fur et à mesure de la consommation, à la bêche, jusqu'en mars.

La bonne idée : la meilleure manière de les déguster, après les avoir simplement brossés et lavés, est de les faire sauter au beurre quelques minutes à la poêle en ajoutant un peu d'eau pour les faire fondre.

Navets

Le navet est au jardin un légume facile et dont on peut aisément alterner les variétés une bonne partie de l'année.

Le navet présente l'avantage de pousser vite, en six semaines pour les variétés les plus hâtives, et de n'être pas trop exigeant en matière de sol, puisqu'il accepte toutes les conditions de culture

et apprécie la fraîcheur. Il existe de nombreuses variétés, les navets ronds blancs à collet rouge ou violet, les navets longs, blancs coniques ou renflés. La racine peut se consommer crue râpée ou en salade, mais on l'apprécie davantage cuite, en bouillon, sautée ou fermentée.



Le navet hâtif d'Auvergne forme de belles racines plates et charnues.

Semer juste : les graines sont fines, mais il faut semer clair car le navet ne se repique pas.

- en carrés : semez à partir de mars une vingtaine de graines par carré. Après la levée, éclaircissez pour ne laisser que les plus beaux spécimens à raison d'une douzaine par carré.

- au jardin : semez en planches à la volée ou en lignes, en ne laissant après la levée qu'un plant tous les 10 à 12 cm.

Soins : arrosez régulièrement la culture. Surveillez aux beaux jours d'éventuelles attaques de la mouche du chou et traitez avec un insecticide bio ou ne conservez que les plants sains.

Récolte : le navet sera récolté tout au long de la saison de production jusqu'aux gelées. En fin de saison, il est conseillé de récolter les navets d'hiver pour les conserver en cave comme les carottes. Mais si l'hiver est doux et pas trop pluvieux, on peut les pailler et les conserver en place, avec toutefois un risque de perte en cas de forte gelée.

Mes variétés préférées : je préfère les variétés hâtives qui poussent rapidement au printemps, comme le navet Demi-long de Croissy, blanc à longue racine, et le navet d'Auvergne Hâtif. Pour les récoltes de fin de saison, le navet Marteau et le Blanc Dur d'Hiver à grosse racine ont l'avantage de bien résister au froid et de bien pousser en fin d'été pour donner des racines qui se conservent quelque temps.

La bonne idée : pour éplucher le navet, n'utilisez pas d'économe et enlevez au couteau de cuisine toute la couche fibreuse qui entoure le cœur de la racine afin de lui enlever toute amertume. Le légume cuit sera toujours doux et fondant.



Le navet peut se conserver plusieurs semaines au frais..

Panais

Légume ancien cultivé avant les carottes, le panais est revenu au goût du jour en raison de sa finesse gustative.

Le panais est une plante rustique facile à cultiver qui présente un large feuillage ressemblant au persil, qui aime les terres bien arrosées, assez profondes, et qui forme une longue racine blanche conique. Il se cuisine comme la carotte et, bouilli, accompagne idéalement les plats de viande comme la blanquette de veau à l'ancienne.

Semer et planter juste : les graines rondes et plates sont faciles à répartir. Inutile de semer trop dense, d'autant que le panais se sème directement en place.

- en carrés : semez en février-mars une dizaine de graines et ne laissez au plus que 4 ou 5 plants par carré après la levée.

- au jardin : le panais développe un grand feuillage. Si vous souhaitez récolter dès juin-juillet, semez en ligne pour laisser 10 à 15 cm de distance entre les plants, mais laissez 20 cm d'écartement si vous préférez récolter de plus grosses racines de la fin de l'été jusqu'aux gelées.

Soins : un arrosage régulier en période sèche est conseillé, mais la longue racine du panais lui évite généralement une soif excessive.

Récolte : dès le mois de mai en primeur pour les semis réalisés en

février et tout au long de la saison. Comme la carotte, on peut laisser le panais en terre durant l'hiver, en le protégeant des fortes gelées par un paillage.

Mes variétés préférées : le panais Demi-Long de Guernesey est le plus courant, mais le F1 Javelin donne des racines plus renflées et une production plus régulière dans les terres lourdes.



Le panais peut se conserver dans un endroit frais et sec comme la carotte.

La bonne idée : laissez un pied monter à graines après l'hiver et récoltez à l'été en grandes quantités vos semences futures.

Persil tubéreux

Ce persil particulier développe une longue racine blanche dont la chair dense et parfumée se consomme cuite.

Cuit, le persil tubéreux, ou persil à grosse racine, possède une saveur qui évoque le céleri-rave, avec une pointe anisée qui fait merveille avec le poisson. Il

se cultive exactement comme le panais, et les racines se récoltent en septembre-octobre. On peut aussi utiliser ses feuilles comme condiment, exactement comme du persil commun.

Pommes de terre

L'amélioration constante des variétés de pommes de terre permet au jardinier de disposer de plantes productives et de récoltes abondantes.

Cultiver ses pommes de terre au potager offre deux intérêts. Tout d'abord, de consommer en primeur dès la fin du printemps de délicieuses pommes de terre nouvelles. Ensuite, de disposer toute l'année d'une plus grande variété culinaire que ce qu'offre le commerce de légumes, car les variétés à chair ferme, qui ont généralement une meilleure conservation et résistent mieux au mildiou, supplantent progressivement toutes les autres.

Planter juste : 10 m² de potager permettant de récolter 30 à 40 kg de pommes de terre environ, il est donc tout à fait possible de produire sa propre consommation de l'année. Utilisez des plants certifiés de tubercules germés, la première année au moins, afin de bénéficier du type standard de l'espèce. Par la suite, vous pourrez utiliser les petits tubercules de votre propre récolte pour les plantations ultérieures, à condition qu'ils soient indemnes de toute maladie.

Les légumes racines

Les plants étant toujours vendus en trop grande quantité, organisez-vous avec voisins ou amis pour faire des échanges et cultiver ainsi plusieurs variétés différentes plutôt qu'une seule. C'est aussi un bon moyen d'éviter une impasse en cas d'attaque parasitaire, car il est très rare que toutes les variétés soient affectées de la même manière.



Le tubercule doit être planté à 10 cm de profondeur dans un sol meuble.

Les pommes de terre se plantent à partir du mois de mars en lignes espacées de 65 à 70 cm, tous les 35 cm et à 10 cm de profondeur, les germes orientés vers le haut. Il est impératif de butter en ramenant de la terre sur la base des feuilles lorsqu'elles mesurent environ 25 cm de hauteur. D'une part, pour fortifier la plante et permettre un excellent développement des racines. D'autre part, parce que toutes les variétés modernes produisent des tubercules très regroupés au pied de la plante. Un buttage insuffisant laisserait les tubercules à

découvert. Verdissant à la lumière, ils ne se conservent pas.

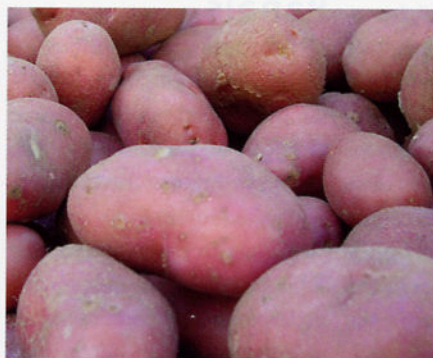
Soins : la pomme de terre cultivée intensivement doit lutter contre d'innombrables ennemis. Au jardin, le plus à craindre est le mildiou, et il est intéressant de cultiver des variétés résistant bien à ce champignon, tandis que d'éventuels doryphores seront détruits à la main.

Récolte : pour obtenir des pommes de terre nouvelles, cultivez des variétés hâtives à chair tendre comme Marine, Sirtema ou Samba, que vous commencerez à récolter 60 jours après la plantation. Pour la conservation, arrachez les plants en été lorsqu'ils fanent, en laissant sécher les pommes de terre avant de les remiser en cave. En fin d'hiver, mettez de côté les petites pommes de terre qui commencent à germer pour planter à nouveau (en changeant de parcelle pour éviter les maladies).

Mes variétés préférées : Sirtema en primeur, Amandine, Charlotte et Chérie en pommes de



La Charlotte est l'une des variétés jaune à chair ferme les plus cultivées aujourd'hui.



D'excellente conservation, les pommes de terre de type Roseval, Chérie, à peau rouge ont une chair ferme idéale pour les frites et les gratins.

terre à chair ferme, Désirée pour les purées, et la Ratte, toujours délicieuse à la vapeur.

La bonne idée : lorsque vous récoltez directement au potager, il est inutile d'éplucher les pommes de terre, la peau est fine et se mange, contrairement aux tubercules du commerce sur lesquels est appliqué un anti-germinatif.

Radis

Cette petite racine aux formes et aux couleurs variées se cultive durant toute la saison pour offrir son croquant en crudité.

Le radis, c'est le retour des beaux jours au potager. Son cycle de production très court en trois semaines permet d'opérer des semis successifs pour récolter en continu de quoi agrémenter salades et crudités. Il existe des variétés rondes, allongées, demi-longues, rouges, blanches, dorées ou encore bicolores, permettant de multiplier les saveurs et les présentations de cet aliment bourré de vitamines, qui se mange toujours cru. Le radis d'hiver est tout aussi délicieux.

Les radis de tous les jours se sèment dès février et jusqu'à septembre, mais ils ont besoin de fraîcheur et d'arrosages fréquents pour ne pas creuser en été.

Les radis d'été et d'automne aux racines plus longues résistent mieux pendant les mois chauds, ils ont un goût plus fort que les radis de tous les jours.



Le radis de 18 jours et ses nombreuses variantes sont un régal en toute saison.

Les radis d'hiver plus volumineux semés durant l'été forment de longues racines très charnues, à la peau sombre et à la chair blanche, d'une saveur très douce. **Semer juste :** le radis germe vite et facilement, il faut donc semer

assez clair pour éviter d'éclaircir, et pour ne pas produire de trop grandes quantités à récolter en même temps.

- en carrés : semez une vingtaine de graines pour obtenir une botte de radis par carré.

- au jardin : semez à la volée sur de petites surfaces ou en lignes courtes, à raison d'une graine tous les 3 cm environ. Tassez un peu le sol et arrosez copieusement.

Soins : le radis aime la fraîcheur et craint les fortes chaleurs.

Récolte : pensez à consommer vos petits radis sans attendre qu'ils piquent.

Mes variétés préférées : bon nombre d'améliorations des fameux Radis de 18 jours ont l'avantage de ne pas creuser, et de rester consommables sans piquer même lorsqu'on les oublie un peu au jardin. Apollo, Flamboyant et autres font ainsi merveille toute l'année. En radis d'hiver, le Noir Gros Long d'Hiver et le Violet de Gournay très savoureux me semblent incontournables.

La bonne idée : semer les radis au milieu d'autres cultures permet d'occuper le sol entre les plants qui lèvent lentement (artichauts, cardons) ou d'éviter des semis trop denses (carottes, salades).

Salsifis et scorsonère

Proches par leur goût, leur culture et leur mode de préparation culinaire, des légumes racines à redécouvrir au potager.

Le salsifis, bisannuelle aux grandes racines coniques blanc jaunâtre, et la scorsonère, vivace aux racines longues et noires, ont des saveurs très proches. Leur chair blanche, à la fois ferme et tendre, est délicieuse une fois cuite à l'eau et sautée au beurre. Ces deux plantes aux caractères très proches se cultivent de la même manière.



La scorsonère Géante Noire de Russie est l'une des plus savoureuses.

Semer et planter juste : semez en avril-mai pour une récolte en fin de saison. Vous pouvez semer la scorsonère en août pour une récolte l'année suivante.

- en carrés : semez une dizaine de graines par carré, bien arroser le sol après le semis.

- au jardin : semez de préférence en lignes, en plaçant une graine tous les 3 à 4 cm. Éclaircissez après la levée pour ne laisser que les plants les plus vigoureux à 8/9 cm d'écartement environ.

