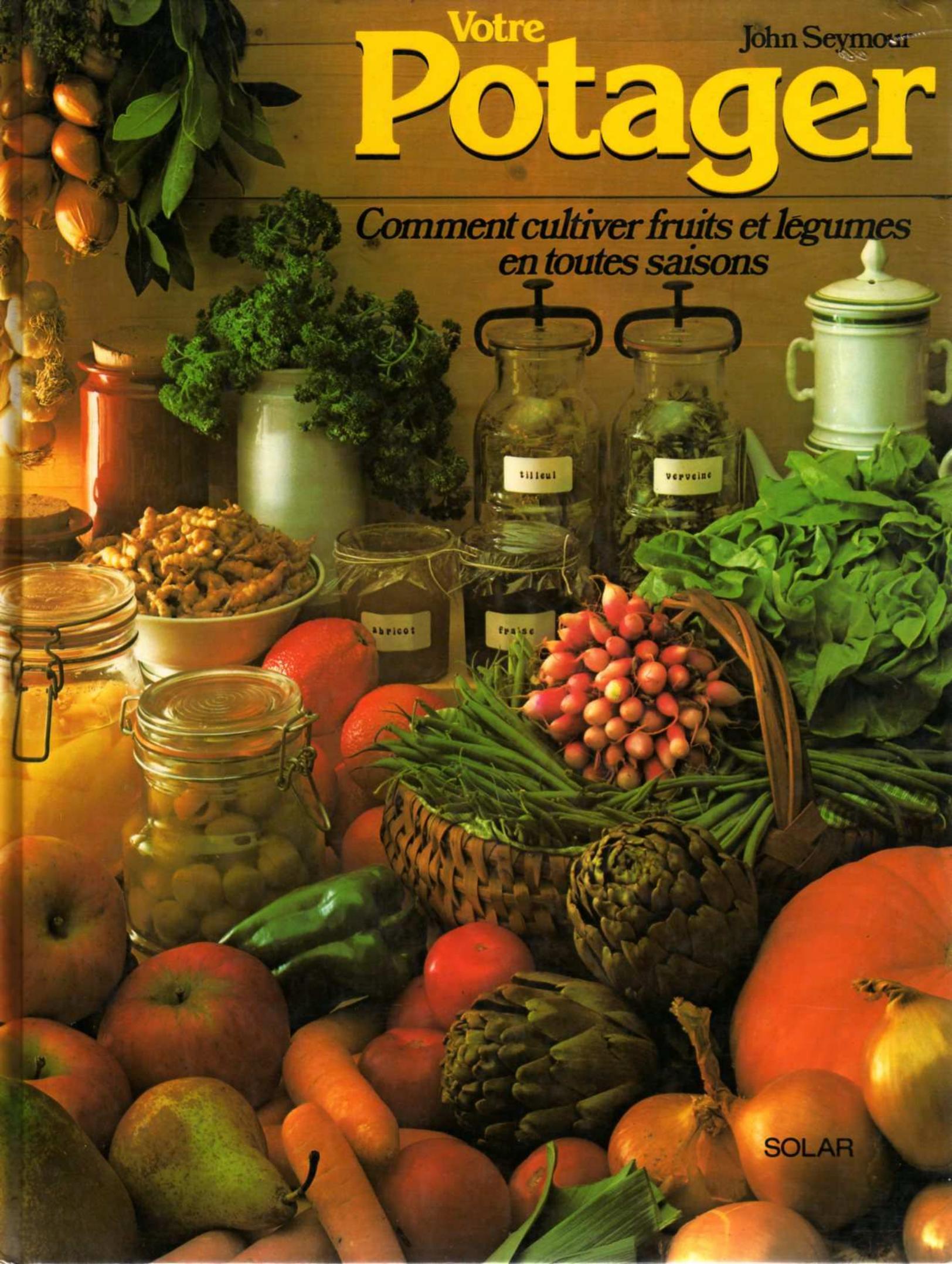


Votre

John Seymour

# Potager

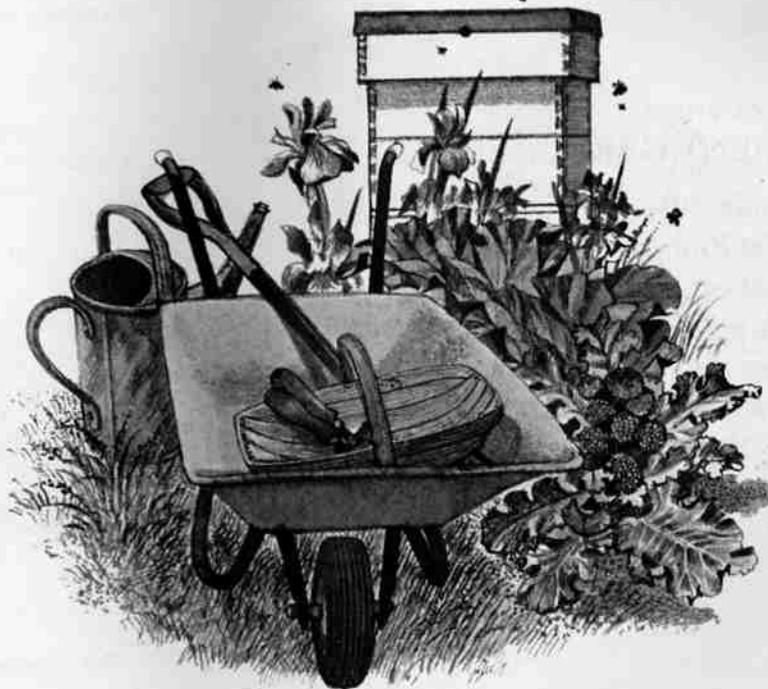
*Comment cultiver fruits et légumes  
en toutes saisons*



SOLAR

# *Votre potager*

**JOHN SEYMOUR**



**SOLAR**

Titre original de cet ouvrage :  
**THE SELF-SUFFICIENT GARDENER**

Traduction française de  
Marie-France PEREZ et Philippe KELLERSON  
Supervision et adaptation de  
Michèle LAMONTAGNE et Catherine RUETSCHMANN  
Illustrations originales de Peter Morter,  
Eric Thomas, Robert Micklewright,  
David Bryant, Jim Robins  
et Joël Bordier  
Photo de couverture : Joëlle-Caroline MAYER

© 1978, Dorling Kindersley, Limited.  
© 1978, John Seymour, pour le texte original.  
© 1979, Solar, éditeur, pour la traduction française.  
ISBN : 2.263.00328.2.  
N° d'éditeur : 682.

Imprimé en Grande-Bretagne par W.S. Cowell, Limited, Ipswich.

# Sommaire

## Introduction 6

- La culture sur couche 9
- Les cycles naturels 10
- Le sol 13



## CHAPITRE PREMIER

### Index illustré des légumes, des fruits et des plantes aromatiques 17

- Les parties comestibles des plantes 18
  - Racines 22
  - Tiges 24
  - Feuilles 26
- Plantes aromatiques 30
- Plantes potagères à fleurs et à fruits 34
  - Graines et gousses 36
  - Fruits 40
  - Engrais vert 48



## CHAPITRE II

### Jardiner toute l'année 49

- L'hiver 50
- Le printemps 54
- L'été 59
- L'automne 63

## CHAPITRE III

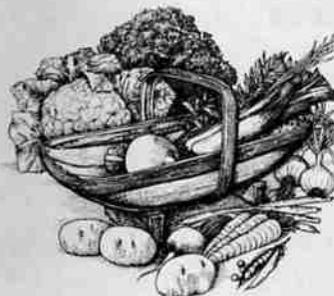
### L'organisation du jardin potager 67

- La taille du jardin 71
- L'organisation des planches 73
- Le jardin des plantes aromatiques 75
- L'organisation du verger 76

## CHAPITRE IV

### L'indispensable pour bien jardiner 79

- Comment traiter le sol 80
- La multiplication des plantes 91
- Les soins à apporter aux cultures 100
- Les maladies et les parasites 104
- La récolte et la conservation 105
- La culture sur couche 106



## CHAPITRE V

### La culture des légumes 113

- Légumineuses 114
- Crucifères 122
- Solanacées 132
- Ombellifères 140
- Liliacées 146
- Chénopodiacées 151
- Cucurbitacées 154
- Composées 158
- Divers 163

## CHAPITRE VI

### La culture des fruits 167

- Rosacées 168
- Rutacées 179
- Saxifragacées 182
- Moracées 185
- Divers 186

## CHAPITRE VII

### La culture des plantes aromatiques et condimentaires 191

## CHAPITRE VIII

### La culture en serre 203

- Types de serres 204
- Arrosage des plantes de serre 208
- Cultures de serre 208



## CHAPITRE IX

### La conservation de longue durée des produits du jardin 213

- Salaison 215
- Dessiccation 216
- Conserves au vinaigre  
et « chutneys » 218
- Conserve proprement dite 219
- Confitures et gelées 222
- Fabrication du vin 223
- Fabrication du cidre 226
- Congélation 227

## CHAPITRE X

### Divers 229

- La basse-cour 230
- L'apiculture 238
- Drainage 240
- Terrasses 241
- Allées 241
- Ressertes de jardin 244
- Entretien des outils de jardin 245
  - Durée des graines  
et rendement des légumes 247
  - Adresses utiles 247
- Les zones climatiques françaises 248
- Index 250

## Introduction

Les générations précédentes – et ce jusqu'après la dernière guerre – jardinaient vraiment dans le but d'assurer leur autosubsistance. Elles ne pouvaient faire autrement. Tôt le matin on entendait un peu partout le joyeux chant du coq, car presque tout le monde avait une basse-cour. On voyait les enfants rentrer de l'école les bras chargés d'herbes qu'ils avaient cueillies pour leurs lapins. Pratiquement chaque paysan avait un cochon. On disait alors : « Un cochon à la porcherie et un dans le garde-manger. » Les jardins étaient extrêmement fertiles grâce aux poulets, aux cochons et aux lapins ainsi qu'à la fosse d'aisances – à cette époque le tout-à-l'égout n'existait pas dans les campagnes. La plupart des fermiers donnaient chaque année à leurs travailleurs agricoles un ou deux tombereaux de fumier que ceux-ci utilisaient dans leur potager.

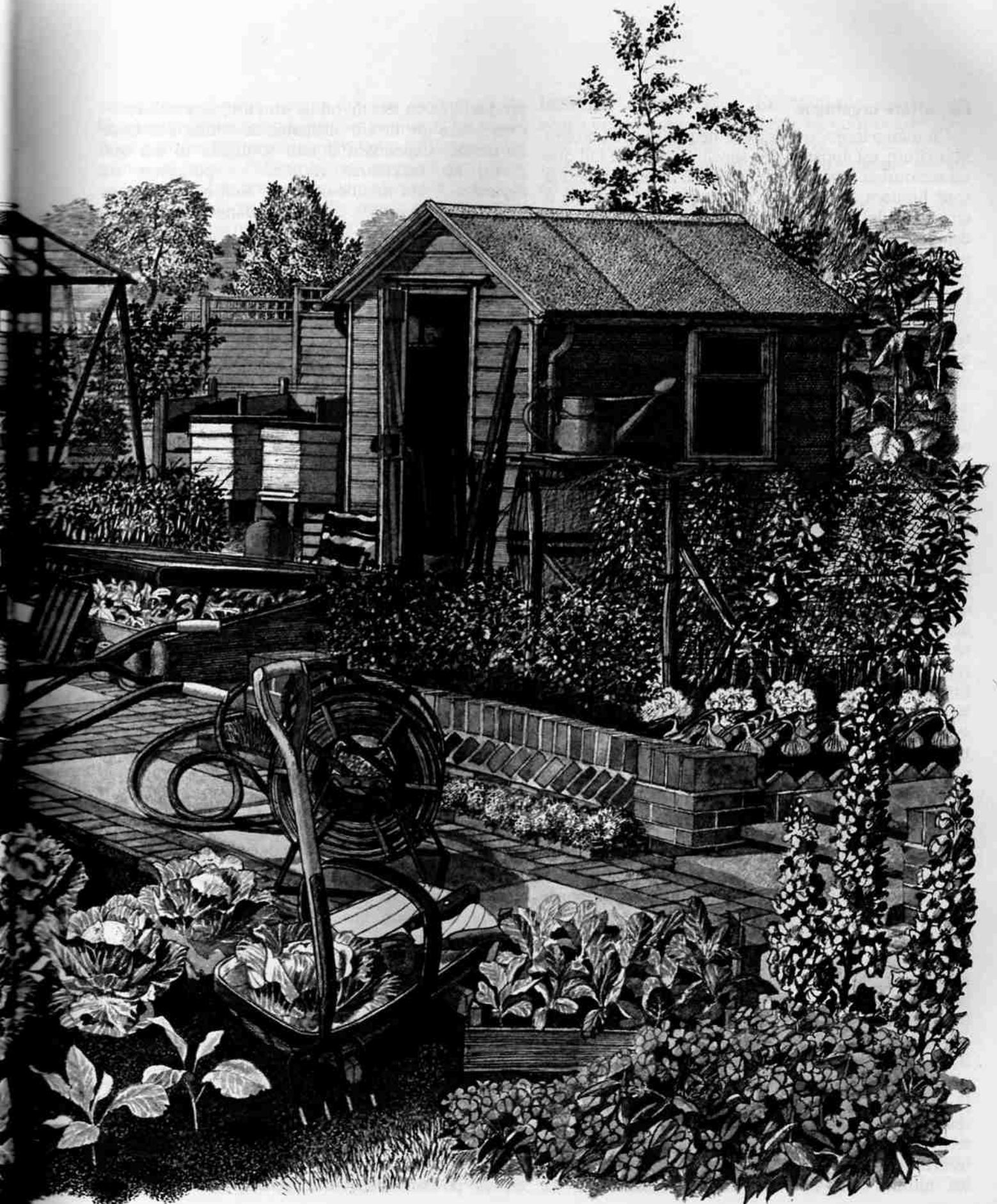
Ces potagers produisaient énormément. Ils étaient d'une fertilité étonnante. A cette époque, pas un paysan n'aurait pensé acheter des légumes car il n'avait aucun besoin de le faire. Peu à peu, les gens s'enrichirent, la nourriture devint moins chère et les travaux des champs se mécanisèrent, ce qui obligea beaucoup de paysans à aller en ville gagner leur vie, et ces merveilleux jardins potagers cessèrent d'exister. Le rôle du jardin changea : il devint un symbole de réussite dans les rivalités de voisinage. Le potager cessa de constituer un élément vital ; en revanche, le vert de la pelouse ou la beauté des massifs de fleurs acquirent une importance démesurée, et lorsque l'on cultivait quelques laitues ou quelques choux c'était dans un coin retiré du jardin, bien à l'abri des regards.

Mais aujourd'hui le fléau de la balance penche à nouveau de l'autre côté. Au fur et à mesure que la nourriture, tout comme le reste, devient de plus en plus chère, on voit se produire un regain d'intérêt pour le jardinage dans le but de pourvoir à ses besoins. Les gens s'aperçoivent que grâce au jardinage ils font des économies appréciables, que les aliments ont non seulement meilleur goût, mais également un effet bénéfique pour leur santé.

Alors qu'en de nombreuses régions d'Europe, il y a quelques années, bien des terres étaient laissées à l'abandon, aujourd'hui, dans ces mêmes régions, la demande est si forte que l'on doit s'inscrire sur des listes d'attente. Partout l'image du jardinage en tant qu'activité réservée aux retraités s'estompe, les jeunes apprennent à cultiver et les esprits audacieux explorent les possibilités offertes par les nouvelles techniques.



# Introduction



## La culture organique

En même temps que le désir de produire sa propre nourriture, est apparue une sensibilisation au fait que les ressources terrestres en énergie d'origine minérale sont limitées. La solution de facilité qui consiste à employer des engrais chimiques est de plus en plus délaissée par une nouvelle génération de cultivateurs qui apprend à cultiver sans avoir recours à la pétrochimie et à n'utiliser que des méthodes naturelles. Les gens redécouvrent la valeur des déchets organiques – animaux et végétaux. Les diverses méthodes pour obtenir du compost et pour élever des animaux dans le jardin sont à nouveau traitées comme des sujets d'importance cruciale.