Soins : la culture restant en place longtemps, nettoyez réguliè-

ment par un léger binage.

Récolte : récoltez d'octobre à mars au fur et à mesure, en protégeant les plants des fortes gelées par un paillage.

Mes variétés préférées : le salsifis Mammouth et la scorsonère Géante Noire de Russie.

La bonne idée : lors de la reprise de végétation, pailler pour blanchir les jeunes feuilles à préparer en salade.

Topinambours

À la fois apprécié pour ses tubercules à la saveur d'artichaut, le topinambour est aussi craint du jardinier pour ses tendances invasives.

Le topinambour est une grande plante aux tiges semblables au tournesol, qui se contente de sols pauvres et secs, mais prolifère dans une bonne terre grâce à ses nombreux tubercules. Il vaut mieux le cantonner dans un coin du jardin où il ne risquera pas d'envahir les autres planches.

Planter juste : il suffit de placer quatre à cinq tubercules tous les 50 à 60 cm pour obtenir rapide-



Topinambours, panais, scorsonères et rutabagas... des saveurs originales.

ment une production abondante, surtout si vous laissez dans le sol au moment de la récolte quelques tubercules qui assureront la propagation de l'espèce.

Soins : aucun.

Récolte : à partir de la fin octobre et jusqu'au printemps, récoltez en arrachant les plants au fur et à mesure de vos besoins.

La bonne idée : Le topinambour remplace aisément le fond d'artichaut, et on peut le consommer cru, râpé pour parfumer des salades, ou cuit, en purée ou sauté au beurre.



Le topinambour au goût d'artichaut se récolte durant tous les mois d'hiver.

Les légumes fruits

Aubergines

Délicieuses en ratatouille, grillées ou frites à l'huile d'olive, les aubergines apprécient beaucoup les étés chauds.

Cette plante d'origine exotique a besoin de chaleur pour fructifier, en particulier au nord de la Loire où elles peuvent ne pas fournir la moindre récolte si l'été est maussade. La culture à partir de semis est assez délicate dans les régions septentrionales, et on peut avoir avantage à acheter des pieds greffés sur tomate, qui auront d'emblée une rapide reprise en végétation.



Les fleurs mauves de l'aubergine doivent être éclaircies en fin de saison.

Semer et planter juste : le semis doit être réalisé le plus tôt possible pour obtenir des pieds vigoureux à repiquer fin mai-début juin, lorsque le sol est bien réchauffé. On sèmera ainsi quelques graines à 3 cm de distance en terrine dans du terreau de semis début mars à l'intérieur de la maison, en plaçant la culture

derrière une fenêtre, ou sous serre chauffée. Les jeunes plants seront repiqués ensuite en pots et développés également à l'abri au chaud, jusqu'à ce qu'il soit possible de les transplanter au jardin sans risque de temps froid.

- en carrés : repiquez fin mai un à deux plants par carré.

- au jardin : replantez en lignes espacées de 40 cm à l'emplacement le plus ensoleillé du potager, en enterrant profondément le pied de la plante pour qu'elle émette davantage de racines. Arrosez copieusement. Il est très avantageux d'apporter du compost et de pailler le sol pour maintenir une humidité permanente au pied et favoriser une croissance rapide des aubergines.

Soins : sans taille, vous ne récolterez au mieux que 2 à 3 fruits par plant, alors que l'aubergine peut en produire plus d'une demi-douzaine si elle est bien conduite. Dès que la plante fleurit, pincez au-dessus de la première fleur, pour provoquer l'émission des branches latérales qui vont nourrir les futurs fruits. Il est inutile de laisser trop de fleurs sur les branches, car elles ne se développeront pas ou donneront des fruits trop petits. Taillez en laissant 2 à 3 feuilles et une seule fleur par branche.

Récolte : récoltez au fur et à mesure de la production, sans trop attendre car les graines durcissent rapidement dans un fruit qui ne grossit plus.

Mes variétés préférées : la Violette de Barbentane et ses hybrides donnent des fruits assez

longs bien noirs.

La bonne idée : tuteurez les plants, car le poids des aubergines les feront se coucher sous l'effet du vent.

Concombres et cornichons

Seules les variétés les distinguent, mais concombres et cornichons proviennent de la même espèce et ils se cultivent de la même manière.

Le cornichon est récolté petit, le concombre à maturité, mais il s'agit d'une même espèce, dont on a sélectionné les variétés pour obtenir des concombres sans épine et des cornichons plus nombreux.

Semer et planter juste : il faut semer fin mai après les dernières gelées, car ces espèces ont besoin de chaleur pour établir une bonne production.

- en carrés : réalisez dans des trous bien enrichis en compost-trois poquets de 3-4 graines sur



Le concombre apprécie d'être conduit sur des tuteurs.

un carré et éclaircissez après la levée pour ne laisser que le plus beau plant par poquet.

- au jardin : réalisez le semis dans des poquets bien enrichis en compost et espacés de 60 cm minimum, car les plantes s'étendent rapidement.

Soins : taillez dès que les plants ont quatre vraies feuilles, en plus des cotylédons issus de la graine, au-dessus de la 2^e feuille. La plante émet rapidement deux branches, laissez y pousser cinq à six feuilles et taillez au dessus de la 4^e feuille. Vous pourrez continuer cette taille au cours de la saison, de manière à favoriser la croissance des concombres, en taillant toutes les branches qui ne portent pas de fruits. Les cornichons eux seront récoltés au fur et à mesure de la floraison des diverses branches.

Récolte : récoltez au fur et à mesure les cornichons lorsqu'ils ont 4 à 5 cm et préparez-les sans tarder. Les cornichons oubliés, trop gros pour être cuisinés au vinaigre, peuvent être consommés en salade comme le concombre.

Mes variétés préférées : j'aime les petits cornichons bien croquants, et le Petit Vert de Paris est idéal. Je préfère les concombres classiques (Marketer, F1 Raider, Le Généreux...), car les variétés parthénocarpiques qui fructifient sans fécondation, et donnent les légumes du commerce, ont souvent moins de goût.

La bonne idée : cultivez vos plants non pas au sol mais sur un treillis vertical (tuteurs et grillage

ou filet) sur lequel les branches pourront s'attacher grâce à leur petites vrilles. Entretien et récolte seront plus faciles.

Courgettes

Les courgettes produisent durant tout l'été très facilement, et la production d'un jardin est toujours délicieuse.



Après la floraison, la courgette devient très vite un légume de bonne taille.

Le monde des courges est riche d'une variété infinie. Outre les potirons exposés plus loin, nous ne détaillerons ici que la culture de nos très appréciées courgettes, qui sont en réalité les fruits jeunes de la courge d'été. Un pied de courge produit entre 5 et 10 courgettes.

On cultive aujourd'hui des variétés dites « non coureuses » dont les tiges restent groupées sur 1 m² autour de la plante, ce qui gagne de la place au potager.

Semer et planter juste : il faut impérativement semer ou plan-

ter les courges lorsque la terre est bien réchauffée, soit fin mai au nord de la Loire. Pour débiter une production dès juillet, il est préférable de semer en pots en mars à l'abri dans la maison comme l'aubergine ou d'acheter des plants potagers.

- en carrés : réalisez au centre d'un carré de bordure un poquet de 4 graines. Sélectionnez le plus beau plant après la levée, et diri-

gez la tige principale vers l'extérieur du bac, vos courgettes pousseront au-delà. Toutefois le feuillage fera de l'ombre aux autres cultures. Aussi, plantez des légumes réclamant de la fraîcheur comme les salades dans les carrés adjacents.

- au jardin : réalisez des poquets de 2-3 graines dans des trous bien enrichis de compost à 1 m d'écartement.

Soins : arrosez toujours abondamment, et réalisez des apports réguliers de compost dans les sols pauvres.

Récolte : vous pouvez récolter les

courgettes à peine fleuries, délicieuses en beignets, ou 4 à 5 jours après lorsqu'elles ont la taille idéale. Les grosses courges que l'on a laissé grandir se conservent quelques semaines, protégées par leur peau durcie. Un peu plus fermes que les courgettes, elles sont délicieuses en gratin ou sautées à l'huile.

Mes variétés préférées : la courge Verte Maraîchère est très productive et jamais décevante.

La bonne idée : en pleine production d'été, lorsque la touffe de feuilles est importante, calez les tiges sur le sol avec un petit arceau de fil de fer pour éviter que la plante ne se renverse sous l'effet du vent.

Fèves

Les graines de cette légumineuse très appréciée dans tout le bassin méditerranéen se consomment fraîches au printemps, ou sèches toute l'année.

Comme le pois chiche ou le haricot, la fève est un excellent légume sec riche en amidon et en protéines. Peu exigeante, la plante forme des touffes de 60 cm à 1 m de hauteur qui portent de longues gousses vertes comportant 6 à 8 grains plats et arrondis. La fève se déguste jeune, crue simplement pelée, en salade avec un peu de beurre et de sel (à la provençale), ou cuite lorsque les grains sont bien formés (à l'eau, puis en fricassée ou en purée). Récoltés lorsque les

gousses ont séché et noirci, les grains de couleur noisette, violets ou bruns, sont cuisinés comme tous les légumes secs, en cassoulet, en purée...

Semer juste : dans les régions à hiver doux, on sème la fève à l'automne pour récolter dès avril. Ailleurs on sème le plus tôt possible au printemps pour récolter en frais avant juillet, car les grosses chaleurs d'été mettent fin à la production de gousses.

- en carrés : semez une demi-douzaine de graines par carré.
- au jardin : semez en lignes dans un sillon à 5 cm de profondeur, une graine tous les 10/12 cm. Une ligne de deux mètres produira 2 à 3 kg de gousses, soit une bonne livre de graines.



La fève d'Aquadulce forme de longues cosses groupées.

Soins : apportez de la potasse au semis (extrait de vinasse de betterave), buttez bien le pied des plantes lorsqu'elles mesurent 25 à 30 cm de haut, afin d'aider les touffes à se développer.

Les légumes fruits

Récolte : cueillez les gousses au fur et à mesure de la production à partir de mai, selon votre préférence de dégustation. Vous pouvez couper fin mai le haut des plantes dont les dernières gousses ne parviendront pas à maturité, cela limite les invasions de pucerons noirs, que vous pouvez éloigner en réalisant à la volée un semis d'aneth entre deux lignes de fève.

Mes variétés préférées : la fève d'Aquadulce à Très Longue Cosse est un bon classique.

La bonne idée : si vous manquez de place, semez The Sutton, une variété anglaise naine qui produira des touffes de 40 cm de haut seulement (cosses à cinq graines).

Haricots

Excellent légume frais ou sec, le haricot pousse très facilement au jardin, et propose une variété exceptionnelle de formes, de saveurs et de coloris.

Consommé frais, en Mange-tout dont on cueille les « filets » verts ou jaunes, ou en grains frais ou secs pour les nombreuses variétés à écosser (Coco de Paimpol, Mogette de Vendée, Tarbais, Lingot du Nord, Soissons...), le haricot est incontournable au potager. Selon les espèces, c'est une plante grimpante, qui se cultive sur des « rames » permettant de le guider sur 2 à 3 m de hauteur, ou une plante basse buissonnante de 40 à 50 cm de hau-



En période de production, le haricot filet doit être cueilli tous les deux jours.

teur pour les variétés de haricots « nains ». Ainsi, c'est la place disponible au potager qui vous conduira à choisir entre une variété de haricots à rames et une variété de haricots nains pour un même type de production : pour les cocos à écosser par exemple, le Coco de Prague est une variété grimpante, tandis que le Coco Rubico est un haricot nain, et ils donnent des graines marbrées de rouge très similaires.

Semer juste : le haricot doit impérativement être semé dans un sol bien réchauffé, pas avant la mi-mai dans la plupart des situations et on aura intérêt à le couvrir d'un voile de forçage pour le protéger de la fraîcheur du petit matin.

• en carrés : plutôt que des haricots nains, qui donneraient peu de récolte, vous pouvez semer 5 poquets de 4 à 5 graines de haricots à rames sur un carré de bordure côté nord. Guidez les

rames sur des perches ou un filet.