La question de savoir si la culture à base d'engrais chimiques est préférable ou non à la culture organique reste un sujet de controverse. Selon moi, il suffit de goûter les différents aliments pour trancher la question. Mon propre jardin est loin d'être parfait. Comme tout jardinier sérieux, je sème plus que je ne puis récolter et finis par me retrouver envahi par les mauvaises herbes, manquant de temps pour désherber et, parfois, avec des cultures dont j'ai honte. Mais dans l'ensemble le rendement de mon jardin est bon et je cultive beaucoup d'espèces différentes. Les jardiniers traditionnels qui emploient des engrais chimiques et viennent parfois voir mes cultures refusent de croire que je n'utilise aucun engrais non organique. Et pourtant, c'est vrai : depuis maintenant treize ans je n'ai pas utilisé un gramme d'azote de synthèse. Même lorsque je suis envahi par les mauvaises herbes, je suis surpris de constater que le sol est assez fertile pour laisser pousser à la fois les mauvaises herbes et les cultures. Cette année j'ai négligé les oignons, les carottes et les navets que j'avais plantés sur une même planche en les mélangeant, et ils se sont trouvés submergés par les mauvaises herbes. J'ai pourtant récolté des carottes et des navets de taille impressionnante et les oignons, qui sont maintenant en tresses, sont deux fois gros comme mon poing, fermes et succulents.

Lorsque je lis les conseils de spécialistes du jardinage, je suis surpris de voir qu'ils incitent leurs lecteurs à employer telle quantité d'engrais « complet » ou tel produit chimique à base d'azote, ou à arroser le sol avec des herbicides, des pesticides ou des fongicides (aucun jardinier ne doit oublier que les mots se terminant par « cide » sont synonymes de poison). Je me demande si ces spécialistes ont déjà essayé de cultiver sans produit chimique. A long terme, l'épandage des nitrates endommage le sol irréversiblement. On doit toutefois reconnaître que les nitrates ont un effet impressionnant sur la

productivité en terrain où ils sont toujours utilisés – c'est-à-dire un terrain incapable de retenir l'azote de lui-même. Cependant il faut souligner le fait que parmi les meilleures récoltes – potagères ou agricoles – du monde certaines sont obtenues sans l'aide de ces produits coûteux et dangereux.

Mais il faut à tout prix éviter le piège dans lequel de nombreux adeptes de la culture organique sont tombés. « Je suis « bio », je ne mets aucun engrais chimique dans mon terrain ! », disent-ils. Mais ils n'y mettent rien d'autre non plus ! On n'a rien sans rien, et si vous cultivez votre sol de manière continue sans lui apporter quoi que ce soit en échange, vous finirez par ne plus rien en tirer. Si vous voyez un jardin prétendu organique, rempli de cultures mangées aux insectes et envahi par les mauvaises herbes, il est probable que vous êtes en présence du résultat de cette approche négative de la culture. Certains partisans de la culture organique avancent des notions originales comme le fait de semer selon les phases de la lune ou d'arroser les plantations avec de toutes petites quantités de substances étranges, etc. Les graines ne germent et les plantes ne poussent que lorsque l'humidité, la température et les engrais leur conviennent. La philosophie de la culture organique n'a nul besoin de ces notions irrationnelles et superstitieuses. La culture organique est basée sur la science et la réalité, ce qui en pratique la rend efficace et valable.

Les six principes fondamentaux de la culture organique sont les suivants : 1°) le jardin doit être en accord avec la nature et non s'y opposer ; 2°) la nature est variée : vous devez donc pratiquer la variété ; 3°) le jardinier doit cultiver ou entretenir d'autres formes de vie – animale ou végétale – aussi près que possible de l'endroit où il cultive ses légumes ; 4°) le jardinier doit rendre au sol autant, ou presque autant, qu'il lui prend ; 5°) le jardinier doit nourrir le sol et non les plantes ; 6°) il doit étudier la nature dans son ensemble et non ses différents aspects isolément.

## Le petit élevage

Il est bien sûr possible de vivre en ne se nourrissant que de légumes. En fait, il est théoriquement possible de vivre en mangeant seulement des petits pois, des haricots et des pommes de terre, à condition d'en avoir en assez grande quantité. Toutefois, les jardiniers qui ne sont pas végétariens se rendront vite compte que, même sur une toute petite parcelle de terre, ils peuvent élever des lapins, des poulets ou les deux. Quels que soient les animaux élevés, ils contribueront largement à la fertilité de

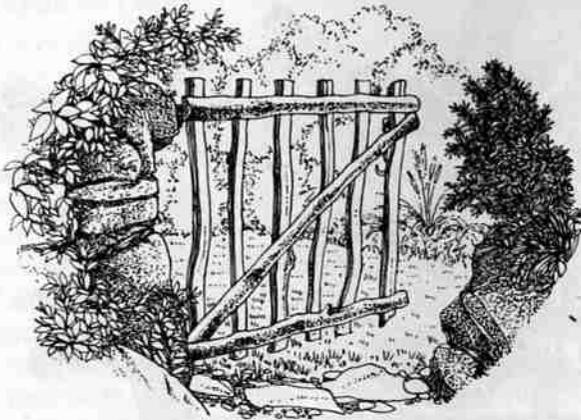
## Introduction

votre sol et si vous ajoutez à votre production de légumes et de fruits les lapins, les poulets et les œufs, vous pourrez très certainement vous suffire à vous-même en ayant l'alimentation courante des pays occidentaux. Les produits laitiers ainsi que la viande de gros animaux comme le bœuf, par exemple, seront pratiquement les seuls aliments que vous aurez à acheter.

Nombreux sont les gens qui pensent qu'ils seront immobilisés à cause de leurs animaux et qu'ils ne pourront partir ni en vacances ni en week-end. Mais il existe des solutions envisageables, comme par exemple se grouper en coopérative avec des voisins pour s'occuper des animaux.

Le petit élevage présente d'immenses avantages. Non seulement il vous fournit de la viande mais – et c'est tout aussi important – il vous permet d'améliorer la fertilité de votre sol. Vous trouverez des indications plus détaillées sur ce sujet de la page 230 à la page 239.

J'ai organisé les chapitres dans lesquels je parle de la culture des fruits et des légumes (voir pages 113 à 190) en fonction des grandes familles naturelles et selon l'ordre dans lequel les botanistes classent les plantes. La raison en est que les plantes d'une même famille ont de nombreux points communs et vous



vous apercevrez que si vous les considérez sous cet angle vous acquerrez vite une connaissance de leurs diverses caractéristiques.

Ainsi, par exemple, vous cultivez des pommes de terre et des tomates pour différentes raisons : les unes pour leurs tubercules souterrains, les autres pour leurs fruits. Vous pourriez les cultiver avec succès pendant des années sans vous rendre compte qu'elles ont de nombreux points communs. Mais, une fois qu'elles sont classées dans votre esprit comme faisant partie de la famille des solanacées, vous sentez et voyez leurs points communs et vous vous y

intéressez d'autant plus. Et, bien sûr, vous vous apercevez vite que les tomates et les pommes de terre souffrent des mêmes maladies et ont les mêmes réactions, bonnes ou mauvaises, aux mêmes genres de traitements.

Cela peut être amusant de déceler les similitudes entre, par exemple, les pommes, les roses et les fraises. Il est utile de savoir que les poires ont de nombreux points communs avec l'aubépine, par exemple, car les greffes de rameaux d'arbres fruitiers sur le tronc ou le début des racines de leurs cousins sauvages, donc plus robustes, sont toujours payantes. Savoir discerner les particularités des plantes, leurs similitudes et leurs différences accroît énormément le plaisir de cultiver ; cela permet au jardinier d'acquiescer une connaissance intime des plantes et de développer cette sensibilité que tout bon cultivateur se doit d'avoir – sensibilité que l'on désigne communément par l'expression « avoir la main verte ».

Je dois enfin insister sur le fait que la culture dans le but de se suffire à soi-même demande un engagement total. Quelle que soit la surface dont vous disposez, votre but doit être de produire un maximum de bons fruits et de bons légumes. Il est bon de se tenir au courant des nouvelles méthodes de culture organique qui permettent d'obtenir de grosses récoltes sur de petites surfaces. Mais la culture organique est, avant tout, une philosophie qui suppose une compréhension totale et une certaine complicité avec la nature et ses étranges mécanismes, ses cycles et ses saisons. Plus d'un chapitre de ce livre est consacré aux saisons. D'autres traitent dans le détail des différents processus d'évolution des diverses variétés de légumes, fruits et plantes aromatiques. La fin de cette introduction est consacrée aux problèmes du sol et des cycles de la nature tels que je les conçois. Mais avant d'aborder ces sujets je voudrais vous présenter la méthode de culture sur « couche ».

### LA CULTURE SUR COUCHE

A moins de disposer d'un très grand espace, la clé de notre réussite en tant que jardinier réside dans le fait de cultiver un maximum sur un minimum de surface. Parmi les nouvelles techniques mises au point dans le but de cultiver un maximum de légumes dans un espace réduit, la plus intéressante, à mon avis, est celle dite « culture sur couche », étudiée en Californie par de nombreux Américains et immigrants chinois. Cette méthode s'inspire d'anciennes techniques françaises et chinoises mais n'a jamais été unanimement adoptée dans les pays occidentaux.

Le principe fondamental de cette méthode consiste à retourner une couche très profonde et à ne jamais la piétiner ni même marcher dessus ; ce qui veut dire que vos plantes se développent dans une terre très meuble en profondeur et que les racines pousseront vers le bas plutôt que vers les côtés. Vous obtiendrez donc des légumes plus volumineux et aurez la possibilité de les planter plus serrés. Cette méthode est expliquée en détail dans les pages 106 à 112. Tous les chapitres traitant de la culture des légumes et des fruits (pages 113 à 190) comportent un paragraphe sur la méthode de la couche lorsque ses exigences diffèrent de la pratique courante.

Une couche devrait produire une récolte à peu près quatre fois plus importante que celle d'une planche normalement cultivée. Une couche de 10 m<sup>2</sup> peut donner de 90 à 180 kg de légumes par an. Selon les statistiques du ministère de l'Agriculture des États-Unis, l'Américain moyen consomme à peu près 145 kg de légumes par an. Ce qui revient à dire qu'une petite planche (6 × 1,50) cultivée selon cette méthode – voyez vous-même ce que cela représente par rapport à votre logement – peut produire chaque année assez de légumes pour un adulte.

A mon avis, il est probable que de plus en plus de cultivateurs sérieux adopteront cette méthode. Si votre but est de faire pousser autant de légumes que possible sur la surface dont vous disposez, étudiez cette technique et essayez-la.

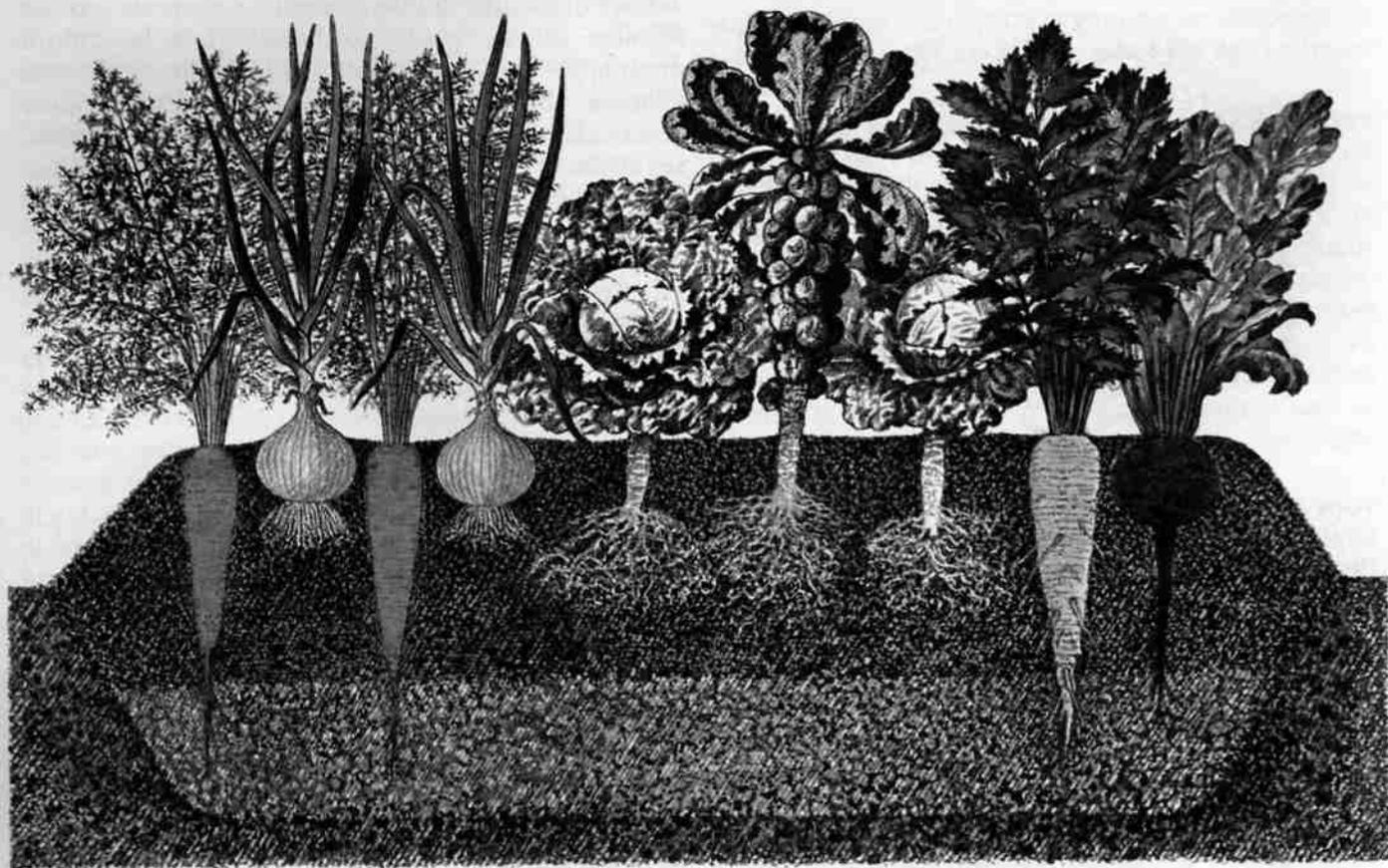
### LES CYCLES NATURELS

Durant les premières manifestations de la vie, le règne végétal et le règne animal suivirent des voies distinctes pour ensuite coexister et entretenir des relations interdépendantes. La vie végétale est essentielle à la vie animale, car seules les plantes peuvent emmagasiner l'énergie du soleil par photosynthèse et fixer l'azote de l'air en composés dans lesquels les animaux puisent leur énergie.

Il est également vrai que les plantes ne peuvent exister sans vie animale. Pratiquement toutes les

#### LA CULTURE SUR COUCHE

*Vous pouvez obtenir une couche en creusant sur une profondeur d'un fer de bêche et en ameublissant la terre sur une hauteur d'un fer de bêche supplémentaire. La terre ameublie permettra aux racines des légumes de pousser en profondeur plutôt que latéralement comme elles ont souvent tendance à le faire. Vous obtiendrez des légumes plus volumineux et pourrez les planter plus près les uns des autres.*



## Introduction

plantes à fleurs – c'est-à-dire presque toutes les plantes hautes – dépendent des oiseaux ou des insectes pour leur fécondation. Ces plantes ne pourraient se reproduire sans l'aide des animaux. Mais l'interdépendance de la vie végétale et de la vie animale va plus loin car elle se manifeste à tous les stades de leur évolution. Les plantes absorbent de l'acide carbonique, dont une trop grande concentration dans l'air provoquerait la mort des animaux, et rejettent l'oxygène nécessaire à la survie de ceux-ci. Les animaux absorbent l'oxygène et rejettent l'acide carbonique qui est nécessaire à la survie des plantes.

Ils consomment des plantes et les transforment tout simplement en une substance plus complexe. Les simples protéines végétales sont transformées en protéines animales plus complexes. Les animaux évacuent ce qu'ils ne peuvent assimiler ; ces matières sont absorbées par le sol et constituent une nourriture pour les plantes, et le cycle recommence, cycle sans lequel la vie sur cette planète n'existerait pas.

En dehors des rapports d'interdépendance de la vie végétale et de la vie animale, il existe d'autres cycles naturels qui déterminent la transformation permanente des divers éléments de l'atmosphère terrestre. Deux d'entre eux ont une importance capitale pour les jardiniers : le cycle de l'eau et le cycle de l'azote.

### Le cycle de l'eau

Le cycle de l'eau est le plus simple des deux. On peut le résumer ainsi : l'eau des rivières, de la mer, des lacs et du sol et celle qui provient de la transpiration des animaux et des plantes s'évapore sous l'action du soleil. Elle est ensuite transportée dans l'atmosphère par les vents, précipitée sur la planète sous forme de pluie ou de neige dont la majeure partie est réabsorbée par le sol.

Lorsque cette eau tombe sur un bon sol, riche en humus, elle est complètement absorbée. Une partie de cette eau demeure dans le sol qui agit comme une éponge, et le reste s'infiltré en profondeur jusqu'aux couches rocheuses. Elle suit ensuite les courbes du terrain rocheux qu'elle a rencontré jusqu'à ce qu'elle ressorte au pied d'une colline, ou qu'elle rencontre une rivière pour enfin se jeter dans la mer.

Mais l'eau qui est retenue par le sol peut soit à nouveau reparaitre à la surface et s'évaporer, soit être absorbée par une plante, auquel cas les racines de cette plante feront office d'éponge. Elle pénétrera et montera petit à petit dans la plante, emportant avec elle tous les composants chimiques solubles qu'elle aura puisés dans le sol. Une partie de cette eau servira à la constitution des tissus de la plante et apportera des éléments nutritifs à ses diverses cellules.

Sans ce mouvement perpétuel de l'eau vers le sol et ensuite vers le ciel, les plantes ne pourraient ni se nourrir ni survivre. Les plantes dépendent entièrement de l'eau en ce qui concerne leur nourriture, ce qui ne veut pas dire que vous devez les noyer. La plupart des plantes terrestres ont besoin d'un sol humide, et non d'un sol constamment imbibé, pour pousser et s'épanouir, et si leurs racines restent trop longtemps immergées dans l'eau, elles finiront par mourir.

### Le cycle de l'azote

L'azote est une substance nécessaire à toutes les plantes et tous les animaux. L'air est un mélange d'azote et d'oxygène mais ces deux éléments sont juxtaposés et non associés. Ce qui veut dire que l'azote reste un composant chimique indépendant qui peut s'associer à d'autres éléments pour former un composé. Mais les plantes au-dessus d'une certaine hauteur ne peuvent utiliser l'azote pur, elles ne peuvent l'utiliser que sous forme d'élément composé, c'est-à-dire associé à au moins un autre élément chimique. Par exemple, une partie d'azote pour trois parties d'hydrogène produisent de l'ammoniaque qui, après avoir subi certaines transformations, est utilisable par les plantes. Heureusement, certaines bactéries et certaines algues peuvent fixer et transformer l'azote pur en élément composé utilisable par des formes de vie plus élaborées. L'énorme énergie des éclairs peut également capter et fixer l'azote (selon certaines théories, les premières formes de vie seraient apparues sur terre grâce à l'action de l'énergie des éclairs). On est maintenant en mesure de reproduire artificiellement ce processus de fixation de l'azote. On peut mélanger artificiellement de l'azote à de l'hydrogène qui associé à de l'oxygène et d'autres composés chimiques peut donner selon le cas du sulfate d'ammoniaque, du nitrate d'ammoniaque, de l'urée, du nitrate de sodium, du nitrate de calcium qui sont tous utilisés comme engrais artificiels à base d'azote de synthèse.

La fixation artificielle de l'hydrogène requiert une consommation énorme d'électricité. Au fur et à mesure que le coût de l'électricité augmente et que sa production se révèle de plus en plus difficile et dangereuse, l'azote fixé naturellement par les bactéries acquiert de plus en plus de valeur. Il est heureusement possible d'obtenir d'aussi bonnes récoltes, sinon de meilleures, en encourageant la fixation de l'azote par des moyens naturels mettant en œuvre des méthodes parfaitement simples et depuis longtemps reconnues, sans pour autant avoir recours aux engrais chimiques.

Si vous étudiez l'illustration et la légende ci-dessous, vous vous apercevrez que la majeure partie de l'azote suit un cycle très court – il circule des plantes aux micro-organismes, des micro-organismes aux plantes, etc. – et que, lorsque le sol est en bon état, il rejette peu d'azote. Mais toute quantité d'azote rejetée dans l'air est éventuellement à nouveau fixée par les bactéries.

Le restant de l'azote suit un cycle plus long et plus complexe – il passe successivement par les plantes, les animaux, les micro-organismes, puis à nouveau par les plantes, les animaux, etc. Jusqu'à ce jour, aucun chimiste ou biologiste n'a été capable d'expliquer le fait que les animaux peuvent en quelques heures transformer des matières végétales contenant une faible proportion d'azote en fumier extrêmement riche en azote. Le fait d'élever des animaux dans un jardin ne peut qu'être bénéfique pour le sol et les légumes. Si vous avez des animaux, ou si vous pouvez vous procurer du fumier de ferme, vous ne

manquerez jamais d'azote « fixé » pour nourrir vos récoltes.

Il y a certaines choses que les jardiniers doivent savoir à propos du cycle de l'azote ; tout d'abord, tout tissu végétal ou animal mort et enfoui dans le sol relâchera son contenu d'azote qui pourra être utilisé par d'autres plantes. Mais, et ceci est très important, ce processus peut être extrêmement long à cause de ce que l'on appelle le rapport azote/carbone. S'il n'y a pas assez d'azote pour équilibrer le carbone qui forme la plus grande partie de tout organisme vivant,

#### LE CYCLE DE L'AZOTE

*La décharge électrique des éclairs peut capter l'azote dans l'air et le déposer dans le sol sous une forme composée absorbable par les plantes. Il est plus courant que l'azote soit fixé par les bactéries du sol, certaines d'entre elles vivant dans les nodosités des racines des légumineuses. Les plantes transforment l'azote en protéines. Les animaux mangent les plantes et produisent des protéines plus complexes. Les déchets animaux et végétaux restituent les protéines au sol. Les bactéries attaquent ces protéines et produisent à nouveau des composés azotés qui nourrissent les plantes, et de l'azote qui se mélange à l'air.*



## Introduction

les bactéries qui permettent le processus de putréfaction, c'est-à-dire qui permettent aux matières organiques de se décomposer et de relâcher leur azote pour que les plantes en hauteur puissent l'utiliser, devront avoir recours à l'azote qui est déjà contenu dans le sol. Ce qui veut dire qu'elles priveront momentanément le sol d'azote. Mais, une fois leur travail achevé, elles relâcheront dans le sol non seulement l'azote qu'elles lui ont emprunté, mais aussi l'azote obtenu dans les matières organiques qu'elles ont décomposées.

En pratique, cela veut dire que si vous enfouissez ou enterrez des produits à faible teneur en azote, comme la paille, la sciure ou des plantes montées en graine, il faut y ajouter une substance riche en azote afin que celle-ci puisse nourrir les bactéries qui vont décomposer les matières enterrées ; sinon, soyez prêt à attendre très longtemps pour que le sol devienne à nouveau fertile. Les légumineuses, telles que la luzerne ou le trèfle, sont suffisamment riches en azote pour se décomposer presque immédiatement après avoir été enterrées et relâcher tout leur azote en quelques semaines – plus il fait chaud, plus le processus est rapide. La paille de maïs sucré et les résidus de plantes montées en graine mettront un an, deux dans certains cas, à se décomposer.

La leçon à tirer de tout cela est qu'il ne faut enfouir des matières végétales en terre que lorsqu'elles sont très jeunes. Toute plante montée en graine (ce qui veut dire que la majeure partie de son azote est dans les graines) doit être mise sur le tas de compost.

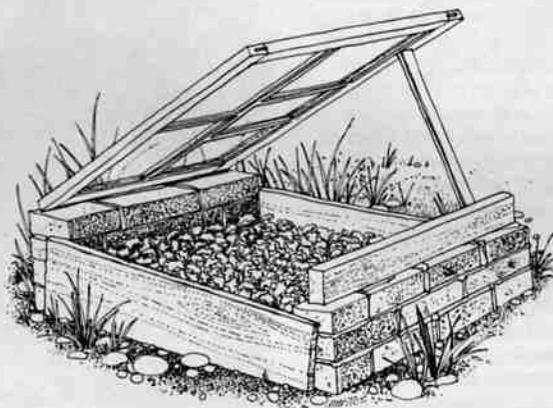
Le cycle de l'azote apprend autre chose au jardinier : il doit cultiver autant de légumes appartenant à la famille des légumineuses, petits pois et haricots, que possible. Comme je l'ai expliqué plus haut, les racines des membres de cette famille ont des petites nodosités, qui contiennent des bactéries capables de fixer l'azote. De plus, les légumineuses sont très nutritives et riches en protéines. En fait, il serait difficile de s'en passer dans un régime à base de légumes : les protéines végétales contenues dans les graines de ces plantes sont les meilleures.

### LE SOL

Une pelletée de terre peut paraître extrêmement simple et son contenu tout à fait anodin. Mais cette substance est d'une telle complexité qu'il est probable que l'homme ne sera jamais capable de tout à fait la comprendre et l'expliquer. Premièrement, si la terre est bonne, elle est pleine de vie. Dans la moindre petite cuillerée de terre il y a des millions de bactéries – des bactéries de toutes sortes comme des spirogyres, des animaux microscopiques, des cham-

pignons et divers virus. Dans des quantités de terre plus importantes, vous êtes sûr de trouver des vers ainsi que des larves de nombreux insectes. On a calculé qu'il y a de dix à vingt tonnes de matières vivantes dans chaque hectare de terre.

Les rapports entre ces divers animaux et plantes sont extrêmement complexes, et les avantages qu'ils présentent les uns pour les autres sont très subtils. Certains processus chimiques sont si compliqués qu'aucun savant n'a été capable de les reproduire en laboratoire. Il existe, par exemple, cinq bactéries dont nous savons qu'elles peuvent fixer l'azote et le transformer en amino-acide qui peut à son tour produire des protéines pour les plantes et finalement pour les humains. Deux autres sortes de bactéries



retransforment en azote les nitrates et les nitrites qui auraient pu être utilisés par les plantes ; trois sortes de bactéries peuvent transformer l'ammoniaque en nitrites ; d'autres peuvent transformer les nitrites en nitrates que les plantes utilisent ; et toute une série de bactéries, champignons et actinomycètes, transforment les protéines et les matières organiques mortes en ammoniaque. Cette matière, qui paraît simple, est donc d'une très grande complexité chimique.

### Les origines du sol

Fondamentalement, le sol est constitué de roches pulvérisées par des agents tels que la chaleur, le froid, l'eau, le vent et qui, ensuite, ont été soumises aux effets érodants des lichens, des bactéries, des algues et autres créatures vivantes. La roche la plus dure du monde, si elle reste exposée à la lumière, sera progressivement rongée par la vie végétale.

Bien que les géologues ne soient certainement pas d'accord, il suffit au jardinier de savoir que la plus grande partie de la surface terrestre est composée d'une couche de terre reposant sur de la roche. La couche située entre le sol et la roche s'appelle le sous-sol, qui est composé de roches en cours de pulvérisation sous l'action de forces naturelles.

## L'écologie du sol

Toute vie terrestre est issue du sol et y retourne à un moment ou à un autre. Toute matière morte revient à la vie à travers le sol car les matières organiques en décomposition contiennent pratiquement tous les éléments nutritifs dont les plantes ont besoin.

Tout bon jardinier doit respecter ce cycle naturel et doit donc s'assurer que le sol de son jardin est toujours vivant.

**LES COUCHES DU SOL.** On peut diviser le sol en trois parties distinctes : la couche arable, qui dans un sol fertile est riche en humus (matières organiques décomposées) ; le sous-sol, qui est en majorité composé de particules de roches ; la couche rocheuse, qui constitue la base de tout sol.

**LES PLANTES.** Leurs racines poussent vers les côtés et vers le bas, à des niveaux différents. Lorsque de nombreuses sortes de plantes poussent ensemble, elles puisent leur nourriture par leurs racines dans toutes les couches du sol.

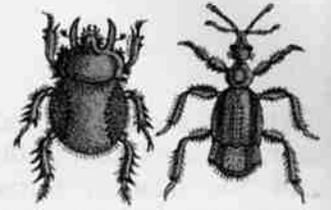
**LES ANIMAUX.** La complexité et l'interdépendance des diverses formes de vie animale dans le sol sont liées à deux fonctions d'importance primordiale : premièrement : décomposer la matière organique pour la restituer au sol ; deuxièmement : aérer et ameublir la terre, cela permettant aux racines de se développer et à l'oxygène, l'azote et l'eau, entre autres, de pénétrer en profondeur. C'est grâce à l'équilibre délicat de myriades d'espèces différentes que le sol peut rester sain et productif.



**FOURMILIÈRE.** Les fourmis aèrent le sol mais peuvent tuer les plantes qui poussent en surface.



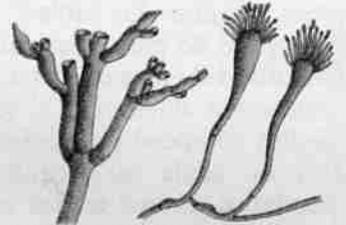
# Introduction



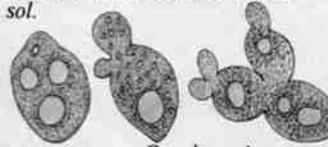
**LES VERS.** Ils accomplissent la tâche vitale qui consiste à enfouir dans le sol les matières organiques mortes, mais certains d'entre eux comme l'anguillule (ci-dessus) attaquent et parfois tuent les racines des légumes.

**LES INSECTES.** Leur rôle principal consiste à aérer le sol. Les organismes vivants du sol produisent de l'acide carbonique qui accumulé à un certain degré constituerait un poison dangereux si les nids d'insectes ne lui permettaient pas de s'échapper du sol. L'aération du sol permet à l'oxygène de le pénétrer, ce qui est nécessaire à la santé des organismes vivants, aux racines des plantes et au processus qui permet à l'humus de se former.

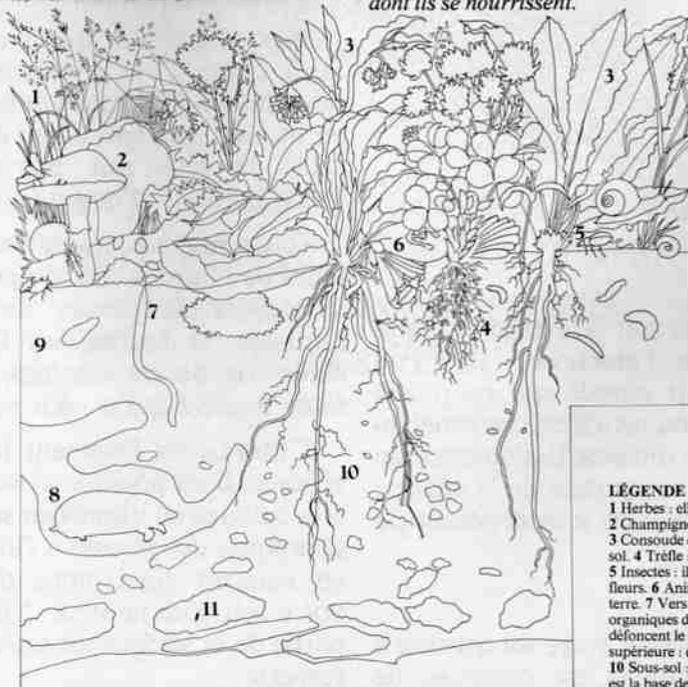
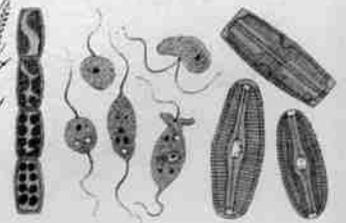
**LES BACTÉRIES.** Elles exécutent toute une série de tâches vitales dans le sol. Les bactéries représentées ci-dessus captent l'azote de l'air et l'intègrent au sol.