• au jardin : les haricots sont semés en lignes distantes de 40 cm, les graines étant placées à 4 cm d'écartement, ou en poquets de 4 à 6 graines distants de 40 cm. Les graines doivent être très peu recouvertes de terre, le sol devant rester bien humide mais non détrempé.

Les haricots grimpants sont guidés sur des rames que l'on installe avant le semis. Les rames sont constituées de perches de 2,50 m à 3 m (selon la hauteur indiquée pour chaque variété) placées sur deux lignes distantes de 60 à 70 cm et entrecroisées en V renversé, à raison d'un V tous les mètres. On attache en partie haute des perches horizontales pour maintenir rigide la struc-

Cultivé autrefois dans le maïs le haricot Tarbais se plaît aussi à grimper aux arbres.



Le buttage du pied des haricots nains favorise leur développement.

ture, puis l'on garnit de cordelles tendues au sol par des sardines, ou bien de filets ou de grillage. On peut aussi réaliser des tipis circulaires, ou guider les tiges sur des treillages installés contre un mur...

Soins : prenez garde aux escargots et aux limaces lors de la levée du semis. Buttez un peu le pied des haricots au bout d'un mois, arrosez très régulièrement. Chassez les pucerons lorsqu'ils s'installent à l'extrémité des tiges (à la main, avec l'aide de coccinelles...)

Récolte : les haricots filets se récoltent tous les deux jours dès qu'ils ont 10/12 cm de long ; les haricots à écosser se cueillent lorsque la gousse est bien formée pour la consommation en frais,

et après complet séchage pour conserver en légume sec.

Mes variétés préférées : les Mange-tout Oxyne et le Beurre Or du Rhin, excellents en filets, Coco Rubico, excellent haricot à écosser italien, et l'incontournable Tarbais du cassoulet, que je laisse grimper dans mon cerisier à plus de 3 m de hauteur.

La bonne idée : panachez les variétés pour récolter en permanence, et changez de saison en

saison pour trouver les variétés les mieux adaptées à votre jardin.

Maïs

Le maïs doux ou maïs sucré est riche en protéines et délicieux cuit à l'eau en salade ou grillé. On peut aisément le cultiver au potager.

Le maïs sucré forme comme le maïs fourrager de grandes plantes de plus de deux mètres de hauteur portant 2 à 4 épis.



Le maïs doux a de grands besoins en eau durant l'été.

Semer juste : le maïs aime les terres profondes bien irriguées, et cette plante tropicale apprécie la chaleur. Semez en place en ligne, à la mi-mai en plaçant une graine tous les 30 cm. Une demi-douzaine de plants peut suffire à animer quelques repas d'été.

Soins : arrosez bien par temps sec.

Récolte : en août, lorsque les épis

sont bien formés, consommez-les avant que les grains ne durcissent.

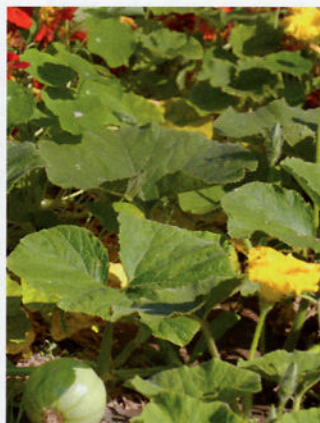
Mes variétés préférées : si vous aimez les grands épis réguliers jaune d'or, semez les hybrides F1 Pinnacle ou Golda.

La bonne idée : ne semez qu'une seule et même variété dans le jardin, et le plus loin possible d'un champ de maïs, car l'hybridation entre les plants serait inévitable et donnerait des croisements décevants.

Melons

Ce légume fruit d'été sucré et désaltérant peut être réussi en climat tempéré dans un jardin bien exposé.

Melon cantaloup, brodé ou d'Espagne, cette cucurbitacée, dont la végétation et la culture sont très proches de celle du concombre, a besoin de chaleur pour germer et produire une chair tendre et bien sucrée. Les variétés traditionnelles de melon cantaloup de type Charentais doivent être rigoureusement taillées en plusieurs étapes pour produire des fruits. Pour s'initier à cette culture, il est donc préférable de cultiver des variétés récentes plus faciles d'entretien, comme Santon ou César (graines Clause), Escrito ou Panchito (Caillard). Ces variétés nécessitent un seul étamage : lorsque les plants ont 3 ou 4 feuilles, on taille au-dessus de la 2^e feuille. Les fruits pousseront ensuite sur les ramifications latérales.



Le melon nécessite un climat doux très ensoleillé pour devenir bien sucré.

Semer et planter juste : Il peut être semé en pleine terre dans la moitié sud en avril-mai, mais dans les régions septentrionales, attendez la mi-mai. On peut aussi produire à l'abri dans la maison des plants en godets à repiquer quand il fait chaud. Repiquez les plants à 60 cm d'écartement en apportant un bon compost.

Soins : paillez pour maintenir chaleur et humidité au pied des plantes. Taillez pour ne laisser qu'une ou deux feuilles sur chaque tige au-delà des fruits qui se forment.

Récolte : cueillez le melon lorsqu'un petit sillon apparaît autour du pédoncule. En fin d'été, mettez sous cloche pour protéger les derniers fruits et favoriser leur maturation.

La bonne idée : produisez plusieurs plants de variétés différentes plutôt qu'une même variété, afin de déterminer les mieux adaptées à votre jardin.

Piments

Les piments au goût brûlant et les poivrons plus doux conjuguent une chair croquante et une saveur relevée.

Il existe de très nombreuses variétés de piment, une plante d'origine tropicale dont on cultive deux types distincts dans nos régions :

le piment proprement dit, à la saveur poivrée forte, pour le piment d'Espelette, ou très brûlante, pour les espèces originaires des Antilles comme le piment de Cayenne.

le poivron ou piment doux, dont on sélectionne davantage les variétés donnant de gros fruits. Les piments d'abord verts, tendres et croquants, deviennent ensuite rouges, ou jaunes, avec une saveur plus forte.

Au nord de la Loire, il est conseillé de cultiver des variétés hâtives pour profiter d'une bonne production à partir de la mi-juillet et jusqu'aux gelées. Un plant vous donnera ainsi une douzaine à une quinzaine de fruits.



Le piment Basque est très productif et forme de petits fruits coniques.

Les légumes fruits

Semer et planter juste : le piment se cultive comme l'aubergine. Il est conseillé de réaliser au chaud dans la maison ou sous serre chauffée en février-mars un semis en terrine, puis un repiquage des plants en godets, avant mise en place au jardin en mai après les dernières gelées.

- en carrés : plantez un pied par carré, sur la bordure nord, car le piment ne pousse pas très haut mais son feuillage fait un peu d'ombre.

- au jardin : repiquez en espaçant les plants de 40 à 50 cm environ, et tuteurez.

Soins : pour obtenir de gros fruits en poivrons, il est important de tailler la plante pour qu'elle ne forme pas plus d'une quinzaine de fruits.

Récolte : la production est régulière et permet d'étaler la consommation. Les piments forts récoltés bien rouges seront liés sur une cordelette et séchés pour la consommation d'hiver.

Mes variétés préférées : le piment Doux Long des Landes, le piment Basque à la saveur forte mais peu brûlante, idéal pour

relever une pipérade ou un poulet basquaise, le piment doux d'Espagne qui donne de beaux poivrons verts, bien croquants et d'une bonne tenue à la cuisson.

La bonne idée : paillez au pied pour maintenir la chaleur et l'humidité et favoriser la production de fin de saison. Vous pouvez aussi rentrer quelques pieds à l'abri d'une serre pour terminer la maturation de vos piments forts.

Pois

Pois à écosser ou pois gourmand sont des légumes à cultiver au potager pour leur saveur inégalable.

Le pois riche en fibres, en amidon et en protéines est un légume que l'on cueillera frais et qui ne perdra ainsi rien de sa saveur délicate et de son fondant. On distingue les variétés de pois à parchemin, ou **pois à écosser**, dont la gousse devient fibreuse et dont on ne consomme donc que les grains et les pois sans parchemin, ou **pois mangetout**, dont on consomme l'ensemble de la gousse avant le plein développement des graines. Pour chaque type, on aura le choix entre une culture basse, avec des variétés de pois nains, ou une culture sur tuteurs, avec les variétés de pois à rames.

Parmi les pois à écosser, une distinction s'impose entre les **pois à grains ronds**, qui résistent mieux au froid et produisent des grains non sucrés, et que l'on sèmera



Le pois à rames peut être semé contre un mur car il ne craint pas l'ombre.



Les gousses se cueillent dix jours environ après la floraison.

donc en début de saison, et les **pois à grains ridés**, moins rustiques, qui donnent des grains légèrement sucrés.

Semer juste : on peut semer dès le mois de février et jusqu'en avril les pois à grains ronds, et de mars à juin les pois à grains ridés. Dans les régions à hiver doux, on peut semer des variétés à grain rond à l'automne d'octobre à mi-janvier.

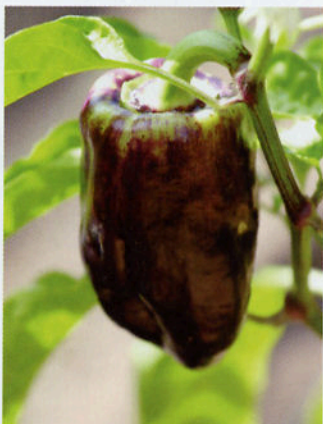
- en carrés : une vingtaine de graines de pois nains par carré formeront un buisson productif dont on conduira les tiges avec des branches en guise de tuteurs
- au jardin : il est conseillé de semer en lignes dans un sillon de 5 cm, en espaçant les grains de 2 cm environ. On peut serrer davantage les grains des pois nains précoces à grains ronds, qui poussent moins que les pois à grains ridés et les variétés à rames. Semez deux lignes de 2 m par variété pour obtenir une bonne production.

Soins : buttez les pieds un mois environ après la levée, et plantez des rames pour guider les tiges

des pois, qui s'y attacheront par des vrilles. Pour les pois nains, entrecroisez des tiges de bambou ou des branches piquées dans le sol. Pour les pois à rames dont les variétés montent jusqu'à 1,50 m de hauteur, procédez comme pour les haricots avec perches et filets.

Récolte : cueillez les mangetout quand la gousse est bien formée et quand apparaissent en relief les petits grains nouvellement formés. Cueillez les pois à écosser lorsque la gousse est bien pleine, mais pas trop renflée, pour obtenir des grains doux, croquants et peu farineux. Tenez la tige lorsque vous cueillez les gousses pour ne pas arracher les plants.

Mes variétés préférées : le Petit Provençal et le Proval, très proches, sont des variétés très hâtives d'un bon rendement, que l'on peut récolter deux mois et demi après le semis. Le pois à grains ridés Merveille de Kelvedon est une bonne variété de fin de saison. Le mangetout Corne de Bélier est un classique, rustique et très généreux.



Le poivron vient très bien au jardin sur une exposition ensoleillée

La bonne idée : si vous avez une récolte abondante, vous pouvez congeler les pois immédiatement après les avoir écosés, sans les blanchir.

Potirons

Délicieux en soupe, en gratin ou en purée, les potirons ont l'avantage de se conserver durant une bonne partie de l'hiver.

Le potiron possède une chair fibreuse, douce et plus ou moins sucrée qui convient à la réalisation de plats salés comme de desserts. Il existe de nombreuses variétés de courges aux formes et aux couleurs différentes, à essayer pour le plaisir d'une production spectaculaire et de saveurs différentes.



Le potiron Rouge Vif d'Étampes est un légume facile à réussir au potager.

Semer et planter juste : le potiron aime un sol bien réchauffé, et il est conseillé d'attendre la mi-mai pour effectuer un semis de pleine terre. On peut toutefois semer en

godets, et ne repiquer à la fin mai que les plus beaux plants.