**LES CHAMPIGNONS ET LES SPYROGYRES.** Une fois que les animaux de plus grande taille ont aidé la matière organique morte à se transformer en humus, champignons (ci-dessus) et spirogyres (ci-dessous) peuvent commencer leur travail qui consiste à relâcher les éléments nutritifs de l'humus utilisables par les plantes. On pense que ce sont les actinomycètes qui donnent au sol son odeur. Leurs mycéliums sont représentés ci-dessous.



**LES LEVURES.** Ces champignons unicellulaires transforment le sucre en alcool et en acide carbonique. Ils vivent au-dessus du sol, sur les fleurs et les fruits dont ils se nourrissent.



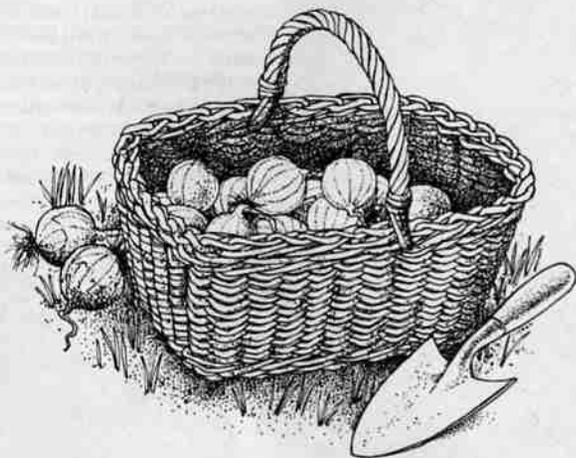
## LÉGENDE

- 1 Herbes : elles tirent parti des richesses de la couche supérieure.
- 2 Champignons : ils décomposent la matière organique morte.
- 3 Consoude et oseille sauvage : elles tirent parti des richesses du sous-sol.
- 4 Trèfle : il fixe l'azote grâce aux nodosités de ses racines.
- 5 Insectes : ils décomposent la matière organique et fécondent les fleurs.
- 6 Animaux morts : ils se décomposent et sont « restitués » à la terre.
- 7 Vers et coléoptères : ils entraînent avec eux les matières organiques dans le sol.
- 8 Animaux vivant dans des terriers : ils défont le sol, mangent des insectes et des larves.
- 9 Couche supérieure : elle fournit aux plantes les éléments nutritifs de l'humus.
- 10 Sous-sol : il fournit des sels minéraux aux plantes.
- 11 Roche : elle est la base de tout sol.

Certains sols sont les produits directs de la roche qui se trouve sous eux ; d'autres ont été amenés là où ils sont par d'autres forces. Ils peuvent avoir été transportés par les vents, comme les sols de limon fin d'Amérique du Nord et de Chine, ou déplacés par des glaciers ; ils peuvent encore avoir été apportés par les eaux, comme les sols de nombreuses vallées.

### Les différentes sortes de sol

Pour le jardinier, il est intéressant de connaître l'origine de son sol mais cela n'a pas une importance vitale. Ce qu'il doit bien connaître, en revanche, c'est la nature de ce sol, quelle que soit sa provenance : est-il léger, c'est-à-dire composé de grandes particules, comme le sable ? Est-il lourd, c'est-à-dire composé de particules minuscules, comme l'argile ? Se situe-t-il entre ces deux extrêmes ? Il est également important de savoir si le sol est organique, c'est-à-dire composé de matières végétales décomposées, s'il est acide ou alcalin – les sols sableux ont tendance à être acides et les sols argileux à être alcalins – ; s'il est naturellement bien irrigué ou non ; enfin sur quoi il repose – les sols reposant sur de la craie ou de la pierre calcaire sont presque toujours alcalins.



Heureusement, quelle que soit la nature de votre sol, vous pouvez toujours l'améliorer. Il n'y a pratiquement pas un sol au monde qui ne puisse produire des récoltes quelconques s'il est convenablement traité. Par exemple, on remédie facilement à un excès d'acidité du sol en y incorporant de la chaux ; on améliore un sol trop alcalin en y incorporant du compost ou du fumier.

### L'humus

Le meilleur moyen d'améliorer votre sol consiste à y ajouter de l'humus. L'humus est composé de

matières végétales et animales mortes, transformées par les micro-organismes du sol en une substance organique complexe qui s'intègre à celui-ci. N'importe quelle matière animale ou végétale peut devenir de l'humus lorsqu'elle est morte.

L'humus a de nombreux effets bénéfiques sur le sol : il le protège de l'érosion provoquée par la pluie et permet à l'eau de s'infiltrer doucement et en profondeur ; il réduit l'érosion provoquée par les vents ; il permet aux particules de terre de s'agglomérer, transformant ainsi les sols fins et poudreux en sols plus consistants ; il nourrit les vers de terre et autres organismes utiles au sol ; il abaisse la température du sol en été et la fait augmenter en hiver ; il fournit des éléments nutritifs aux plantes parce qu'il contient tout ce dont celles-ci ont besoin et le leur distribue à un rythme lent qu'elles sont capables d'assimiler ; il retient l'eau comme une éponge et minimise la perte d'eau par évaporation ; il empêche les transformations chimiques de se produire trop rapidement lorsque l'on incorpore au sol des engrais non organiques ou de la chaux ; il dégage des acides organiques qui aident à neutraliser les sols trop alcalins et permet au sol de dégager des minéraux utiles aux plantes ; il retient dans le sol l'ammoniaque ainsi que d'autres composés azotés sous une forme échangeable et disponible – sans l'humus l'azote se perd rapidement à cause de l'action des bactéries engageant le processus de dénitrification ; il empêche la propagation de nombreuses maladies cryptogamiques et la reproduction des fameuses anguillules.

Il est donc clair qu'en ce qui concerne le sol de votre jardin, l'une de vos préoccupations principales devrait être d'accroître autant que possible sa teneur en humus. Des sols allant de l'argile le plus lourd au sable le plus pur peuvent être améliorés par l'incorporation d'humus en quantité suffisante.

Toute matière organique incorporée au sol produira de l'humus. Le compost, les matières végétales desséchées, le fumier de ferme, les excréments humains, la tourbe, les feuilles décomposées, les algues ou herbes marines, les déchets de cultures : toute matière qui a vécu peut vivre à nouveau.

L'humus est l'élément fondamental du jardinage efficace. Il est possible d'obtenir des récoltes dans des sols pauvres en humus en satisfaisant tous les besoins chimiques des plantes à l'aide d'engrais en sac, mais, en agissant ainsi, vous détruisez progressivement votre sol, comme c'est déjà le cas pour une grande partie de la surface terrestre que l'homme n'a pas su respecter.

CHAPITRE PREMIER

*Index illustré  
des légumes, des fruits  
et des plantes aromatiques*



*Les produits du jardin potager :  
racines, tiges, feuilles, fleurs,  
graines, gousses et fruits  
comestibles.*

## Les parties comestibles des plantes

Il m'est arrivé de me trouver affamé dans la jungle alors que j'étais entouré d'une vie végétale luxuriante. Cependant, j'ai été incapable de trouver une seule plante comestible. J'ai alors réalisé que, parmi les milliers de plantes qui poussent sur notre planète, peu sont comestibles pour les êtres humains : la plupart d'entre elles sont bien trop dures. La cellulose qui est le composant principal de bon nombre de plantes ne peut être digérée par l'homme. Le peu de plantes que l'homme puisse absorber et digérer ne sont que partiellement consommables.

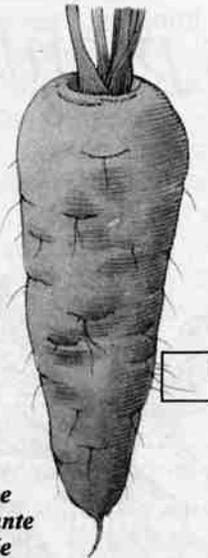
Étant donné le but que poursuit le jardinier, les différentes parties des plantes peuvent être classées dans l'ordre suivant : les racines, les tiges, les feuilles, les fruits, les fleurs et les graines. La plupart des plantes comportent tous ces éléments, à l'exception de certaines, comme par exemple les cactées dont les tiges font office de feuilles. Les tissus qui composent les divers organes des plantes diffèrent les uns des autres et les botanistes peuvent, par exemple, facilement reconnaître une tige d'une racine. Le néophyte risque d'avoir quelques surprises, car certaines plantes ont développé des organes pour des raisons très particulières – par exemple, pour accumuler la nourriture durant la mauvaise saison – et ces organes sont parfois des exemples uniques et étranges en leur genre.

Bien des plantes que nous consommons, en particulier les plantes à tiges et les plantes à racines, sont naturellement bisannuelles, c'est-à-dire qu'elles se servent de leurs racines ou de leurs tiges pour emmagasiner durant leur première année de croissance l'énergie qui leur sera nécessaire pour produire des fleurs ou monter en graines durant leur deuxième année de vie. Les cultivateurs récoltent ces plantes à la fin de leur première année de croissance afin de profiter de l'accumulation d'éléments nutritifs avant que ceux-ci ne se soient dissipés. C'est la raison pour laquelle on ne doit pas laisser les laitues, ni la plupart des autres légumes, monter en graines. Si vous laissez, par exemple, une betterave ou une carotte en terre plus d'un an, les racines deviendront excessivement dures et rétréciront au fur et à mesure que la plante utilisera l'énergie accumulée pour fleurir.

### Les racines

Lorsqu'on analyse les plantes, la marche à suivre la plus logique est de commencer par le bas, c'est-à-dire par la racine. La plupart des racines ont pour fonction d'absorber les éléments nutritifs non-organiques contenus dans le sol nécessaires à la croissance et à la survie des plantes : l'azote, la potasse, les phosphates et tous les autres oligo-éléments essentiels ainsi que l'eau, qui joue le rôle de

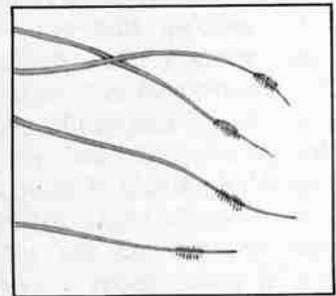
véhicule de ces principes fertilisants. Les racines poussent en profondeur dans le sol afin d'y puiser de l'eau et des aliments. Heureusement pour l'homme, les racines de certaines plantes ne se contentent pas d'absorber des éléments nutritifs, elles les accumulent. Les cultivateurs peuvent alors récolter ces éléments emmagasinés pour se nourrir pendant les périodes d'hiver, ou de sécheresse.



*Racine pivotante renflée*

### RACINES

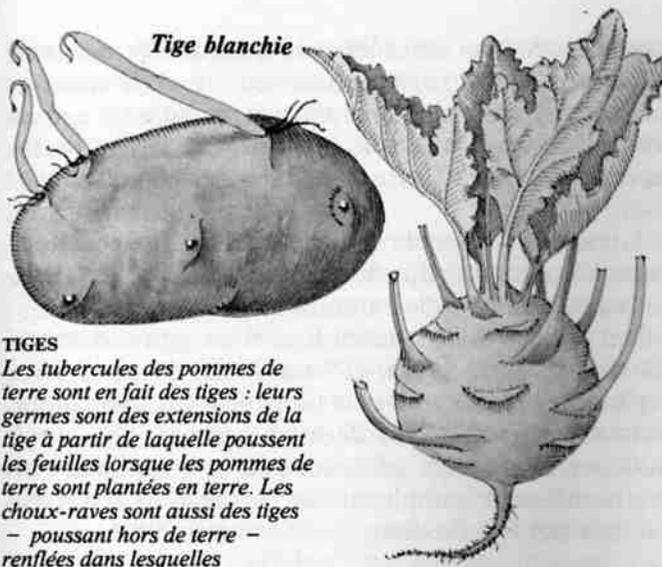
*La plupart des racines comestibles sont pivotantes et renflées. Les racines latérales se développent à partir de la racine pivotante. Au bout de chaque racine latérale se trouvent les radicelles, qui assurent la nutrition de la plante.*



Presque toutes les racines consommables sont du genre pivotant. Les racines pivotantes constituent le support principal de la plante à partir duquel les radicelles se développent. De nombreux légumes courants sont des légumes à racine pivotante, comme les carottes, les panais, les radis, les choux-navets, les navets et les betteraves. La plupart des plantes emmagasinent l'énergie sous forme d'amidon, mais cette énergie ne peut circuler dans les plantes que lorsqu'elle a été transformée en sucre, car l'amidon n'est pas soluble. C'est un fait important à retenir pour les jardiniers. Si vous voulez savourer la douceur de certains légumes – les patates douces et le maïs sucré en sont des exemples parfaits –, vous devez les récolter lorsque l'énergie qu'ils ont accumulée se présente sous forme de sucre et ne s'est pas encore transformée en amidon. Si vous faites du vin, vous vous apercevez que pour transformer l'amidon en sucre certains enzymes sont nécessaires. En effet, seul le sucre peut être transformé en alcool par les levures.

### Les tiges

Certaines tiges sont tout à fait étranges. Les pommes de terre, par exemple, bien qu'elles poussent dans la terre et se gonflent pour accumuler les éléments nutritifs, ne sont pas des racines mais des



## TIGES

Les tubercules des pommes de terre sont en fait des tiges : leurs germes sont des extensions de la tige à partir de laquelle poussent les feuilles lorsque les pommes de terre sont plantées en terre. Les choux-raves sont aussi des tiges – poussant hors de terre – renflées dans lesquelles s'emmagasine la nourriture.

Tige non blanchie

tiges modifiées. Les pommes de terre présentent toutes les caractéristiques morphologiques des tiges. Elles ne développent pas de racines latérales et leurs « yeux » sont en fait des bourgeons qui donnent naissance aux tiges proprement dites et aux feuilles quand on les plante en terre. Lorsqu'elles sont exposées à la lumière, les pommes de terre produisent de la chlorophylle – c'est-à-dire qu'elles deviennent vertes – comme le font la plupart des tiges, ce qui leur permet d'assurer le processus de photosynthèse.

La photosynthèse est non seulement à la base de l'art du jardinier mais elle constitue également le processus indispensable au développement de toute vie animale ou végétale sur notre planète. C'est le procédé miraculeux par lequel l'énergie du soleil se transforme en hydrate de carbone ou en amidon qui sont les éléments énergétiques essentiels des plantes et des animaux. La photosynthèse s'effectue grâce à la chlorophylle – qui donne aux plantes leur couleur verte – et les plantes ne peuvent vivre sans lumière. Les végétaux autres que les plantes vertes sont des parasites ou des saprophytes qui vivent sur les tissus morts ou vivants d'autres organismes. Ils ne contiennent pas de chlorophylle et ne tirent pas leur énergie du soleil.

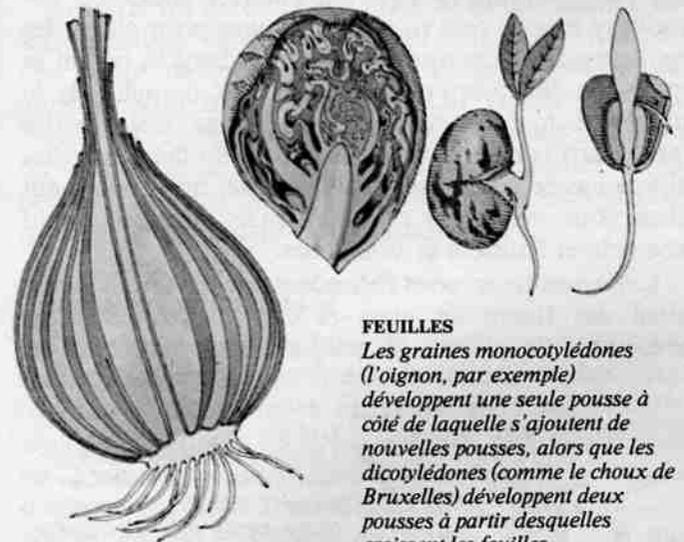
La plupart des tiges sont très dures – imaginez le tronc d'un chêne – car elles doivent supporter les parties supérieures des plantes dans l'air. Certaines tiges ne nous sont agréables au goût que lorsqu'elles sont blanchies, c'est-à-dire qu'on les soustrait à la lumière pour empêcher la formation de chlorophylle. C'est le cas des pommes de terre, du céleri-branché, des endives et des cardons. Les choux-raves et les céleris-raves sont des tiges qui se sont gonflées pour accumuler les éléments nutritifs.

## Les feuilles

Beaucoup de feuilles sont consommables et certaines d'entre elles se sont développées dans le but d'accumuler de l'énergie, tout comme certaines racines et tiges. Par exemple, les oignons, les poireaux, l'ail et les échalotes sont des bulbes composés de couches successives à la base des feuilles et qui servent à accumuler les éléments nutritifs dont la plante aura besoin pendant l'hiver. Les feuilles serrées des choux et de nombreux autres légumes forment le cœur où s'accumule l'énergie durant tout l'hiver, de telle sorte que la plante puisse produire une hampe florale et des graines pendant la deuxième année de sa vie, si, bien sûr, vous la laissez vivre assez longtemps.

**Les monocotylédones et les dicotylédones.** Les plantes sont soit monocotylédones, soit dicotylédones. La différence entre les deux réside dans les graines, les feuilles et le mode de croissance. La graine d'une dicotylédone – le haricot par exemple – est faite de deux moitiés. Une graine monocotylédone, au contraire, est faite d'une seule partie.

<i>Groupement de feuilles monocot.</i>	<i>Groupement de feuilles dicot.</i>	<i>Dicot. Monocot.</i>
--	--	------------------------



## FEUILLES

Les graines monocotylédones (l'oignon, par exemple) développent une seule pousse à côté de laquelle s'ajoutent de nouvelles pousses, alors que les dicotylédones (comme le choux de Bruxelles) développent deux pousses à partir desquelles croissent les feuilles.

Les graines dicotylédones produisent deux feuilles cotylédonaire. Ensuite, de nouvelles feuilles se forment à partir de l'extrémité de la tige ou des extrémités des branches. Les plantes monocotylédones ont un mode de croissance totalement différent. Elles commencent par produire une seule feuille. Les feuilles suivantes se développent également à partir de la graine, contrairement aux dicotylédones dont les feuilles se développent à partir de la tige sortie de la graine. La plupart des légumes sont des plantes dicotylédones mais certains d'entre eux comme les oignons, les poireaux, les asperges et le maïs sont des

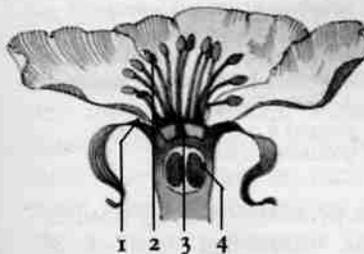
plantes monocotylédones. On peut les différencier facilement en regardant leurs feuilles. Si les veinures sont parallèles, il y a de fortes chances pour que la plante soit monocotylédone mais si elles s'écartent les unes des autres à leur extrémité la plante est sûrement dicotylédone.

### Les fleurs

Les fleurs, étape suivante de la croissance d'une plante, ne constituent pas en général une nourriture importante pour l'homme. Mais elles sont bien sûr essentielles pour les plantes car elles assurent leur reproduction.

Il y a des millions d'années, pendant la période jurassique, la vie sexuée fit son apparition sous une forme nouvelle et élaborée lorsque les insectes et les plantes développèrent leur étonnante symbiose. Les plantes produisent du nectar et autres délices pour attirer les insectes et ceux-ci fertilisent les plantes inconsciemment en allant des unes aux autres et en transportant du pollen des organes mâles des unes aux organes femelles des autres. De nombreux botanistes, notamment Charles Darwin, ont consacré leur vie à l'étude de l'extraordinaire élaboration des moyens mis en œuvre par les plantes pour attirer les bons insectes, s'assurer qu'ils recueillent le pollen et qu'ils ne fertilisent pas la fleur sur laquelle ils le prennent mais la suivante. L'élevage des abeilles (apiculture) présente de nombreux avantages, surtout si vous avez des arbres fruitiers, car, non seulement elles vous procurent du miel, mais elles fécondent vos arbres fruitiers et vos fleurs.

Certaines fleurs sont fécondées par le vent. Il en est ainsi des fleurs de maïs et c'est pourquoi il est préférable de planter le maïs en carré plutôt qu'en



**FLEURS**  
Les fleurs sont essentielles à la reproduction des plantes. Leur nectar (1) attire les insectes qui transportent le pollen de la partie mâle (2) d'une plante à la partie femelle (3) de la suivante. Après avoir été fertilisé, l'ovaire (4) de la fleur devient fruit.

une longue rangée. Vous devez vous assurer que lorsque le vent souffle, quelle que soit sa direction, il transporte bien le pollen d'une fleur à une autre.

Peu de fleurs sont comestibles. Les principales sont les choux-fleurs et les brocolis qui sont des fleurs n'ayant pas atteint la maturité. Les artichauts sont des fleurs dont seule une petite partie (le calice) est consommable. Les graines de capucines peuvent remplacer les câpres et certaines fleurs de plantes

aromatiques sont utilisées pour leur parfum et leur couleur. Mais si vous deviez vous nourrir uniquement de fleurs vous dépéririez rapidement. Les graines et les fruits qui proviennent de la partie reproductrice des fleurs sont bien plus importantes pour le jardinier.

Lorsque l'élément femelle d'une fleur a été fécondé, cette fleur forme un fruit. Le fruit grossit et donne naissance à des graines.

Les graines se répandent loin et en grand nombre dans la nature grâce à une série de méthodes ingénieuses que les plantes ont mises au point pour assurer la reproduction de leurs espèces. Plus vous étudiez les plantes, plus vous serez émerveillé par l'extraordinaire complexité de la sélection naturelle qui leur permet de vivre et de se reproduire.

### Les fruits

Pour les botanistes, les fruits sont les ovaires des fleurs après que celles-ci ont été fécondées. La fécondation permet aux ovules qui sont contenus dans l'ovaire de se transformer en graines et aux ovaires eux-mêmes de se transformer en fruits. Certains fruits ont peu de ressemblance avec ce qu'un épicier appellerait un fruit. Le duvet formé par la fleur de pissenlit est un fruit – toutes les noix en sont également. Les tomates, les aubergines, les poivrons, les haricots et les gousses pleines de petits pois sont tous des fruits. Le petit pois et le haricot que l'on a libéré de leur enveloppe sont des graines.

Pour le cuisinier, le gastronome et en fait la plupart des gens, le mot fruit évoque un dessert délicieux. C'est cette classification courante que j'ai utilisée dans ce livre. J'ai fait une exception en ce qui concerne la rhubarbe car, bien qu'elle se consomme au dessert, elle n'est ni douce ni sucrée et elle se cultive comme un légume, ce qu'elle est effectivement.

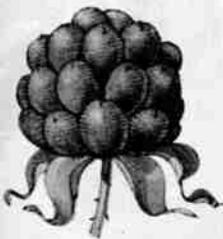
En botanique, une framboise ou une mûre n'est pas un fruit mais un groupe de fruits. Chacun des petits globes qui, groupés, forment une « baie », est un fruit à lui seul. Pour les botanistes, le mot baie à une signification toute particulière. Une tomate est une baie véritable car ses graines sont entourées de pulpe. Les raisins, les groseilles à maquereau et les oranges sont également des baies. Les fruits qui contiennent un seul noyau – les prunes, les cerises et les pêches – sont des drupes. Les fruits comme les pommes et les poires sont des fruits à pépins. Seul le cœur des fruits à pépins est un groupe de fruits proprement dit ; la partie comestible entourant le cœur n'est que l'accumulation d'éléments nutritifs. Si vous prenez la peine d'ouvrir des fruits à pépins, des

baies et des drupes à différents stades de leur croissance, vous verrez comment tout cela fonctionne. Chaque partie du fruit existe dans la fleur sous forme d'embryon et vous pouvez suivre l'évolution de chaque partie de la fleur pendant sa transformation en fruit.

De manière générale, les fruits sont peu nourrissants et les éléments nutritifs qu'ils contiennent se présentent la plupart du temps sous forme de sucre. Toute l'énergie emmagasinée par la plante va aux graines et non aux fruits. Si vous ne vous nourrissiez que de fruits, vous souffririez vite de sous-alimentation. Cependant, les fruits ont tendance à être riches en vitamines, en particulier en vitamine C, et c'est pourquoi ils sont précieux pour l'homme.

Tous les membres de la famille des cucurbitacées sont des fruits. Certains, comme les melons, ont apparemment développé leurs fruits volumineux

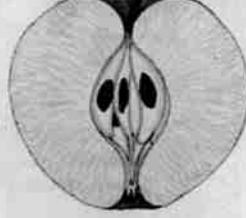
Groupe de fruits



Drupe

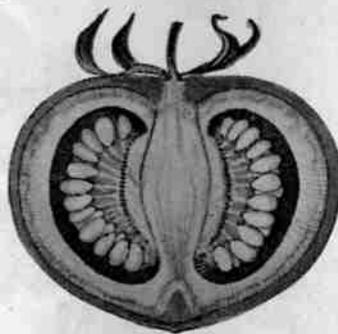


Pyroïde



### FRUITS

Du point de vue botanique, une framboise ou une mûre n'est pas un fruit mais un groupe de fruits, chaque petite boule contenant une seule graine entourée de pulpe. Les tomates, le raisin, les groseilles à maquereau et les oranges sont des baies véritables, constituées de graines entourées de pulpe. Ces fruits à noyau sont des drupes et les fruits à pépins sont des pyroïdes.



Baie

dans le but d'accumuler l'eau. Ils viennent de parties du monde où les saisons pluvieuses sont courtes. L'eau accumulée permet aux graines de prendre un bon départ et de rester vivantes jusqu'aux prochaines pluies. Il ne fait aucun doute que certains fruits se sont développés dans le but d'attirer les animaux. Les pommes, les prunes, les pêches et les cerises en sont des exemples. A partir d'espèces sauvages aux fruits succulents mais quelque peu amers, l'homme a amélioré, par sélection artificielle, des variétés contenant plus de sucre, ayant une meilleure saveur, beaucoup de chair et un goût moins acide. Si vous comparez une pomme sauvage à une reinette, vous comprendrez ce qui s'est passé. La plupart des fruits cultivés ont été améliorés au-delà de toute espérance.

### Les graines

Si certaines graines comestibles n'existaient pas, l'homme aurait beaucoup de mal à survivre. Bien des graines ne sont pas vraiment consommables ; l'homme les absorbe mais elles traversent son organisme sans lui faire le moindre bien. Ce sont les fruits et eux seuls qui, dans ce cas, ont un effet bénéfique sur l'homme. En revanche, d'autres graines, en particulier les céréales, comme le blé, le riz et le maïs, ont de réelles qualités nutritives : ce sont elles qui, dans de nombreuses parties du monde, permettent à l'homme de se maintenir en vie. Avant de mourir, les plantes annuelles concentrent tous leurs éléments nutritifs dans leurs graines qui ont pour tâche d'assurer la reproduction des générations à venir. Les graines sont donc, en général, bien plus nutritives que n'importe quelle autre partie d'une plante et, si vous savez les cuisiner et les accommoder de façon qu'elles soient agréables au goût, elles vous donneront toute l'énergie nécessaire à la vie. Sans elles, les régimes végétariens se trouveraient considérablement limités : ils suffiraient à peine à maintenir quelqu'un en vie.

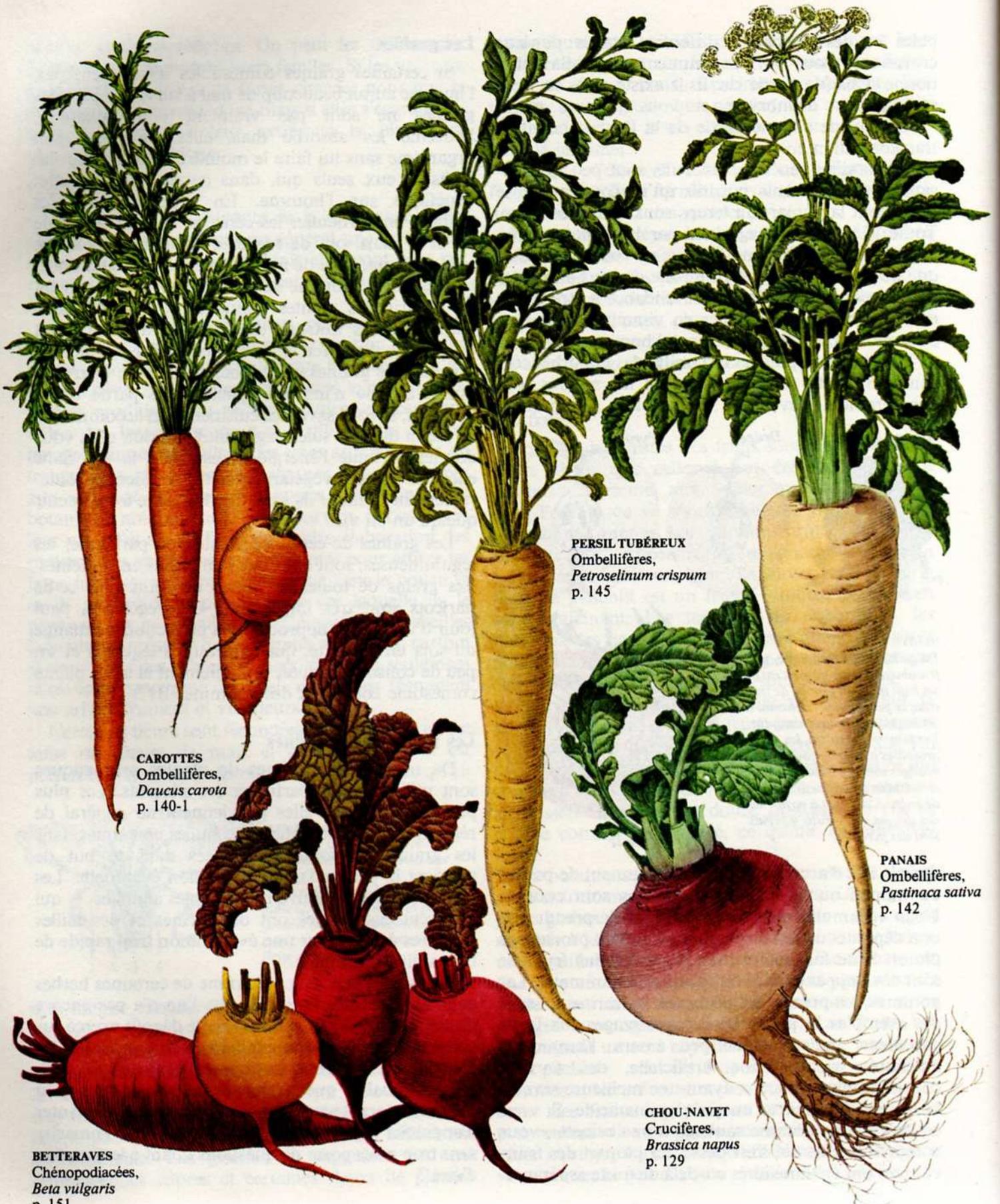
Les graines de certaines plantes, en particulier les légumineuses, sont extrêmement riches en protéines. Les grains de toutes les sortes de petits pois et de haricots sont très importants. Un végétarien peut jouir d'un régime approchant la perfection s'il mange du soja en quantité, quelques autres légumes et un peu de consoude qui est pratiquement la seule plante comestible contenant des vitamines B12.