- en carrés : si vous disposez de place autour de votre potager en carrés, semez 2 à 3 graines sur un carré de la périphérie, après avoir mélangé au sol un bon apport de compost. Sélectionnez un seul plant dont vous laisserez ensuite courir la tige hors du bac sur le sol du jardin.

- au jardin : la plupart des potirons possèdent des tiges rampantes de plus de trois mètres, aussi il faut prévoir de leur donner de la place, et de les laisser courir soit au milieu d'autres cultures qui ne seront pas gênées par leur présence, soit à la périphérie du potager, sur le tas de compost, ou de les faire grimper aux arbres, sur des branches ou des tuteurs. Quoique minces, leurs tiges sont en effet très solides, et un potiron de plusieurs kilos peut très bien se trouver suspendu dans un arbuste. Semez des poquets de 2 à 3 graines espacées de 5 cm dans des poquets enrichis en compost à au moins un mètre d'écartement. Fin mai, éclaircissez après la levée pour ne conserver que le plant le plus développé ou repiquez des plants en godets.

Une exposition au Potager du Roi illustrant la belle variété de courges que chacun peut cultiver dans son jardin.



Soins : en taillant au-dessus de la 2^e feuille lorsque le plant à 4 ou 5 feuilles, vous provoquerez le départ de 2 branches latérales. Si vous ne taillez pas davantage, vous obtiendrez plusieurs petits fruits, tandis que si vous taillez la tige après le 2^e fruit en laissant deux feuilles au-delà, vous obtiendrez des potirons plus gros. Pour obtenir la taille maximale laissez un seul fruit se développer. Isolez du sol les fruits qui mûrissent, avec de petites planches, des pierres ou un peu de paille.

Récolte : les potirons prennent leur couleur courant septembre et se récoltent en octobre, pour être conservés ensuite à l'abri du froid. Ils pourront se consommer jusqu'en fin d'hiver. Ils ne sont plus consommables au-delà.

Mes variétés préférées : Le Potiron Rouge Vif d'Étampes mérite sa réputation, il est d'une saveur exquise peu sucrée et d'un excellent rendement. Le Jaune de Paris se conserve très bien, mais est un peu moins savoureux. Le potimarron plus sucré a un bon goût de châtaigne.

La bonne idée : le potiron se congèle très bien ce qui permet de mettre à profit la récolte d'un



Placer le potiron sur une planchette ou de la paille pour l'isoler du sol.

gros spécimen. Après épluchage au couteau, débitez-le en gros morceaux et congelez directement en sac de 500 g à 1 kg. Vous pourrez réaliser toute l'année des soupes et gratins aussi bons qu'avec du potiron frais, et sans longue préparation.

Tomates

La tomate de jardin est savoureuse, et sa production au potager permet de diversifier les variétés à consommer en salades ou à cuire.

Les tomates du commerce de grande distribution sont toujours décevantes, et ne peuvent égaler la saveur des tomates que l'on cultive dans un coin du potager, même si on utilise des semis ou des plants de variétés hybrides d'obtention récente, en tous points équivalentes aux variétés cultivées par les maraîchers. Ces variétés ont l'avantage

Les légumes fruits

de mieux résister aux maladies. Je les associe toujours aux variétés anciennes que j'aime aussi cultiver, car elles assurent un minimum de production, même en cas de forte attaque de mildiou auxquelles les vieilles races de tomates ne résistent pas.

Semer et planter juste : ne plantez pas trop ! On récolte en moyenne entre 2 et 5 kilos par pied de tomate. Une douzaine de pieds de tomate assure déjà une production considérable, permettant de réaliser des conserves de coulis en août-septembre, au moment fort de la production.

La culture des tomates nécessite de produire des plants vigoureux, bien enracinés, que l'on mettra en place au moment où le sol est bien réchauffé, jamais avant la floraison du lilas. Réalisez d'abord en mars-avril, un semis en terrine au chaud, à l'intérieur devant une fenêtre ou sous serre chauffée. Puis repiquez les plants lorsqu'ils ont 3 à 4 feuillettes dans des godets de terreaux enrichis de compost, toujours à l'abri. Plantez ces derniers lorsqu'ils mesurent 15 à 20 cm de hauteur.

- en carrés : prévoyez de planter un pied de tomate par carré, plutôt sur la bordure nord car le plant développé n'ombrera pas les autres carrés. Une manière d'obtenir plus de tomates sur ce pied est de laisser pousser les branches du bas et de tailler court.

- au jardin : repiquez vos plants



La tomate cerise est très productive. Ne plantez que quelques pieds.

à 50 cm de distance en quinconce, en enterrant bien le pied de la plante. S'il a fait mauvais temps à l'époque prévue pour le repiquage, vos plants seront un peu trop allongés, et vous aurez intérêt à enterrer dix bons centimètres de tige supplémentaire en inclinant la plante dans le trou de plantation. Après avoir rebouché et un peu tassé la terre sur les racines, redressez la partie émergée de la plante en la fixant sur un petit tuteur.

Il ne faut pas trop tarder à mettre en place les tuteurs définitifs, afin de ne pas endommager le réseau de racines des tomates. Utilisez des piquets à tomate solidement plantés dans le sol à 10 cm du pied de la plante, et attachez-la au fur et à mesure de sa croissance, sans trop serrer les liens pour permettre aux tiges de grossir.

Soins : dans un sol bien enrichi en compost et bien arrosé, les tomates n'ont aucune peine à

former des plants vigoureux. Il faut procéder au pincement, qui consiste à tailler les petites branches qui se développent à l'aisselle des feuilles pour fortifier le plant principal. Mais au lieu de ne laisser qu'une seule tige se développer, et sur les bons conseils de J.-M. Parra, de la Ferme des Saveurs, je laisse se développer la deuxième tige qui se développe rapidement à l'aisselle de la première feuille du bas de la plante. Il faut impérativement couper les tiges à 1,80 m de hauteur environ au-dessus du 4^e groupe de fleurs, sinon les tomates du haut ne mûriront jamais. Laissez une ou deux feuilles au-dessus du dernier bouquet de fleurs et taillez au-delà.

Paillez bien le pied des tomates, et arrosez copieusement en été au pied, sans mouiller le feuillage, ce qui favorise le mildiou. En année humide, il faut pulvériser de la bouillie bordelaise pour éviter un dépérissement total.

Récolte : la tomate se récolte quand on veut. Ferme et pas trop sucrée, elle est délicieuse en

salade, bien rouge et mûre à point elle fait merveille en cuisine. Récoltez tous les jours en période de pleine production et préparez vos propres coulis pour en profiter toute l'année.

Mes variétés préférées : la Marmande est délicieuse, et ses améliorations comme Super Marmande donnent de très bons résultats au jardin. Sainte Lucie est une tomate d'une croissance exceptionnelle, qui donne de grosses tomates très charnues idéales pour farcir ou réaliser du coulis. Saint Pierre, Costolutto, Purple Calabash, Cœur de Bœuf, Beefmaster, San Marzano, essayez-les toutes... et en année humide, passez assez tôt à la bouillie bordelaise les plants de variétés anciennes.

La bonne idée : ne tentez pas de sauvetage si les feuilles ou les tiges sont marquées des taches jaunâtres ou brunes du mildiou. Arrachez les pieds les plus atteints pour éviter une propagation aux variétés plus résistantes et soignez les plants en bon état sans surcharge de traitement.



En fin d'été, les pieds de tomates peu atteints de mildiou peuvent amener la plupart de leurs fruits à maturité. Les dernières tomates vertes cueillies avant le gel mûriront à l'abri de la maison.

Secrets de jardiniers

Bien gérer vos semences

Un bon jardinier prend soin de préserver les semences qu'il achète et de développer ses propres ressources. Voici quelques conseils pour profiter de vos récoltes et réussir tous vos semis :

- La date de péremption des semences indiquées sur le paquet de graines que vous achetez est généralement proche de la vérité biologique : au-delà de la date butoir qui est indiquée (de 2 à 5 ans après l'ensachage), vous prenez un risque certain de ne voir aucune levée pour un semis. Les emballages sont pourtant conçus pour que la référence à cette date de garantie soit éliminée lorsque l'on ouvre le sachet ; elle figure même parfois sur une étiquette amovible, censée servir à identifier le semis, et qui sera perdue. Reportez la date au feutre indélébile sur ce que vous conservez du sachet. Ou bien transférez les graines après semis dans un sachet de papier kraft où vous inscrirez les références nécessaires : nom de la variété, époque de plantation, date de péremption. Vous éviterez de gaspiller de précieuses variétés.

- Ne tentez pas de vérifier au potager la germination d'une semence parvenue à échéance de garantie. L'économie ne vaut pas le risque d'échec. Certaines espèces ont des durées de conservation réduites (haricots, certains radis et navets...) et il vaut mieux déposer quelques graines dans une assiette sous un papier absorbant imbibé d'eau pour vérifier qu'elles germent au bout de quelques jours, plutôt que gâcher



La certification des semences apporte une garantie de germination, mais n'interdit pas au jardinier de produire de quoi réaliser ses futurs semis.

une planche dans le potager.

- Produisez vos graines en prenant garde aux risques d'hybridation. Certaines espèces, comme les courges, ont une pollinisation croisée entre variétés différentes qui provoque une hybridation ne permettant pas de conserver les caractéristiques de la variété d'origine. Ainsi, lorsque vous cultivez un potiron Rouge Vif d'Étampes en même temps que des potimarrons, il est inutile de récupérer les graines de vos courges au moment de la récolte, car elles donneront l'année suivante des fruits hybrides entre potiron et potimarron dont la saveur sera inégale et souvent décevante. Mais pour la plupart des autres espèces potagères, vous pourrez récolter vos semences futures « à la paysanne » en réservant une petite partie de votre récolte.

- Les tomates conservent leur caractère variétal d'origine. Si vous essayez une nouvelle variété qui réussit bien dans votre potager, conservez quelques fruits pour en recueillir et en sécher les graines. Vous conserverez ainsi de quoi produire vos plants.

- Certaines graines sont plus délicates à conserver, comme les haricots et les pois, facilement victimes de maladies en fin de production, ou bien consommés en totalité. Mais vous pouvez aisément conserver une utile réserve de semences en laissant monter à graines, soit en cours de saison pour les annuelles, soit l'année qui suit pour les bisannuelles : le persil (frisé, plat italien), le panais, le céleri et la livèche (céleri vivace), la moutarde blanche et la moutarde de Chine, la coriandre, les oignons et les poireaux (qui forment des inflorescences très décoratives), la ciboulette...

- Recueillez les graines en été, sur des inflorescences bien sèches, et mettez-les dans des sachets de papier en indiquant le lieu et l'année de production. Utilisez en semis dans les 3-4 ans au

plus. Et si un doute subsiste, faites confiance aux graines certifiées des semenciers, qui garantissent leur pureté variétale et une bonne qualité germinative.

- Classez vos semences : les étroites caisses de vins abritant les magnums sont idéalement calibrées pour ranger les petits sachets de graines de 3 à 10 g, et les trier par genre de légume.

- Une fois ouvertes, les boîtes cartonnées de graines de haricots ou de pois craignent l'humidité. Découpez sur l'emballage les références de variété et de date limite, et placez le tout dans un récipient étanche (boîte de café, pot de confiture...).

- Entreposez toujours vos semences dans un endroit tempéré et sec. Après avoir perdu quelques semis dans une cave humide, j'ai constitué ma réserve dans une caisse plastique dotée d'un couvercle dans laquelle j'ai placé un petit sachet de dessicant.



En laissant monter à graines quelques pieds de plantes annuelles comme la coriandre ou la laitue, ou bisannuelles comme le persil, l'oignon, le poireau, vous pouvez récolter au potager vos propres semences à perpétuer.

Les plantes condimentaires et aromatiques

Appoints essentiels de nos recettes, elles ponctuent de leur saveur originale salades ou plats cuisinés, actuels ou traditionnels.