### Les plantes aromatiques

De nombreuses graines de plantes aromatiques sont utilisées pour parfumer les aliments. Les plus parfumées d'entre elles proviennent en général de régions chaudes et sèches. Les huiles contenues dans les graines se sont développées dans le but de protéger la plante d'une dessiccation éventuelle. Les petites feuilles – souvent de simples aiguilles – qui couvrent ces plantes ont des formes et des tailles destinées à empêcher une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée.

Le parfum délicieux et l'arôme de certaines herbes culinaires ont des fonctions que l'on n'a pas encore tout à fait comprises : l'attrait ou le dégoût exercé sur certains insectes pourraient bien en être une. Mais les plantes sont sans cesse fascinantes et mystérieuses, et, il est probable que nous ne saurons jamais tout d'elles. Alors, pourquoi ne pas nous contenter d'apprécier le goût et l'odeur du thym ou du romarin, sans trop nous poser de questions quant à leur raison d'être ?

# Racines



CAROTTES  
Ombellifères,  
*Daucus carota*  
p. 140-1

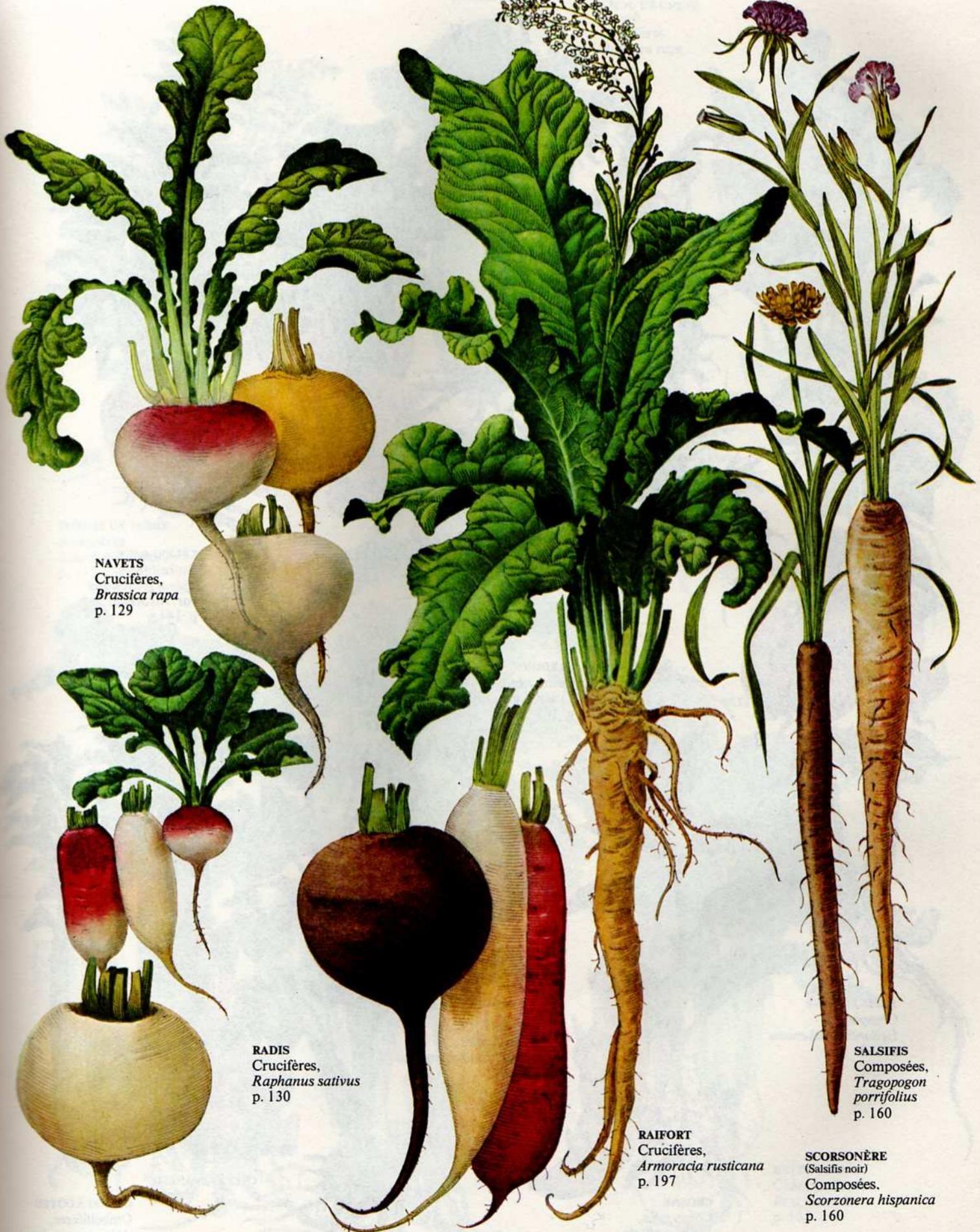
PERSIL TUBÉREUX  
Ombellifères,  
*Petroselinum crispum*  
p. 145

PANAIS  
Ombellifères,  
*Pastinaca sativa*  
p. 142

CHOU-NAVET  
Crucifères,  
*Brassica napus*  
p. 129

BETTERAVES  
Chénopodiacées,  
*Beta vulgaris*  
p. 151

# Index des légumes



NAVETS  
Crucifères,  
*Brassica rapa*  
p. 129

RADIS  
Crucifères,  
*Raphanus sativus*  
p. 130

RAIFORT  
Crucifères,  
*Armoracia rusticana*  
p. 197

SALSIFIS  
Composées,  
*Tragopogon  
porrifolius*  
p. 160

SCORSONÈRE  
(Salsifis noir)  
Composées,  
*Scorzonera hispanica*  
p. 160

# Tiges



**TOPINAMBOUR**  
Composées,  
*Helianthus tuberosus*  
p. 163



**CARDON**  
Composées,  
*Cynara cardunculus*  
p. 162



**CROSNE**  
Composées,  
*Stachys affinis*  
p. 163



**ANGÉLIQUE**  
Composées,  
*Angelica archangelica*  
p. 192



**CELTUCE**  
(hybride de céleri  
et de laitue)  
obtention  
anglo-saxonne



**CÉLERI-RAVE**  
Ombellifères,  
*Apium graveolens*  
var. *rapaceum*  
p. 144



**CÉLERI-BRANCHE**

**CÉLERI À CÔTES**  
Ombellifères,  
*Apium graveolens*,  
var. *dulce*  
p. 143

# Index des légumes



**POMME DE TERRE**  
Solanacées,  
*Solanum tuberosum*  
p. 132



**CHOU DE CHINE**  
(Pe-tsaï)  
Crucifères,  
*Brassica rapa*  
p. 125

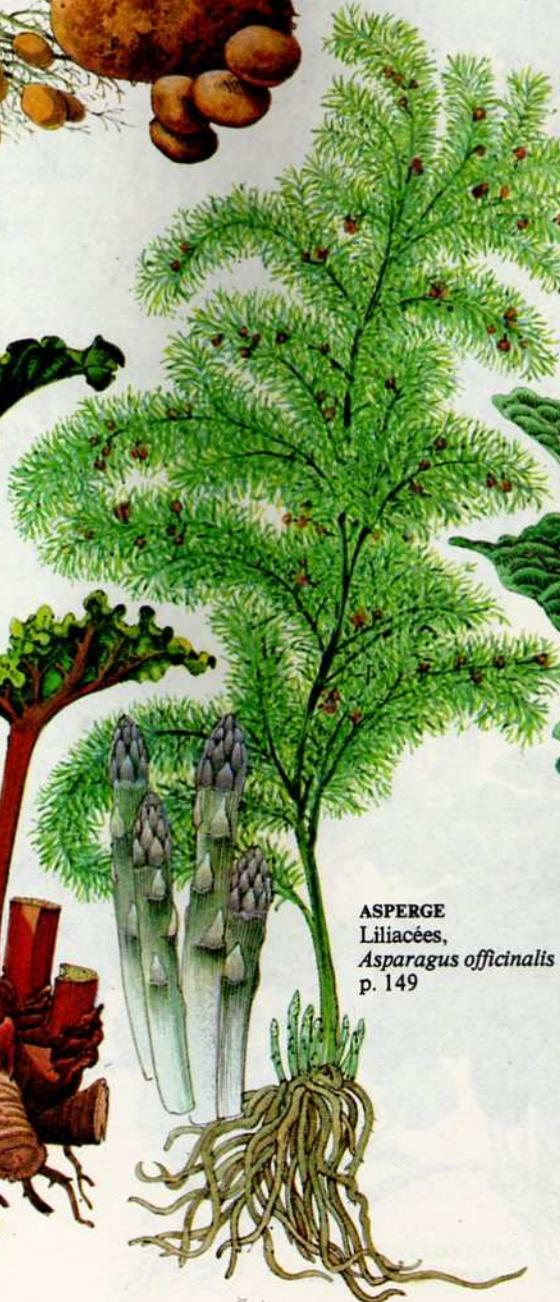


**CRAMBÉ**  
(Chou marin)  
Crucifères,  
*Crambe maritima*  
p. 131

**CHOU-RAVE**  
Crucifères,  
*Brassica oleracea*  
p. 130



**RHUBARBE**  
Polygonacées,  
*Rheum rhabarbarum*  
p. 165



**ASPERGE**  
Liliacées,  
*Asparagus officinalis*  
p. 149



**BETTE À CÔTES ROUGES**

**BETTE-POIRÉE**  
Chénopodiacées,  
*Beta vulgaris*  
p. 153

# Feuilles



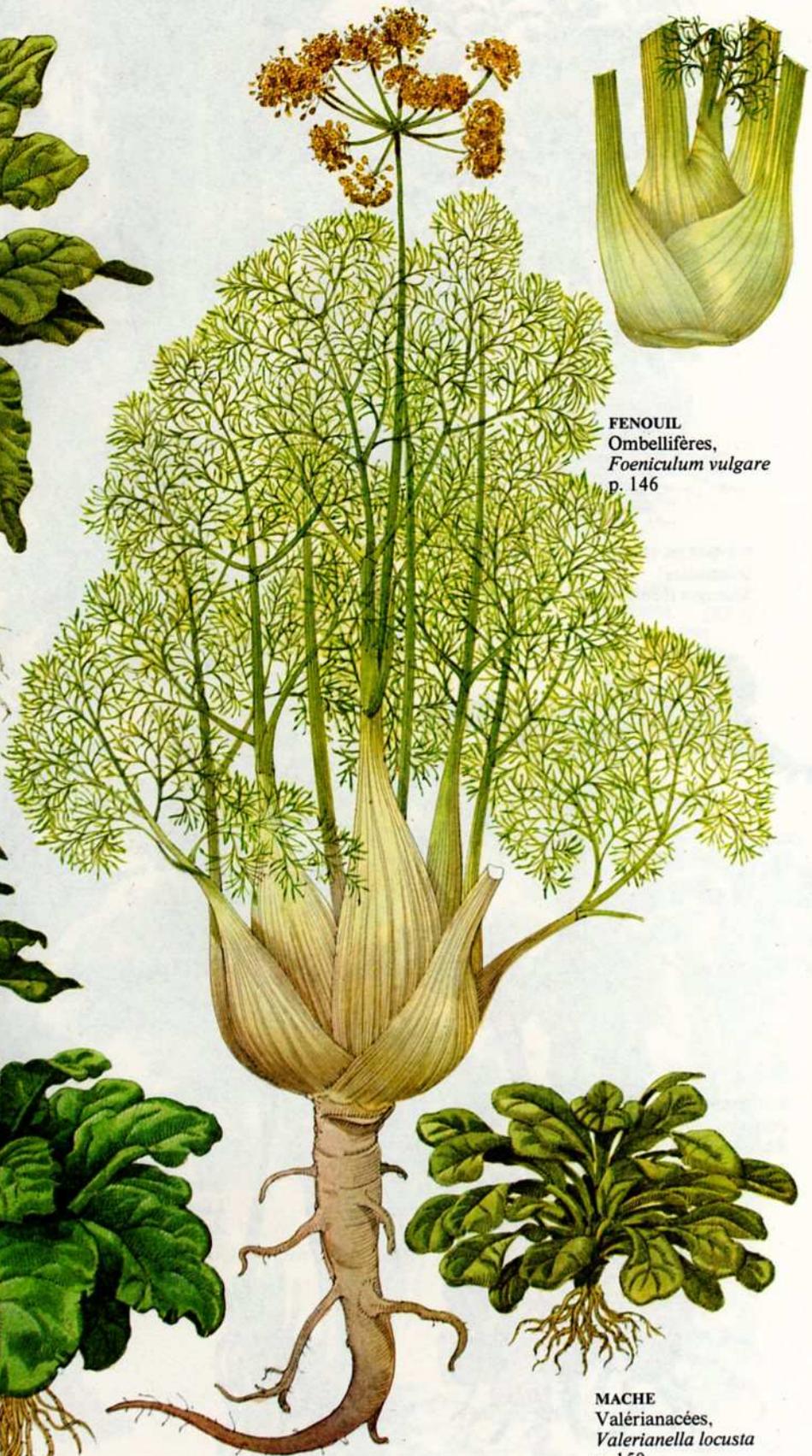
**BETTE**  
Chénopodiacées,  
*Beta vulgaris*  
p. 153



**TÉTRAGONE CORNUE**  
(Épinard de Nouvelle-Zélande)  
Tetragoniacées,  
*Tetragonia tetragonioides*  
p. 152



**ÉPINARD**  
Chénopodiacées,  
*Spinacia oleracea*  
p. 152



**FENOUIL**  
Ombellifères,  
*Foeniculum vulgare*  
p. 146



**MACHE**  
Valérianacées,  
*Valerianella locusta*  
p. 159

# Index des légumes

**CHOUX**  
Crucifères,  
*Brassica oleracea*  
p. 122-8

**CHOU ROUGE**

**CHOU POMMÉ BLANC**

**CHOU FRISÉ**  
p. 128

**CHOU DE MILAN**

**CHOU CABUS  
À POMME  
ALLONGÉE**

**CHOUX DE BRUXELLES**  
p. 126

**CHOU À GROSSES  
CÔTES**  
p. 128.

**CRESSONS**  
Crucifères,  
p. 131

**CHOU CABUS  
À POMME PLATE**

**CRESSON DE FONTAINE**  
*Nasturtium officinale*

**CRESSON ALÉNOIS**  
*Lepidium sativum*

**CRESSON DE JARDIN**  
*Barbarea verna*

Feuilles



ENDIVES

CHICORÉE  
Composées,  
*Cicorium intybus*  
p. 159



CHICORÉE SCAROLE  
Composées,  
*Cicorium endivia*  
p. 160



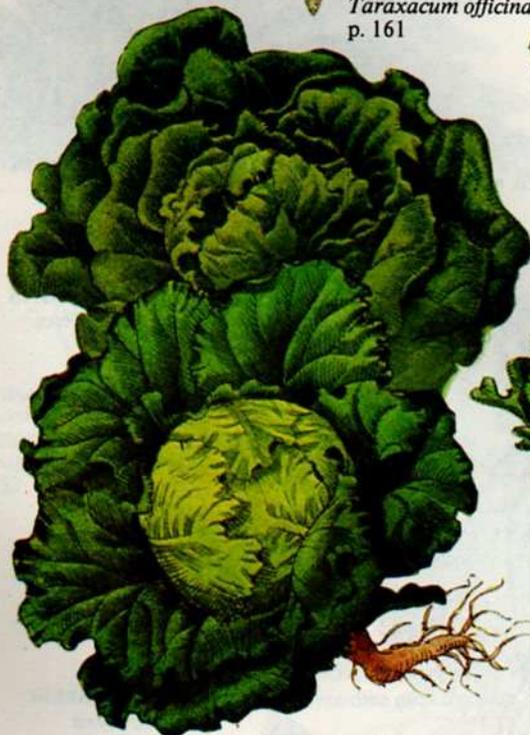
PISSENLIT  
Composées,  
*Taraxacum officinale*  
p. 161



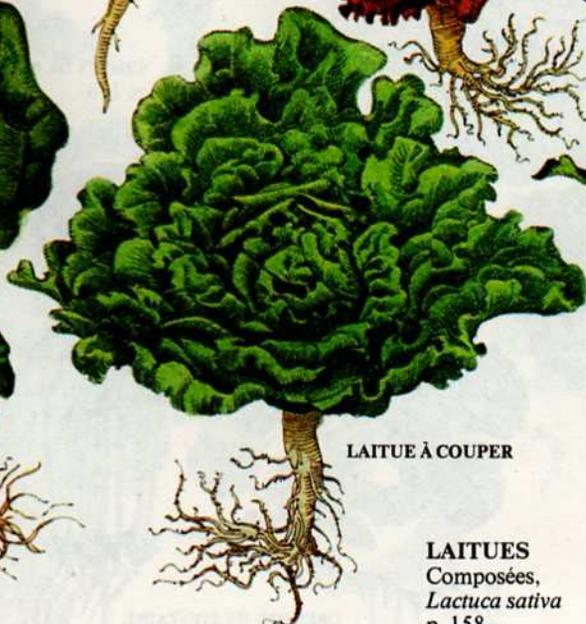
CHICORÉE FRISÉE  
Composées,  
*Cicorium endivia crispum*  
p. 160



LAITUE ROUGE



LAITUE POMMÉE



LAITUE À COUPER



ROMAINE

LAITUES  
Composées,  
*Lactuca sativa*  
p. 158

# Index des légumes

OIGNONS  
*Allium cepa*  
p. 146



OIGNON BLANC

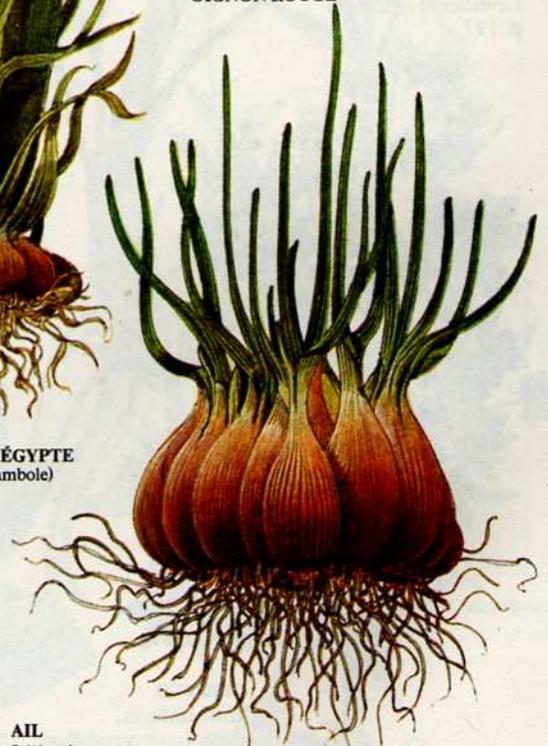


OIGNON ROUGE

OIGNON D'ÉGYPTE  
(Oignon Rocambole)  
p. 202



AIL  
Liliacées,  
*Allium sativum*  
p. 196



ÉCHALOTES  
p. 148

POIREAUX  
Liliacées,  
*Allium ampeloprasum*  
p. 148



OIGNON LONG

OIGNONS BLANCS NOUVEAUX  
p. 148

# Plantes aromatiques

**PERSIL**  
Ombellifères,  
*Petroselinum crispum*  
p. 200



**PERSIL FRISÉ**



**PERSIL SIMPLE**

**LIVÈCHE**  
Ombellifères,  
*Levisticum officinale*  
p. 197



**FENOUIL SAUVAGE**  
Ombellifères,  
*Foeniculum vulgare*  
p. 196

**CERFEUIL**  
Ombellifères,  
*Anthriscus cerefolium*  
p. 195



**LAURIER**  
Lauracées,  
*Laurus nobilis*  
p. 193



# Index des plantes aromatiques



**PIMPRENELLE**  
Rosacées,  
*Poterium sanguisorba*  
p. 194



**OSEILLE**  
Polygonacées,  
*Rumex acetosa*  
p. 201



**CIBOULETTE**  
Liliacées,  
*Allium schoenoprasum*  
p. 195



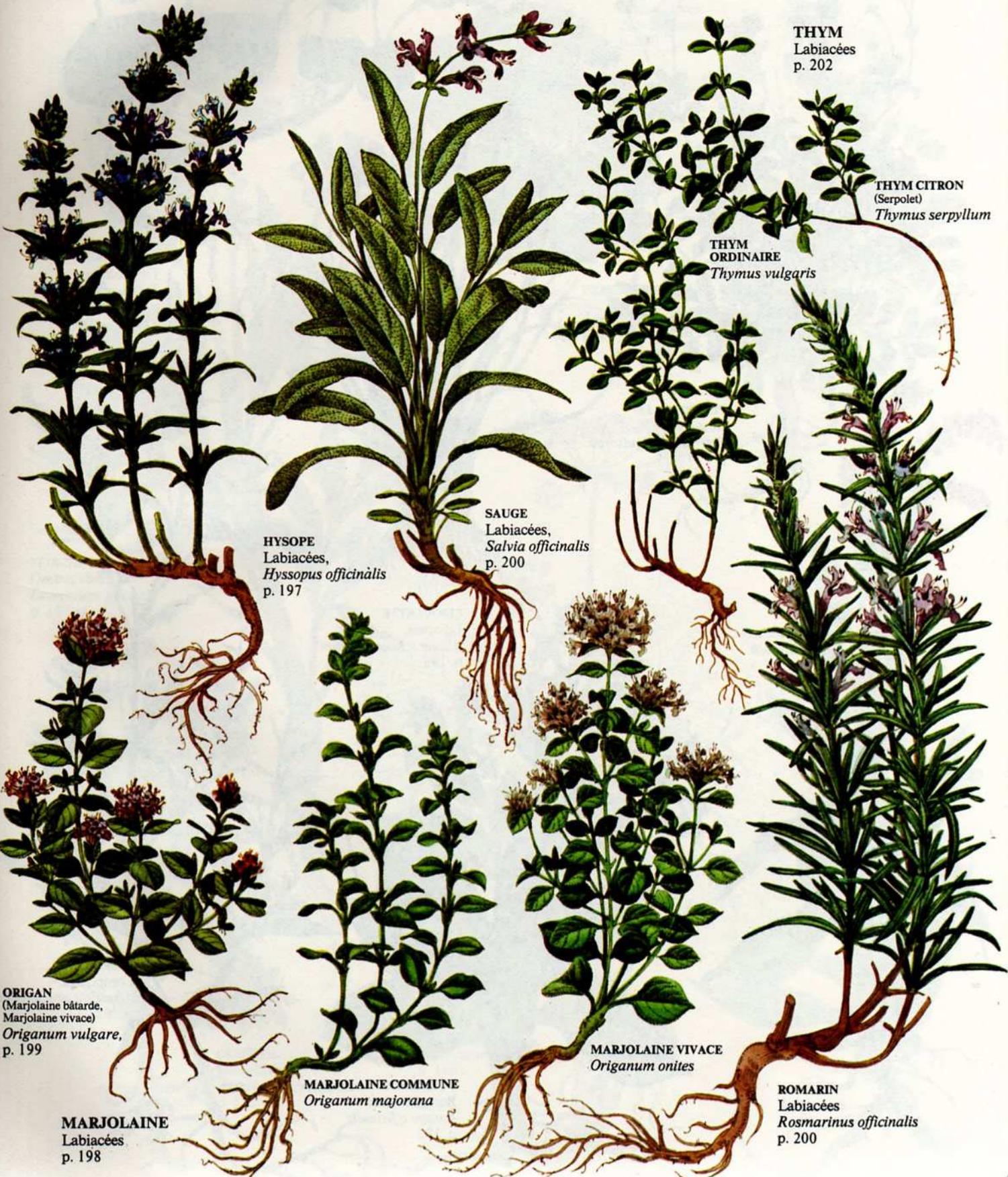
**BOURRACHE**  
Boraginacées,  
*Borago officinalis*  
p. 193



**CAPUCINE**  
Tropéolacées,  
*Tropaeolum majus*  
p. 199



**ESTRAGON**  
Composées,  
*Artemisia dracunculoides*  
p. 202



THYM  
Labiacées  
p. 202

THYM CITRON  
(Serpolet)  
*Thymus serpyllum*

THYM  
ORDINAIRE  
*Thymus vulgaris*

HYSOPE  
Labiacées,  
*Hyssopus officinalis*  
p. 197

SAUGÉ  
Labiacées,  
*Salvia officinalis*  
p. 200

ORIGAN  
(Marjolaine bâtarde,  
Marjolaine vivace)  
*Origanum vulgare*,  
p. 199

MARJOLAINE COMMUNE  
*Origanum majorana*

MARJOLAINE VIVACE  
*Origanum onites*

MARJOLAINE  
Labiacées  
p. 198

ROMARIN  
Labiacées  
*Rosmarinus officinalis*  
p. 200

# Index des plantes aromatiques

**MENTHE**  
Labiacées  
p. 198



**MENTHE COMMUNE**  
(Menthe verte)  
*Mentha spicata*

**MENTHE OFFICINALE**  
(Menthe poivrée)  
*Mentha piperita*



**MENTHE À FEUILLES RONDÉS**  
*Mentha rotundifolia*



**CATAIRE**  
*Nepeta cataria*



**BASILIC**  
Labiacées,  
*Ocimum basilicum*  
p. 193



**MÉLISSÉ OFFICINALE**  
Labiacées,  
*Melissa officinalis*  
p. 192



**SARIETTE COMMUNE**  
*Satureja hortensis*

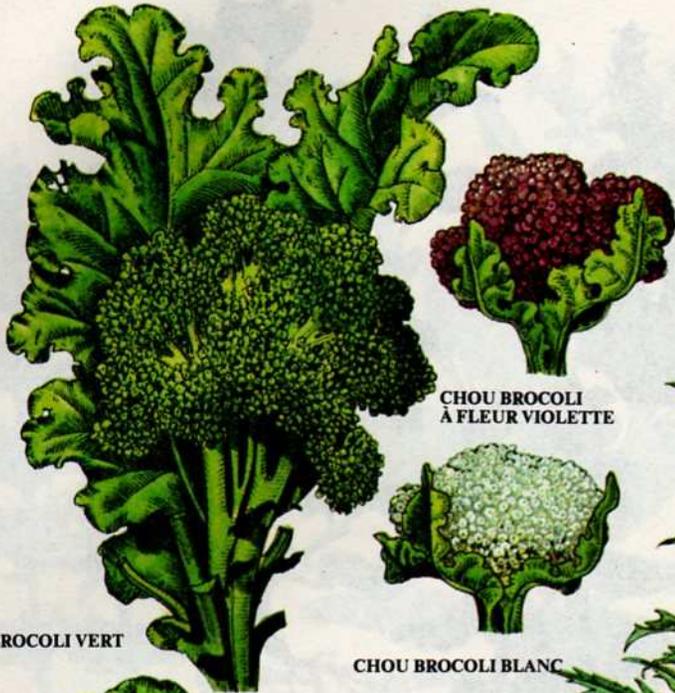
**SARIETTE**  
Labiacées  
p. 201

**SARIETTE VIVACE**  
*Satureja montana*

# Plantes potagères à fleurs ou à fruits

ARTICHAUT  
Composées,  
*Cynara scolymus*  
p. 161

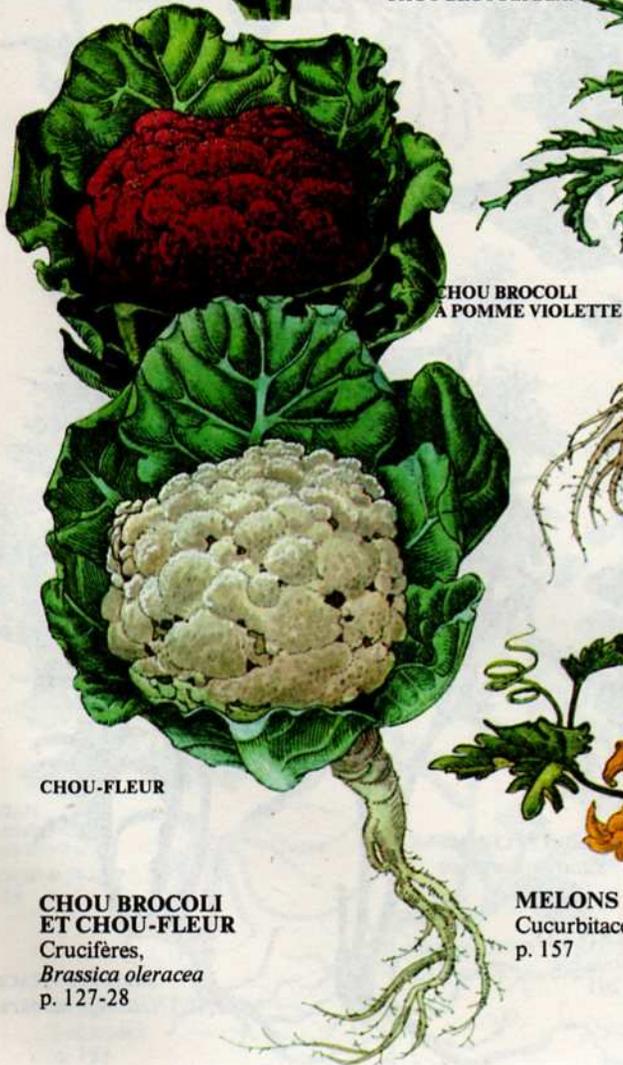
GOMBO  
Malvacées,  
*Abelmoschus esculentus*  
p. 164



CHOU BROCOLI  
À FLEUR VIOLETTE

CHOU BROCOLI  
BLANC

CHOU BROCOLI VERT



CHOU BROCOLI  
À POMME VIOLETTE

CHOU-FLEUR

CHOU BROCOLI  
ET CHOU-FLEUR  
Crucifères,  
*Brassica oleracea*  
p. 127-28



MELON BRODÉ  
*Cucumis melo*

MELON KROUMIR  
*Cucumis melo*

MELON CANTALOUPE  
*Cucumis melo*



MELONS  
Cucurbitacées,  
p. 157

MELON D'EAU  
(Pastèque)  
*Citrullus lanatus*

# Index des légumes

**TOMATES**  
Solanacées,  
*Lycopersicon lycopersicum*  
p. 137

**TOMATE POIRE  
ET TOMATE JAUNE**



**TOMATE**

**POIVRONS**  
Solanacées,  
*Capsicum annuum*  
p. 139



**PIMENT**  
*Capsicum annuum*

**AUBERGINE**  
Solanacées,  
*Solanum melongena*,  
var. *esculentum*  
p. 139



**AUBERGINE BLANCHE**

**CORNICHONS**



**CONCOMBRE**

**CONCOMBRES**  
Cucurbitacées,  
*Cucumis sativus*  
p. 154

**COURGE SPAGHETTI**



**COURGE COU-TORS**  
*Cucurbita moschata*

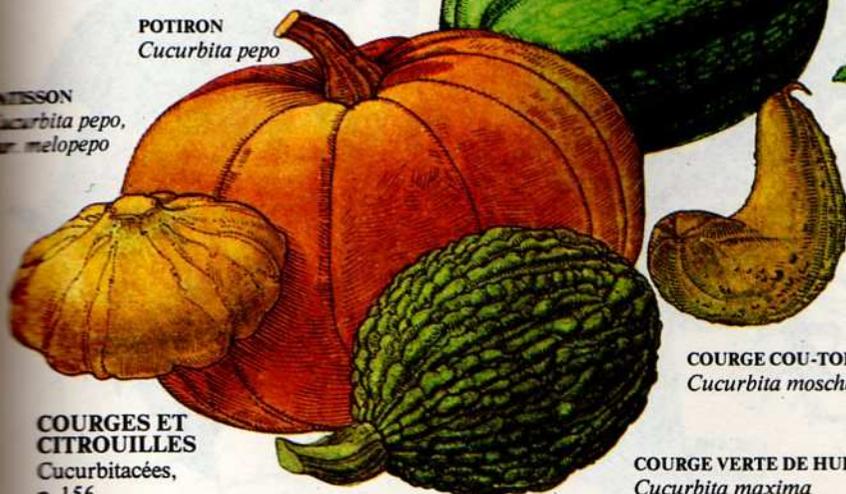
**COURGE À LA MOELLE**  
*Cucurbita mixta*