Prélevées dans la nature, ces plantes souvent vivaces peuvent être cultivées en petites quantités au jardin, sur des carrés ou en potées. Les semis s'effectuent au printemps pour la plupart d'entre elles. Ce sont des plantes peu exigeantes auxquelles il faut seulement garantir une terre régulièrement enrichie de compost, sans oublier de les arroser aux jours chauds.

Regroupez vos aromatiques au plus près de la cuisine, et pensez à en disperser quelques pieds dans le potager, car les plus aromatiques ont toujours un effet bénéfique sur les populations d'insectes ravageurs qu'elles contribuent à éloigner.

Cueillez au fur et à mesure de vos besoins, et congelez les feuilles fraîches des espèces annuelles (aneth, coriandre, basilic, carvi...). Pensez aussi à récolter les graines des plantes qui en produisent en fin d'été, en les laissant bien sécher sur la plante : elles vous serviront à parfumer vos plats, et à réaliser vos semis de renouvellement.

Aneth

Sa saveur proche du fenouil – on l'appelle aussi fenouil bâtard – et son feuillage fin facile à ciseler le destinent à relever les plats de poissons – il est idéal sur le carpac-

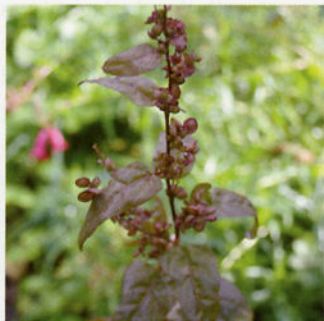
cio de saumon, les salades, les fromages frais, dans les conserves de cornichons. La plante forme de grandes touffes de 60 cm de hauteur. Se conserve congelé en feuilles et sous forme de graines.

Anis vert

Le goût inimitable des graines de cette petite plante annuelle, qui se cultive très bien en pot, la destine à parfumer crudités, salades, pâtisseries. Se conserve congelé en feuilles et en graines.

Arroche Vivace

On consomme les feuilles de cette grande plante comme l'épinard. Cette espèce est vivace, mais il existe deux variétés annuelles qui montent à graines l'été, l'Arroche blonde à feuillage



vert, et l'Arroche rouge dont les feuilles pourpres verdissent à la cuisson. Espacez les plants de 50 cm au moins, car l'arroche peut mesurer plus de 1 m de haut.

Basilic

Le basilic Grand Vert de Marseille à feuilles larges parfume le pistou provençal, le basilic fin vert est plus utilisé dans le pesto italien, mais on trouve de multi-



ples variétés et parfums de cette plante (feuilles violettes, parfum citronné...) qui aime les expositions ensoleillées. Semez tardivement fin mai dans la moitié nord de la France ou produisez en avril, en godets au chaud, des plants à repiquer. Le basilic Thaï à la saveur plus poivrée se cultive très bien sous nos climats, mais il monte à graines rapidement. Renouvelez vos semis régulièrement et consommez les plantes en entier, car il repousse peu. Se conserve congelé en feuilles, ou en pistou, les feuilles étant hachées dans l'huile d'olive.

Carvi ou cumin des prés

On consomme tout de cette petite plante annuelle de nos prairies au feuillage vert clair très découpé, puisque si l'on utilise surtout les graines en cuisine pour aromatiser les plats, les tiges



se consomment aussi en salade et comme aromates, ainsi que la racine qui se cuisine au bouillon comme le panais. Le carvi se conserve congelé en feuilles et surtout en graines.

Cerfeuil

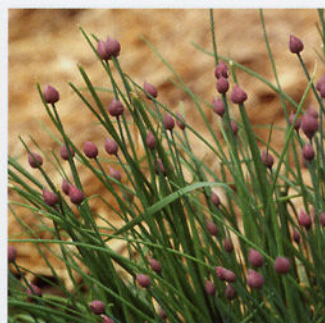
Petite plante touffue dont le feuillage évoque le persil, le cerfeuil s'utilise frais pour parfumer les grillades, les sauces, les salades... Il monte à graines rapide-



ment, ce qui oblige à renouveler le semis régulièrement lorsqu'il fait chaud. On peut le cultiver en pot à l'intérieur durant l'hiver. Comme pour le persil, on distingue le cerfeuil commun au feuillage simple, qui est le plus parfumé, et le cerfeuil frisé certes plus décoratif mais légèrement moins savoureux.

Ciboulette

C'est une plante vivace dont les petits bulbes enchevêtrent leurs racines pour former une touffe de fines tiges tubulaires, utilisées ciselées en fines herbes pour parfumer les fromages frais, les plats de poissons, les omelettes, les salades... Il existe de nombreuses variétés aux tiges plus ou moins grosses, mais la Civette à



din durant la belle saison. Se congèle en feuilles.

Claytone de Cuba

Cette petite plante appelée aussi Pourpier d'hiver émet une touffe de petites feuilles charnues que l'on consomme en été avant la floraison de la plante, surtout en salade, mais aussi cuites (il faut

fines feuilles est la plus délicate. La ciboulette se cultive très bien en pot. Elle fleurit de petits bouquets violets et repousse régulièrement, et il faut la couper souvent. Tous les quatre ou cinq ans, divisez les touffes pour lui permettre de se développer. Les tiges se récoltant toute l'année, la conservation est inutile.

Citronnelle de Madagascar

Cette grande graminée vivace au parfum citronné puissant forme des touffes épaisses, dont on récolte régulièrement les tiges. c'est le cœur de celles-ci finement ciselé qui est utilisé dans la cuisine asiatique, thaï en particulier. Cette plante exotique craint le froid, il faut la protéger du gel en hiver, et elle préfère une situation ensoleillée mais bien arrosée. On peut la cultiver en pot et placer celui-ci dans la terre du jar-



plusieurs plants pour donner de quoi agrémenter un plat). Les fleurs toutes petites apparaissent au creux d'un petit cornet, lui aussi comestible. C'est une annuelle dont la durée de végétation n'excède pas 4 mois, et qu'il faut semer à chaque printemps et jusqu'en août. Elle se cultive très bien en pot.

Coriandre

Arôme typique des plats asiatiques et marocains, la coriandre pousse très bien en pot ou au jar-



din. Ses graines sphériques germent rapidement en longues tiges ramifiées de 40 à 50 cm de hauteur et produisent de nombreuses fleurs en ombelles. On peut la consommer fraîche ou récolter ses graines en juillet-août, les deux formes étant très utilisées en cuisine. Se conserve congelées, ou en graines.

Cresson alénois

Très facile à cultiver, le cresson alénois germe vite et se consomme en très jeunes pousse. Son goût de cresson prononcé permet de relever salades et potages. On peut le cultiver en pot à l'intérieur durant l'hiver. Au potager, il faut renouveler le semis très souvent pour en disposer en permanence, car dès qu'il grandit les feuilles deviennent fibreuses.



Cresson de terre

Si le Cresson de fontaine des potages est une plante aquatique nécessitant demande un arrosage permanent qui ne facilite pas sa culture au potager, le Cresson de jardin ou Cresson de terre est une bonne alternative, même si sa saveur est un peu plus poivrée. Il pousse très facilement au printemps et on peut le récolter jusqu'à l'automne, car il ne fleu-

rit que l'année suivante. Il se cultive très bien en pot. Se conserve congelé.

Estragon

Un parfum inimitable pour cette jolie plante que vous achèterez en plant à repiquer, car elle ne produit pas de graines. Vivace, on la reproduit par bouture, en divisant la touffe tous les deux ou trois ans. Récoltez tout le feuillage en fin d'automne.



Se conserve séché ou congelé.

Fenouil vivace

Idéal pour parfumer les poissons, le fenouil aime bien les terrains argilo-calcaires où il se sème spontanément. Semez le fenouil bronze au feuillage très décoratif. En hiver, conservez les branches ligneuses en fagot, pour farcir le loup (bar) à la manière provençale.



Les plantes condimentaires et aromatiques

Livèche

(ache des montagnes)

Appelée aussi Céleri vivace, la livèche ou ache des montagnes a une saveur proche du céleri, quoique beaucoup plus prononcée. On peut la récolter toute l'année pour aromatiser les plats de viande, le risotto en l'utilisant avec parcimonie, car son parfum



reste très présent. Semée au printemps, elle forme une grande plante au beau feuillage vert découpé à la manière du céleri, mais avec des tiges de section ronde. Elle fleurit l'été suivant, et se dessèche à l'automne, mais de nouvelles pousses repartent régulièrement du pied. Se consomme fraîche.

Moutarde de Chine

Les feuilles de cette plante originale se consomment cuites comme l'épinard en Asie, mais on peut



l'employer en l'état les feuilles des jeunes plants ciselées dans les salades, qu'elles relèveront d'une saveur fortement poivrée. En semis dense, la moutarde de Chine forme des petits sujets, mais en plant isolé elle peut mesurer plus de 60 cm de haut. Elle monte à graines en été et se resseme facilement, voire spontanément. Se consomme fraîche.

Origan

Appelée aussi Marjolaine vivace, cette plante à petites feuilles donne son parfum à la pizza italienne, aux herbes de Provence, et assaisonne les plats en sauce. Très facile à cultiver en pot, elle forme au potager de petites



touffes basses d'un vert intense. Se consomme frais ou se conserve séché.

Oseille

Plante vivace qui aime les terres assez lourdes, l'oseille produit toute l'année de grandes feuilles molles qui fondent à la cuisson. On la cisele pour parfumer sauces, omelettes et plats de poissons de sa saveur acidulée caractéristique. On peut la cultiver en pot. Au jardin, choisissez-lui une situation ombragée, et protégez-



la des escargots et des limaces. À cueillir fraîche.

Persils

À partir d'un semis réalisé au printemps, le persil se récolte toute l'année et jusqu'au printemps prochain puisqu'il ne montera à graines qu'à l'été suivant. On peut ainsi disposer en permanence de cet excellent condiment, soit sous la forme du persil commun ou persil plat italien, très aromatique, soit en persil frisé. La culture peut s'effec-



tuer en pot, ce qui permet de le rentrer par grand froid, la plante craignant le gel. Se cueille frais.

Pimprenelle

C'est une plante vivace très décorative qui forme des petites touffes de feuilles, que l'on consomme fraîches en salade pour leur goût étonnant de



concombre. La plante se cultive très bien en pot, et facilement au jardin. Se consomme fraîche.

Pourpier

Les petites feuilles charnues de cette plante qui pousse naturellement comme mauvaise herbe rampante dans les terres argileuses sont utilisées en salades, où



l'on apprécie leur saveur douce légèrement acidulée. On peut le cultiver en pot. Semé au printemps, il produira jusqu'aux gelées. Se consomme frais.

Raifort

La forte racine du raifort à la saveur poivrée et piquante est râpée ou mixée pour servir de condiment, avec la choucroute alsacienne, la potée. On ne le plante guère en pot, car c'est une plante qui forme des panaches de grandes feuilles rigides en forme

Parfums



et les feuilles prennent alors une certaine amertume. La roquette vivace au goût plus relevé permet de récolter toute l'année, et d'agréments les salades, les recettes italiennes. Se consomme fraîche.

Sarriette

Assaisonnement des viandes, des pâtés, des légumes, la sarriette est

de lances, et qui se multiplie par division des racines, qui peuvent mesurer jusqu'à 40 cm de long. On récolte celles-ci au fur et à mesure de la consommation. Se conserve au vinaigre ou séché.

Romarin

Plante arbustive vivace qui forme de petits buissons se couvrant de petites fleurs bleues, le romarin est aussi décoratif qu'aromatique. Composant parfois un peu excessif des mélanges d'herbes de Provence, il gagne à être utilisé



en jeunes pousses prélevées à l'extrémité des rameaux. Se consomme frais et sec.

Roquette

La roquette cultivée à la saveur unique, fumée et poivrée se sème depuis le printemps jusqu'à l'automne. Il faut la couper jeune car elle monte à graines rapidement



une plante herbacée basse dont on peut cultiver deux espèces : la Sarriette commune, annuelle, aux feuilles souples, et la Sarriette vivace aux tiges un peu plus hautes et plus rigides que l'on peut récolter toute l'année. Cette plante vient très bien en pot, et au jardin, il faut rabattre les branches ligneuses au printemps. Se consomme fraîche ou séchée.

Sauge

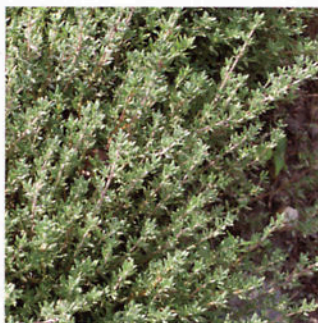
Fixateur des parfums, utilisée en tisane, la sauge officinale s'utilise



en cuisine pour aromatiser les plats de volailles farcies, les marinades, le veau en saltimbocca... Cette plante au joli feuillage bleuté forme de grandes touffes vivaces qui ne demandent aucun entretien, sinon un rabattage occasionnel. Se consomme fraîche ou séchée.

Thym

Petite plante arbustive vivace d'origine méditerranéenne, le thym fait merveille dans la cuisine pour parfumer les plats de viandes et de légumes. On peut le semer en pleine terre au printemps ou le cultiver en pot. C'est une plante peu exigeante formant de belles touffes, qui se



couvrent durant l'été de petites fleurs mauves. Se consomme frais ou séché.



Dans sa ferme dénommée son « Champ de Pagaille », en Touraine, Xavier Mathias développe une passion communicative pour les légumes oubliés et les saveurs d'autrefois. Ce maraîcher fournit bon nombre de chefs cuisiniers qui redécouvrent pour le plaisir de leurs hôtes les vertus gustatives et culinaires des feuilles fraîches du cresson de terre ou de la claytone de Cuba. Familier des fêtes potagères, Xavier fait partager sa passion de ses légumes et herbes d'antan, en proposant les jeunes plants de nombreuses espèces, et des conseils simples pour réaliser chez soi des jardinières pleines de plantes curieuses et riches de saveurs inédites.



Mini-rocaille, jardinière, potées ou carré de simples, les plantes herbacées qui composent l'essentiel des aromates et plantes condimentaires peuvent être cultivées sur une très petite surface.



Le renouveau du garde-manger

D'anciennes jarres en terre cuite jalonnent ce potager anglais où renaissent les rhubarbes. Le paillage a évité le matraquage du sol par la pluie. Une fois découvert et légèrement griffé, il sera prêt pour les semis de printemps.



Ancolies, myosotis, tulipes, marguerites, roses... le potager de mai s'immerge au milieu des fleurs, tandis que, sous les châssis, les jeunes plants attendent leur repiquage en pleine terre à la faveur d'une journée ensoleillée.

Les variations de la météo brouillent les repères traditionnels du jardinier, mais du réveil de la végétation aux premières gelées d'automne, les semis et les plantations se succèdent au potager. Pour chaque période, retrouvez ici les interventions essentielles qui vous garantiront d'abondantes récoltes.



Semez à la volée les petites graines des laitues de printemps, des radis, des navets, des poireaux, des oignons, des carottes et des choux de toutes variétés.



Semez les aromates, le persil, la ciboulette, la livèche, le cerfeuil, en carrés, en pots ou en jardinières pour les récolter toute l'année.



Plantez l'ail rose des variétés de printemps en évitant les situations trop humides, et en veillant à ne pas trop enfoncez les bulbes dans le sol.



Semez les carottes en mélange avec des graines de radis, qui seront récoltés trois à quatre semaines après la levée, et éclairciront ainsi le rang de carottes.

De mi-février à mi-mars

Les travaux indiqués ici conviennent aux climats doux, avec une météo clémente. Au nord de la Loire, et dans le Sud s'il pleut beaucoup en mars, vous aurez avantage à décaler les opérations de quelques semaines, pour semer et planter dans un sol réchauffé et moins humide.

Ail

Plantez en pleine terre l'ail rose. Enfoncez les gousses tous les 10 cm, en les recouvrant à peine de terre. *voir p. 60.*

Asperges

Plantez dans le sol préparé les jeunes griffes d'asperges pour une nouvelle production à récolter trois ans plus tard.

Aérez à la fourche à bêcher

le sol de la planche en cours de production, en apportant de l'engrais organique. *voir p. 50.*

Cerfeuil

Semez en place, en situation un peu ombragée car le cerfeuil montera rapidement à graines s'il fait chaud. *voir p. 78.*

Cerfeuil tubéreux

Les graines de cerfeuil tubéreux se sèment en novembre et germent en février. À cette période, dégazez le paillis protégeant la planche durant l'hiver afin d'éviter une stagnation de l'humidité. *voir p. 65.*

Carottes

Semez en place en lignes ou à la volée. Si vous semez en ligne, prévoyez environ 2 à 3 m de rang par variété en répartissant les graines tous les 4 à 5 cm.

Intercalez entre vos lignes de carottes des lignes de poireaux ou d'oignons qui les protégeront de la mouche de la carotte. *voir p. 64.*

Choux

Semez en pépinière les variétés précoces à récolter en été. Les choux ne craignent pas le froid. S'il vous reste des plants de variétés de printemps semés à l'automne et qui ont passé l'hiver sans geler, repiquez-les en place pour les récolter dès le mois de mai s'il fait bon. *voir p. 55.*

Ciboule

Semez en place à la volée en dispersant les graines tous les 3 à 4 cm ou en lignes espacées de 20 cm. Vous pouvez aussi la semer en lignes mélangée avec des carottes qu'elles protégera de la mouche. *voir p. 60.*

Ciboulette

Semez en place à la volée. *voir p. 78.*

Crosnes

Plantez en pleine terre les rhizomes à 10-15 cm environ les uns des autres, et à 8 cm de profondeur. *voir p. 66.*

Échalotes

Plantez en pleine terre, en place tous les 12 à 15 cm, en lignes espacées de 20 cm. Le bulbe doit être juste enfoncé dans la terre, jusqu'à ce que sa pointe affleure le niveau du sol. Ne pas arroser et différer impérativement la plantation si la terre est trop humide, sinon les échalotes pourrissent. *voir p. 61.*

Épinards

Semez en place tous les 12 à 15 cm les graines des variétés de



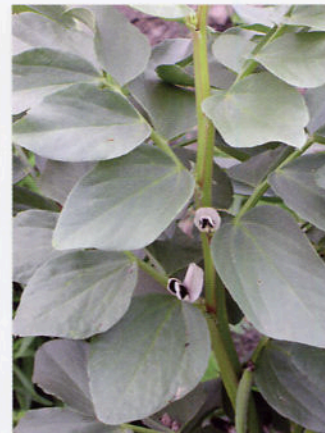
Plantez l'échalote des variétés longues et demi-longues « cuisse de poulet ». Triez bien vos semences pour éliminer tout bulbe atteint de pourriture.



Pour creuser les sillons de semis des pois à grains ronds, utilisez la serfouette, en vous aidant d'un cordeau tendu sur deux solides piquets de bambou.



Semez l'épinard de printemps. Dès la levée, paillez le pied afin d'éviter la concurrence des mauvaises herbes et de conserver une bonne fraîcheur.



Semez la fève, en ligne, en ne serrant pas trop les semences sur le rang. Le plant aura une meilleure tenue et une production plus abondante.

printemps qui se récolteront en mai. L'épinard ne craint pas une terre fraîche et argileuse. Placez les graines à 2-3 cm de profondeur et tassez le sol. *voir p. 57.*

Fèves

Semez en ligne dans des sillons de 5 cm de profondeur, en déposant une graine tous les 10 cm environ, avant de reboucher et tasser légèrement le sol. *voir p. 71.*

Laitues

Semez en pépinière les laitues de printemps, les laitues à couper, les romaines, pour produire des plants à repiquer. Ne semez pas trop serré pour obtenir de jeunes plants vigoureux et pouvoir consommer également les plants qui seront restés en place après le repiquage. *voir p. 58.*

Navets

Semez en place les variétés hâtives qui se récolteront dès la mi-mai en situation fraîche. Épandez peu de graines pour éviter d'avoir à éclaircir, il ne faut laisser qu'un plant tous les 10 à 12 cm après la levée. *voir p. 66.*

Oignons

Repiquez les bulbes des oignons blancs et des oignons jaunes achetés dans le commerce ou les jeunes plants provenant des semis de l'année précédente, en lignes espacées de 20 à 25 cm selon la variété et à 5-6 cm de distance.

Semez en pleine terre à la volée les oignons jaunes et rouges pour produire des plants à repiquer. Évitez de semer si le sol n'est ni trop froid ni trop humide. *voir p. 62.*

Panais

Semez en pleine terre en place, à la volée une quarantaine de graines par mètre carré ou en ligne à raison d'une graine tous les 10-15 cm. *voir p. 67.*

Persils

Semez en pleine terre en place, après avoir fait tremper les graines la veille dans un peu d'eau, ce qui permet une levée plus régulière dans les terres un peu sèches. *voir p. 80.*

Poireaux

Semez en pleine terre, soit en pépinière à la volée pour produire des plants à repiquer, soit en place en lignes espacées de 30 cm, à raison d'une graine tous les 10 cm. *voir p. 63.*

Pois

Semez en place en pleine

terre les pois à grains ronds jusqu'à début mars, puis les variétés à grains ridés, en lignes espacées de 40 cm pour les pois nains, de 60 cm pour les pois à rames, ou en poquets de 4 à 5 grains avec le même espacement. *voir p. 74.*

Radis

Semez en pleine terre en place, à la volée ou en lignes à raison d'une graine tous les 2 à 3 cm. *voir p. 68.*

Salsifis

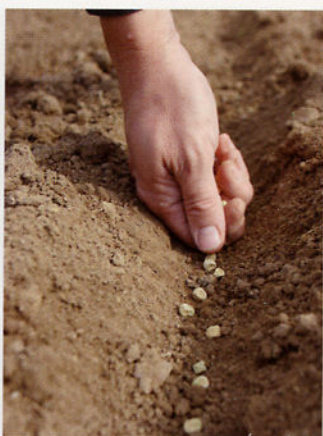
Semez en pleine terre en place, en lignes distantes de 25 cm, à raison d'une graine tous les 7/8 cm, en tassant le sol et en arrosant bien. *voir p. 69.*

Scorsonère

Semez en pleine terre comme le salsifis. *voir p. 69.*



Repiquez les cœur d'artichauts Violet de Provence ou Camus de Bretagne, en les groupant par 2 ou 3 pour former des touffes épaisses.



Semez en ligne le pois à grains ridés des variétés naines ou à rames dans un sillon d'environ 5 cm de profondeur, en ne couvrant que très peu les graines.



Plantez la pomme de terre à 10 cm de profondeur environ dans un sillon de terre meuble dont les talus serviront plus tard à butter les jeunes plants.



Semez les fenouils doux de Florence, le fenouil bronze et les variétés à gros bulbe, dans une terre bien ressuyée et bien meuble.

De mi-mars à fin avril

Le soleil réchauffe peu à peu les sols, mais au nord de la Loire, le gel matinal et les pluies encore abondantes imposent de différer les semis, surtout dans les terres lourdes. Il est toutefois possible de semer en place sous tunnel ou voile de forçage, ou bien de réaliser des pépinières sous abri – en terrine à l'intérieur de la maison, dans une serre ou sous châssis – pour repiquer ensuite les plants.

Artichauts

Plantez en pleine terre à 1 m de distance, des « cœur d'artichaut » – jeunes pousses qui partent de la souche en fin d'hiver – achetées dans le commerce ou préle-

vées sur les plus beaux spécimens de la culture de l'année précédente. Placez deux ou trois cœur d'artichaut ensemble, pour obtenir de plus grosses touffes. Ceci permet aussi de pallier un éventuel défaut de reprise d'un cœur d'artichaut. *voir p. 50.*

Aubergines

Semez en godets au chaud à l'intérieur pour produire vos plants à repiquer, en plaçant deux graines par godet. *voir p. 70.*

Basilic

Semez en pépinière au chaud, en terrine ou mini-serre, pour produire les plants à repiquer en mai. *voir p. 78.*

Betteraves

Semez en pleine terre en place, en lignes ou à la volée,

mais seulement lorsque les gelées ne sont plus à craindre. *voir p. 64.*

Carottes

Semez en place en lignes ou en bandes larges à la volée, en répartissant les graines tous les 4 à 5 cm. *voir p. 64.*

Céleris

Semez en pépinière en pleine terre le céleri-branché et le céleri-rave lorsque le sol est assez réchauffé, pour produire les plants à repiquer. *voir p. 52, p. 65.*

Cerfeuil

Semez en place, en pleine terre, à la volée en espaçant bien les graines. *voir p. 78.*

Chicorées

Semez en pépinière les chicorées frisées et scaroles pour

produire les plants à repiquer un mois plus tard. *voir p. 53.*

Choux

Semez en pleine terre, en pépinière, toutes les variétés de choux cabus, frisés, de Bruxelles qui se récoltent à l'automne. Semez le chou-rave.

Repiquez les plants des variétés hâtives semées en début de saison. *voir p. 55.*

Choux-fleurs

Semez en pleine terre, en pépinière, à la volée pour obtenir des plants à repiquer. *voir p. 55.*

Concombres

Semez à l'abri au chaud en godets pour produire vos plants à repiquer, en plaçant deux ou trois graines par godet. *voir p. 70.*



Repiquez les choux à 40 cm de distance sur le rang, en apportant un peu de compost et en griffant bien la terre. Arrosez abondamment au pied des plantes.



Divisez les touffes de ciboulette pour regarnir pots et jardinières. Retaillez toutes les tiges aux ciseaux pour aider la croissance de nouvelles pousses.



Déterrez vos plants de laitues, romaines, batavias et laitues à couper, et repiquez-les en place en arrosant bien pour favoriser la reprise et l'enracinement.



Plantez les tubercules de topinambours en pleine terre, en prévoyant la forte croissance des plants, qui peuvent dépasser deux mètres de hauteur.

Cornichons

Semez à l'abri au chaud en godets pour produire vos plants à repiquer, deux à trois graines par godet. Comme pour les concombres et les melons, l'usage d'une mini-serre chauffée par une résistance électrique ou placée sur un radiateur devant une fenêtre facilitera la germination des graines, qui craignent le froid. *voir p. 70.*

Courgettes

Semez à l'abri au chaud en godets pour produire vos plants à repiquer, en plaçant une graine par godet. *voir p. 71.*

Laitues

Repiquez les plants des laitues pommées de printemps en pleine terre. Semez les variétés d'été et d'automne en pépinière, à la volée. *voir p. 58.*

Melons

Semez à l'abri au chaud en mini-serre chauffée, en godets, pour produire des plants à repiquer. Le melon exige une chaleur de germination supérieure à 15 °C. Si vous ne pouvez produire de plants au chaud, attendez juin pour le semer en pleine terre. *voir p. 73.*

Piments

Semez en godets au chaud à l'intérieur ou sous serre comme les aubergines pour produire vos plants à repiquer, en plaçant deux graines par godet. *voir p. 73.*

Poirées

Semez en pleine terre, en place, une graine tous les 5 cm. *voir p. 59.*

Pois

Semez en pleine terre les

pois des variétés à grains ridés, en lignes ou en poquets de 4 à 5 graines. *voir p. 74.*

Pommes de terre

Plantez en place les pommes de terre à la fin du mois d'avril, lorsque les lilas sont en fleurs. Respectez les distances de plantation de 65 à 70 cm entre les rangs et 35 cm sur le rang, en plaçant les tubercules à 10 cm de profondeur. *voir p. 67.*

Tomates

Semez en pépinière en terrine au chaud, à l'intérieur derrière une fenêtre ou en mini-serre, pour produire vos plants à repiquer. *voir p. 75.*

Topinambours

Plantez en pleine terre en place. *voir p. 69.*

Semis décalés

Vous pourrez poursuivre en mars-avril les semis des espèces suivantes :

Ciboule
Ciboulette
Cresson alénois
Cresson de jardin
Épinard
Laitues
Navets
Oignons
Persil
Poireaux
Radis
Salsifis
Scorsonère



Travaillez le sol pour l'ameublir avant vos semis, à la grelinette puis à la griffe. Ces outils évitent le retournement du sol et améliorent son équilibre.



Semez ou repiquez les diverses plantes aromatiques buissonnantes telles que le thym, le romarin, la sarriette, la sauge, en carrés ou en potées.



Repiquez les plus beaux plants de laitues de printemps au fur et à mesure de la production de vos semis, et consommez le surplus de jeunes pousses en salade.



Semez le cardon, en réalisant des poquets de quelques graines à bonne distance sur le rang et des autres cultures, la plante formant de larges touffes de feuilles.

De fin avril à fin mai

Après la floraison du lilas, la température est propice en toutes régions à la mise en place des espèces d'origine tropicale comme les pommes de terre, les tomates ou les haricots. Le gel est toutefois encore à craindre, en particulier au moment des Saints de Glace, à la mi-mai, et on prévoiera d'abriter les plantes sensibles avec des protections.

Cardons

Semez en place en pleine terre en poquets de 3 graines tous les 4 à 5 cm. *voir p. 52.*

Céleris

Semez en pépinière en pleine terre.

Repiquez les plants les plus réussis de vos premiers semis, en ligne, en répartissant un pied de céleri tous les 25 cm. *voir p. 52.*

Chicorées

Semez en pépinière la chicorée frisée et la scarole, pour produire les plants qui se récoltent en fin d'été.

Repiquez les plants des semis précédents, en les espaçant de 20 à 25 cm. *voir p. 53.*

Choux

Semez en pleine terre, en pépinière, toutes les variétés que vous souhaitez mettre en production : choux cabus, choux frisés et choux de Bruxelles qui se récoltent de l'automne à la fin de l'hiver.

Repiquez les plants des semis précédents lorsqu'ils ont 4/5 feuilles, en ne conservant

que les plus développés. Espacez les plants de 30 à 40 cm selon les variétés. *voir p. 55.*

Choux-fleurs

Semez en pleine terre en pépinière les variétés se récoltant à l'automne. *voir p. 55.*

Choux brocolis

Semez en pleine terre en pépinière de mi-mai à fin mai. *voir p. 55.*

Haricots

Semez en pleine terre après la mi-mai lorsque les gelées ne sont plus à craindre, couvrez d'un voile de forçage s'il fait frais. *voir p. 72.*

Laitues

Semez en pépinière les variétés de laitues d'été résistant bien à la chaleur.

Repiquez en pleine terre les plants des semis précédents à 15-20 cm d'écartement. *voir p. 58.*

Piments

Plantez fin mai en place en pleine terre, les plants issus des semis en godets. *voir p. 73.*

Poireaux

Semez en pépinière les variétés tardives qui se repiquent en été pour produire les poireaux d'hiver.

Repiquez les plants issus des semis en sélectionnant les plus gros. Enterrez-les dans un profond sillon, afin de pouvoir les butter plus facilement. *voir p. 63.*

Poirées

Semez en pleine terre en place, en ligne tous les 10 cm. *voir p. 59.*



Ramez les pois avec de longues perches ou des filets pour les variétés à rames, avec des tuteurs plus courts entrecroisés sur le rang pour les pois nains.



Repiquez les variétés de choux semées précédemment lorsque les plants parviennent au stade de 4 à 5 feuilles. Espacez-les bien et arrosez au pied.



Lorsque la terre est bien réchauffée, semez les haricots en ligne, en espaçant les graines de 4 à 5 cm environ sur le rang, et couvrez-les avec très peu de terre.



Protégez les cultures sensibles au froid des dernières gelées avec des cloches pour les semis isolés, ou un voile de forçage pour les semis à la volée et en lignes.

Pois

Semez en pleine terre les pois des variétés à grains ridés.

Ramez avec des tuteurs les pois à grains ronds lorsqu'ils mesurent une vingtaine de centimètres. *voir p. 74.*

Pommes de terre

S'il vous reste des plants ayant germé tardivement, plantez pour récolter en primeur durant l'été (les tubercules arrivent rarement à pleine maturité à cause du mildiou). *voir p. 67.*

Tomates

Repiquez les jeunes plants de tomates de vos semis en godets de terreau bien enrichis de compost pour obtenir des plants vigoureux. Conservez-les à bonne exposition, bien à l'abri du froid. *voir p. 75.*

Semis décalés

Vous pourrez poursuivre en mai les semis et plantations des espèces suivantes :

Artichauts
Betteraves
Carottes
Cerfeuil
Cresson alénois
Choux
Choux-navets (rutabagas)
Choux-raves
Ciboule
Cresson alénois
Cresson de jardin
Épinards
Laitues
Navets
Panais
Persil
Radis
Salsifis
Scorsonère



CULTIVEZ LA FRAISE

C'est le petit fruit que tous les jardiniers considèrent comme une plante potagère, puisqu'il se cultive en planches avec les parterres de légumes. Les fraisiers forment de grosses touffes que l'on installe dans un endroit bien ensoleillé. Choisissez plutôt des variétés remontantes, qui vont fleurir et fructifier du printemps à l'automne. Espacez bien vos

pieds lors de la plantation, qui s'effectuera de préférence à l'automne pour les plants à racines nues, et au printemps pour les plants en godets. Paillez le pied des fraisiers afin de maintenir l'humidité et cueillir des fruits propres. Tous les quatre ou cinq ans, refaites entièrement votre planche de fraisiers afin de la régénérer à partir des jeunes plants nés des stolons qu'émet la plante.



Repiquez les plants de tomates en enterrant bien la tige dans le sol, afin que la plante émette de nouvelles racines. Tassez légèrement le sol et arrosez bien.



Récoltez l'ail à consommer frais, en sectionnant les racines, puis les tiges à un ou deux centimètres des têtes, en le laissant sécher à l'air libre.



Repiquez toutes les variétés de piments, poivrons en pleine terre. Attachez à des tuteurs les espèces donnant de gros fruits, afin de les soutenir.



Sarcliez et binez régulièrement pour éliminer les mauvaises herbes. Passez également la griffe pour décompacter le sol tassé par la pluie.

De fin mai à fin juin

Dans un sol bien réchauffé, les plants potagers s'installent vite et les cultures de haricots, de tomates et de courges n'ont plus à craindre le froid. Paillez et mulchez pour maintenir la terre suffisamment humide pendant les jours les plus chauds.

Aubergine

Repiquez en pleine terre les plants issus de semis à 40 cm d'écartement. *voir p. 70.*

Basilic

Repiquez en pleine terre ou en pots les plants de basilic issus de semis. *voir p. 78.*

Cardons

Repiquez en pleine terre les

plants produits en pépinière ou achetés en godets.

Éclaircissez les semis de pleine terre en ne laissant qu'un plant tous les mètres. *voir p. 52.*

Carottes

Semez en place en pleine terre les variétés tardives de carottes destinées à la récolte d'hiver. *voir p. 64.*

Céleris

Repiquez les plants issus de vos semis précédents, en lignes, tous les 25 cm. *voir p. 52.*

Chicorées Witloof

Semez l'endive en pleine terre, en pépinière, à la volée. *voir p. 54.*

Choux

Repiquez les plants issus des

semis précédents de choux cabus, choux frisés, choux de Bruxelles, choux-navets (rutabagas) et choux-raves.

Semez en pépinière en pleine terre les variétés tardives de choux frisés et choux de Bruxelles pour la production d'hiver. *voir p. 55.*

Choux-fleurs

Repiquez en pleine terre les plants issus des semis précédents. *voir p. 55.*

Concombres

Semez en pleine terre en poquets de 3 à 4 graines.

Repiquez les plants issus de semis en pleine terre. *voir p. 70.*

Cornichons

Semez en pleine terre en poquets de 3 à 4 graines.

Repiquez les plants issus des

semis précédents. *voir p. 70.*

Courgettes

Semez en pleine terre en poquets.

Repiquez les plants issus de semis. *voir p. 71.*

Haricots

Semez en place en pleine terre, toutes les variétés pour production tardive et récolte en grains secs. *voir p. 72.*

Laitues

Repiquez les plants issus de vos semis de laitues d'été. Choisissez une exposition fraîche et paillez le pied des laitues lorsqu'elles ont bien repris. *voir p. 58.*

Melons

Semez en pleine terre en poquets de 3 à 4 graines.



Repiquez les laitues d'été comme la Sucrine, si possible dans un endroit du potager protégé des fortes chaleurs, et prodiguez un arrosage constant.



Repiquez en pleine terre vos plants d'aubergine, et attachez-les sans tarder à de solides tuteurs, avec un petit lien de raphia ou de la ficelle.



Pour guider la croissance des haricots à rames, plantez de hauts tuteurs, branches ou piquets divers, entrecroisés sur le rang tous les 60 cm.



Pour aider à les plantes à bien s'enraciner et à résister aux chaleurs estivales, buttez le pied des rangs sur cinq à dix centimètres de hauteur.

Repiquez les plants issus de semis. *voir p. 73.*

Poireaux

Repiquez les plants issus des semis des variétés tardives pour la récolte d'hiver. *voir p. 63.*

Potirons

Semez en pleine terre en place en poquets enrichis de compost. *voir p. 75.*

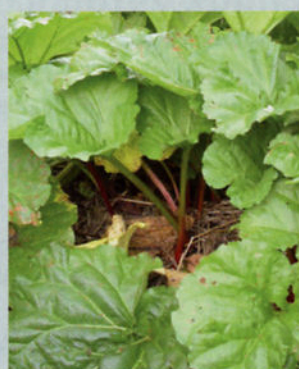
Tomates

Repiquez les plants de tomates produits en godets, en place en pleine terre. Faites tremper au préalable les plants dans une bassine d'eau afin de favoriser l'émission de nouvelles racines. Enterrez profondément le pied de chaque tomate, dans des trous bien enrichis de compost et arrosez copieusement après la plantation. *voir p. 75.*

Semis décalés

Vous pourrez poursuivre en juin les semis et plantations des espèces suivantes :

Betteraves
Basilic
Céleris
Cerfeuil
Choux
Choux-fleurs
Choux brocolis
Choux-navets
(rutabagas)
Choux-raves
Cresson alénois
Haricots
Laitues
Navets
Panais
Persil
Piments
Poirées
Pois
Radis



GOUTEZ LA RHUBARBE

Avec sa saveur acidulée et son parfum de pomme, la rhubarbe fait merveille dans les tartes sucrées. Cette belle plante aux feuilles volumineuses aime les terres fraîches, et poussera généreusement, même dans une partie ombragée du jardin. Elle apprécie toutefois une exposition ensoleillée qui lui permettra de développer davantage ses arômes.

On consomme le pétiole des feuilles, qui prennent au fur et à mesure de leur croissance, une belle coloration rouge. Semez la rhubarbe au printemps, en pépinière, puis repiquez les plants en ligne ou en buisson en les espaçant de 60 à 80 cm. Récoltez peu les feuilles produites au cours de la première année de manière à laisser la plante se fortifier. Pour retirer à la rhubarbe son excès d'acidité, faites revenir les tiges découpées une minute dans une casserole avec un peu d'eau et jetez ce jus, avant d'ajouter le sucre à votre préparation. On réalise aussi un jus avec le limbe de ses feuilles trempé 24 heures dans de l'eau que l'on pourra pulvériser pour éloigner les acariens (araignées rouges...).



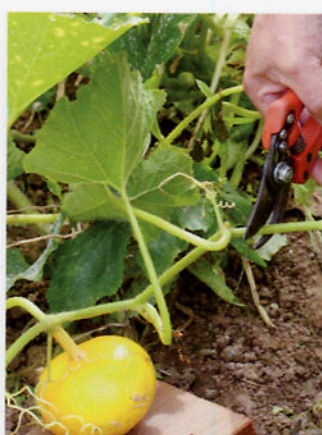
Pincez les branches des cornichons et des concombres afin d'aider la plante à produire de nouvelles ramifications porteuses de fruits.



Pensez à récolter les feuilles des plantes condimentaires, en particulier du basilic ou de la coriandre, avant qu'ils soient entièrement montés à graines.



Au début de l'été, les oignons cessent de croître. Cassez les tiges encore vertes sur le sol pour accélérer le séchage des bulbes, et récoltez ensuite.



Coupez les tiges des potirons en laissant deux feuilles après le fruit, de manière à obtenir des courges plus grosses. Paillez le pied et arrosez régulièrement.

De fin juin à fin septembre

L'été n'est pas seulement la saison des bonnes récoltes potagères, c'est aussi le moment de préparer les semis et de soigner les plantations des légumes d'automne et d'hiver, choux, radis noirs, chicorées frisées et scaroles, mâche, navets, épinards, poireaux...

Chicorées

Semez en pleine terre en pépinière les frisées et les scaroles à récolter en fin d'été, et les variétés tardives résistant au froid. *voir p. 53.*

Chicorées sauvages

Semez en pleine terre en pépinière les chicorées rouges et les « Pain de sucre ». *voir p. 53.*

Choux

Semez en pleine terre en pépinière fin août les choux cabus pour les récoltes de printemps. *voir p. 55.*

Choux-fleurs

Repiquez en place en pleine terre les plants issus des semis précédents. *voir p. 55.*

Choux brocolis

Repiquez en place en pleine terre les plants issus des semis précédents. *voir p. 55.*

Épinards

Semez en pleine terre en place les variétés pour la production d'automne. *voir p. 57.*

Laitues

Semez en place ou en pépinière les variétés d'hiver.

Repiquez les plants de lai-

tues d'automne. *voir p. 58.*

Mâche

Semez en place à la volée, en plombant bien le sol. *voir p. 58.*

Navets

Semez en pleine terre en place les variétés de navets qui se récoltent à l'automne et se conservent durant l'hiver. *voir p. 66.*

Oignons

Semez en pleine terre en pépinière, après le 15 août, les oignons blancs de variétés hâtives qui seront ensuite repiqués à l'automne. *voir p. 62.*

Radis d'hiver

Semez en pleine terre, à la volée, en réalisant un semis clair aux graines bien espacées pour éviter d'éclaircir. *voir p. 68.*

Semis décalés

Vous pourrez poursuivre durant l'été les semis et plantations des espèces suivantes :

Betteraves (début juillet seulement)

Cerfeuil

Choux-navets (rutabagas)

Choux-raves

Cresson alénois

Haricots (jusqu'à mi-juillet)

Persil

Poireaux

Radis

Scorsonères



Poursuivez la production de salades, en repiquant les variétés de laitues d'hiver et les chicorées Pain de sucre, Cornet de Bordeaux...



Récoltez les piments et faites-les sécher en grappes, au soleil ou à l'abri dans la maison. Ils se conserveront sans problème jusqu'à l'année suivante.



En fin de saison de production, récoltez les dernières tomates même vertes. Installées dans la maison sur une clayette, elles seront bientôt mûres.



Pensez à pailler les plantes qui vont passer l'hiver dehors, comme les choux, et faites de même pour récolter facilement poireaux et carottes par temps de gel.

De fin septembre à fin octobre

De la fin de l'été jusqu'aux premières gelées, la période est propice aux semis et plantations qui permettront de disposer de légumes à consommer durant l'hiver et de jeunes plants prêts à démarrer dès le début de la saison suivante. C'est aussi le moment de conserver les récoltes et de protéger les légumes feuilles sensibles au gel comme le persil, les laitues, le céleri...

Ail

Plantez en pleine terre les caïeux d'ail blanc et d'ail violet, dans un sol bien drainé, en lignes, en plaçant une gousse tous les 10 cm. *voir p. 60.*

Cerfeuil tubéreux

Semez le cerfeuil tubéreux en pleine terre en place, dans un sol sain ne risquant pas un excès d'humidité. Les graines germeront en février. *voir p. 65.*

Chicorées sauvages et endives

C'est le moment de déterrer les racines des chicorées rouges et des witloofs afin de les planter en cave après avoir coupé les feuilles. *voir p. 53.*

Choux

Repiquez en pleine terre les plants de choux cabus de printemps. Pensez à protéger vos choux-fleurs et choux brocolis tardifs du froid, sous un châssis ou avec du plastique à bulles. *voir p. 55.*

Échalotes

Plantez en pleine terre en place les échalotes grises, à 10-12 cm de distance. *voir p. 61.*

Laitues

Repiquez les plants obtenus à partir des semis de variétés d'hiver. *voir p. 58.*

Mâche

Semez en pleine terre à la volée jusqu'à mi-octobre. *voir p. 58.*

Oignons

Repiquez en pleine terre en place les plants produits en pépinière durant l'été. *voir p. 62.*

Pois

Dans les régions à hiver doux seulement, semez jusqu'à mi-octobre les pois à grains ronds pour une récolte en février-mars. *voir p. 74.*

Repos hivernal

De novembre à mi-février, le sol du potager, humide ou gelé, n'est plus propice aux cultures, d'autant que le repos de la végétation vivace accompagne la dormance de la plupart des semences pendant les jours courts de l'hiver. Paillez le sol pour faciliter la récolte par temps de gel des légumes racines. Si de grands froids sont annoncés par la météo, couvrez les légumes feuilles avec du plastique à bulles, fixé dans le sol avec des sardines.

Index des légumes et plantes du potager

Ail	60
Aneth	78
Anis vert.....	78
Arroche	78
Artichauts	50
Asperges	50
Aubergines	70
Basilic	78
Betteraves	64
Cardons	52
Carottes	64
Carvi - cumin des prés.....	78
Céleri-rave	65
Céleri-branche	52
Cerfeuil	78
Cerfeuil tubéreux	65
Chicorées	53
Chicorées witloof (endive)	54
Choux.....	55
Choux-brocolis.....	55
Choux-fleurs	55
Chou-rave	56
Ciboule.....	60
Ciboulette	78
Citronnelle.....	79
Claytone de Cuba	79
Concombre	70
Cornichons.....	70
Coriandre.....	78
Courgettes.....	71
Cresson alénois	78
Cresson de terre	78
Crosnes.....	66
Échalotes	61
Épinards.....	57
Estragon.....	78
Fenouil	61
Fenouil vivace	79
Fèves	71
Fraisiers	89
Haricots	72
Laitues	58
Livèche	80
Mâche	58
Maïs	73
Melons	73
Moutarde de Chine.....	80
Navets	66
Oignons	62
Origan	80
Oseille	80
Panais.....	67
Persil tubéreux	67
Persils	80
Piments	73
Pimprenelle	80
Poireaux.....	63
Poirées	59
Pois.....	74
Pommes de terre	67
Potirons	75
Pourpier	80
Radis.....	68
Radis d'hiver	68
Raifort	80
Rhubarbe.....	91
Romarin	81
Roquette	81
Rutabaga	56
Salsifis	69
Sarriette	81
Sauge	81
Scorsonères	69
Tétragone	57
Thym	81
Tomates	75
Topinambours	69





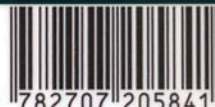
Parce qu'il renoue avec la simplicité savoureuse des légumes frais cueillis au jardin, le potager s'impose à nouveau, même dans les jardins de ville. Qu'il soit conduit en petits carrés dans une cour, ou un peu plus étendu sur un terrain de banlieue, le jardin de saveurs d'aujourd'hui met à l'honneur la qualité gustative, la diversité et la fraîcheur des légumes et des plantes aromatiques. Avec des méthodes de culture respectueuses de la nature, il est désormais facile de produire soi-même de bons légumes et de retrouver les bienfaits d'une alimentation saine, variée et équilibrée.



massin

16-18, rue de l'Amiral-Mouchez
75686 Paris Cedex 14

ISBN 978-2-7072-0584-1



9 782707 205841