**POTIRON**  
*Cucurbita pepo*

**COURGETTE**

**COURGE**  
*Cucurbita pepo*

**COURGE VERTE DE HUBBARD**  
*Cucurbita maxima*



**COURGES ET  
CITROUILLES**  
Cucurbitacées,  
p. 156

# Graines et gousses



**HARICOTS**  
Légumineuses,  
p. 117-121



**SOJA EN GRAINS**  
*Glycine max*  
p. 121



**HARICOTS DU CAP**  
*Phaseolus limensis*  
p. 120

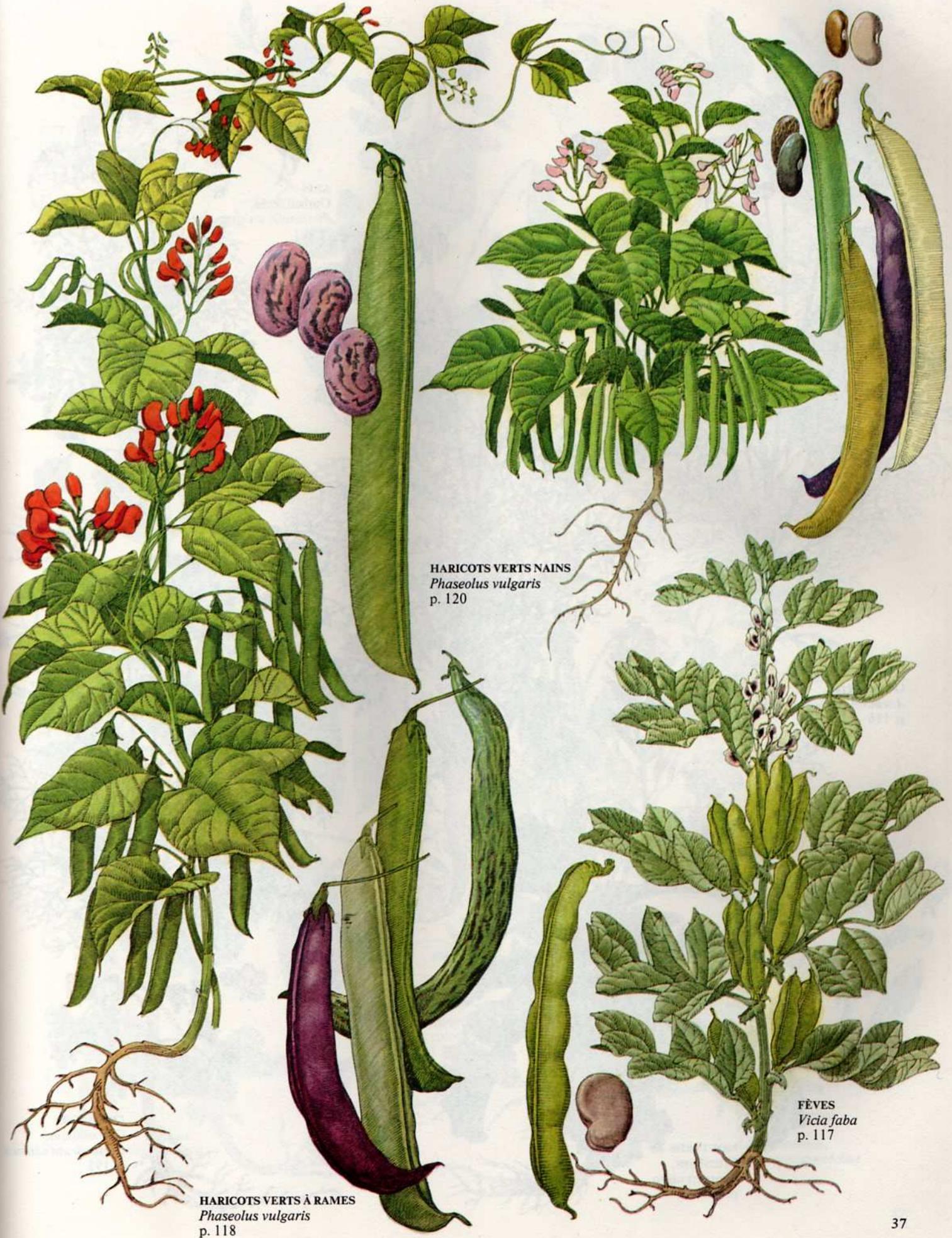


**CACAHUËTES**  
Légumineuses,  
*Arachis hypogaea*  
p. 121



**CHAMPIGNONS**  
*Agaricus campestris*  
p. 166

# Index des légumes



HARICOTS VERTS NAINS  
*Phaseolus vulgaris*  
p. 120

HARICOTS VERTS À RAMES  
*Phaseolus vulgaris*  
p. 118

FÈVES  
*Vicia faba*  
p. 117



ANETH  
Ombellifères,  
*Anethum graveolens*  
p. 196



CARVI  
Ombellifères,  
*Carum carvi*  
p. 194



ANIS  
Ombellifères,  
*Pimpinella anisum*  
p. 192



MOUTARDE  
Crucifères,  
*Brassica nigra*  
p. 199



CORIANDRE  
Ombellifères,  
*Coriandrum sativum*  
p. 195



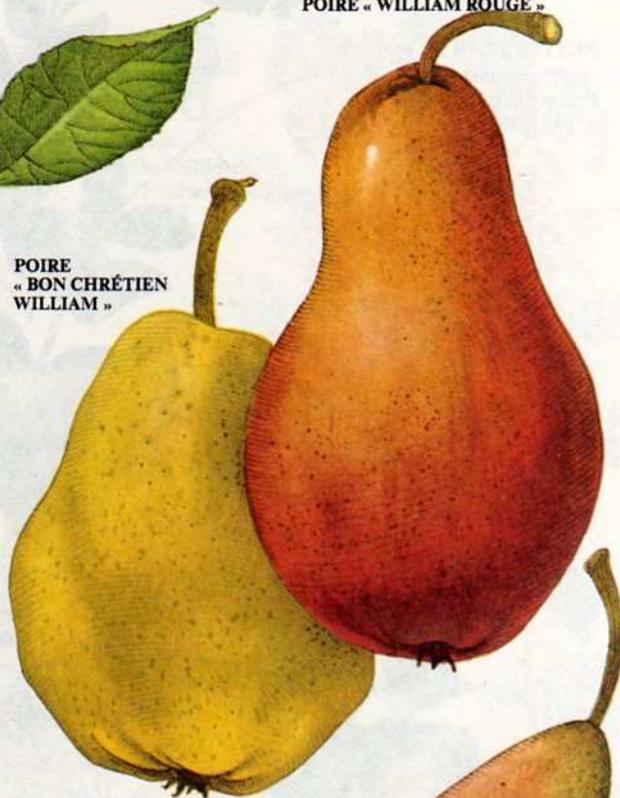
# Fruits

**POIRES**  
Rosacées,  
*Pyrus communis*  
p. 171



POIRE « WILLIAM ROUGE »

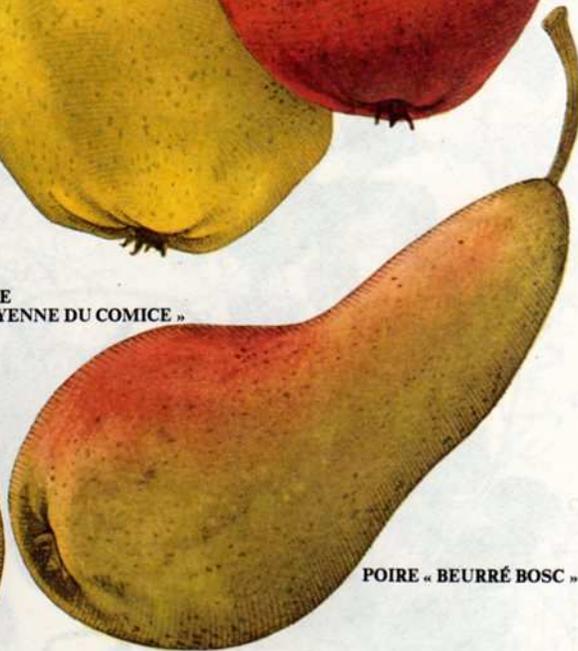
POIRE  
« BON CHRÉTIEN  
WILLIAM »



POIRE  
« DOYENNE DU COMICE »



POIRE « CONFÉRENCE »



POIRE « BEURRÉ BOSCO »



**NÉFLES**  
Rosacées,  
*Mespilus germanica*  
p. 175

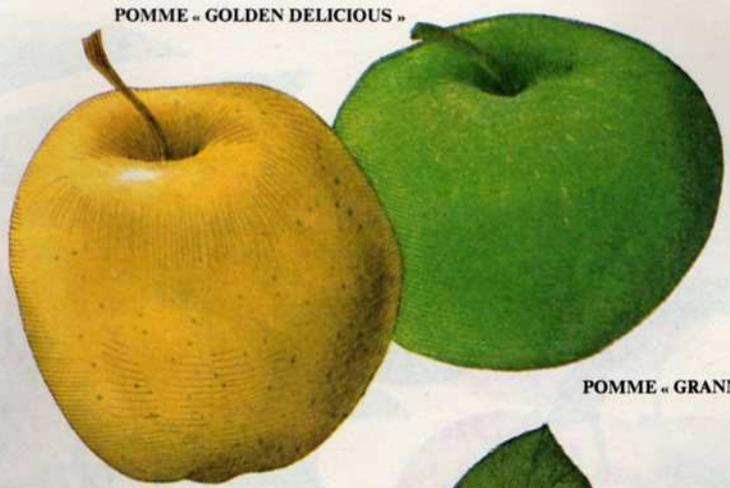
**COINGS**  
Rosacées,  
*Cydonia oblonga*  
p. 175



# Index des fruits



POMME « RED DELICIOUS »



POMME « GOLDEN DELICIOUS »

POMME « GRANNY SMITH »

**POMMES**  
Rosacées,  
*Malus pumila*  
p. 168



POMME  
« COX ORANGE PIPPIN »



POMME À CUIRE



POMME  
« REINE DES REINETTES »

POMME  
« REINETTE GRISE  
DU CANADA »

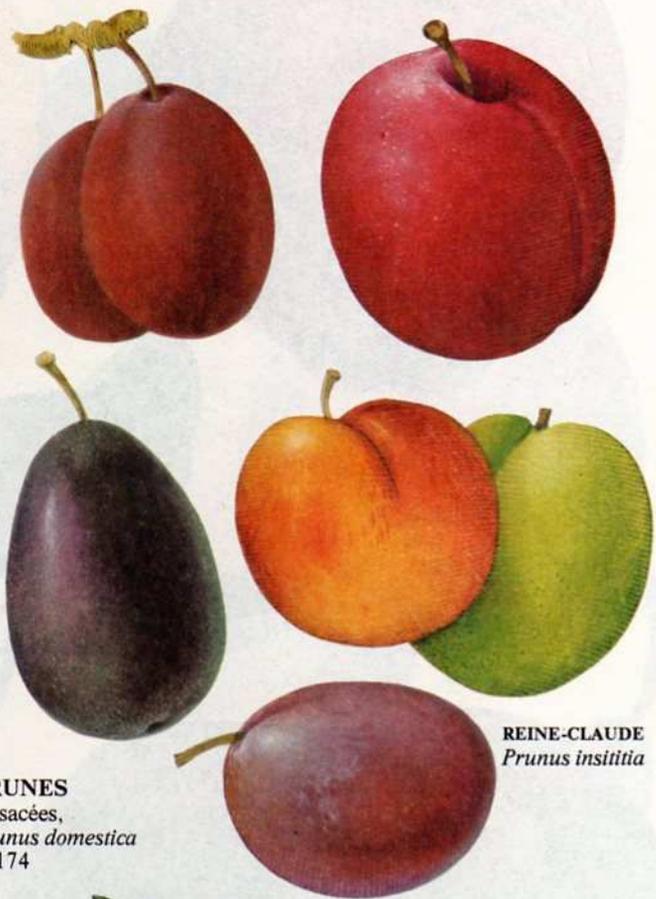


POMME « JONATHAN »





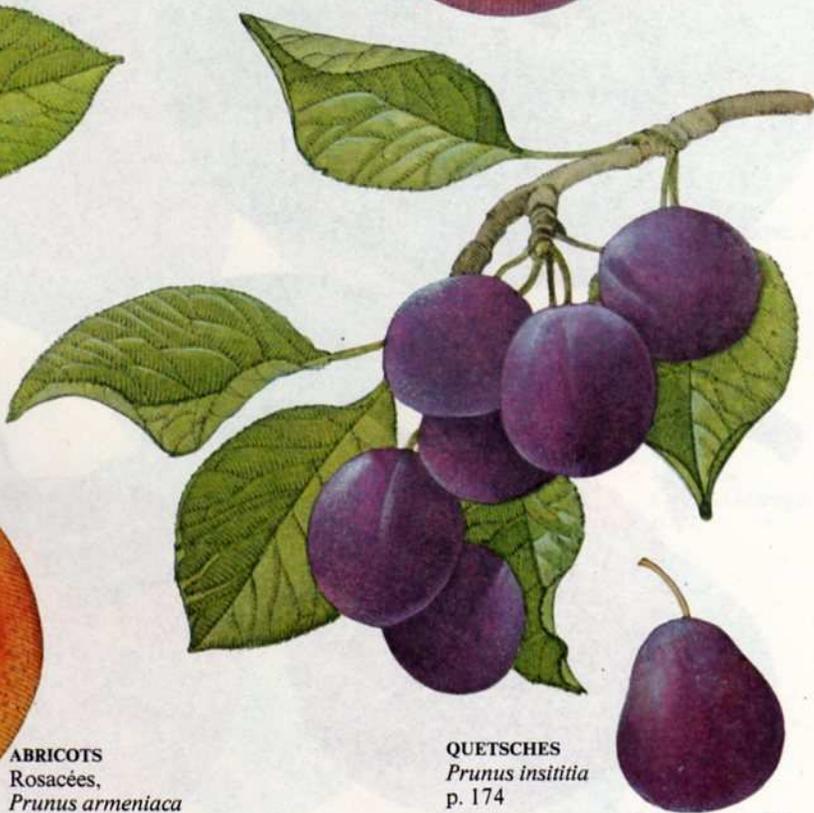
**PRUNES**  
Rosacées,  
*Prunus domestica*  
p. 174



**REINE-CLAUDE**  
*Prunus insititia*



**ABRICOTS**  
Rosacées,  
*Prunus armeniaca*  
p. 173

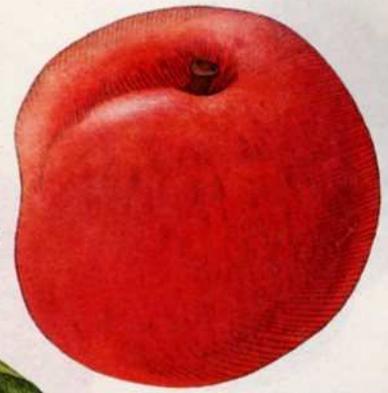


**QUETSCHES**  
*Prunus insititia*  
p. 174

# Index des fruits



**PÊCHES**  
Rosacées,  
*Prunus persica*  
p. 173



**NECTARINES**



**GRIOTTE**  
*Prunus cerasus*



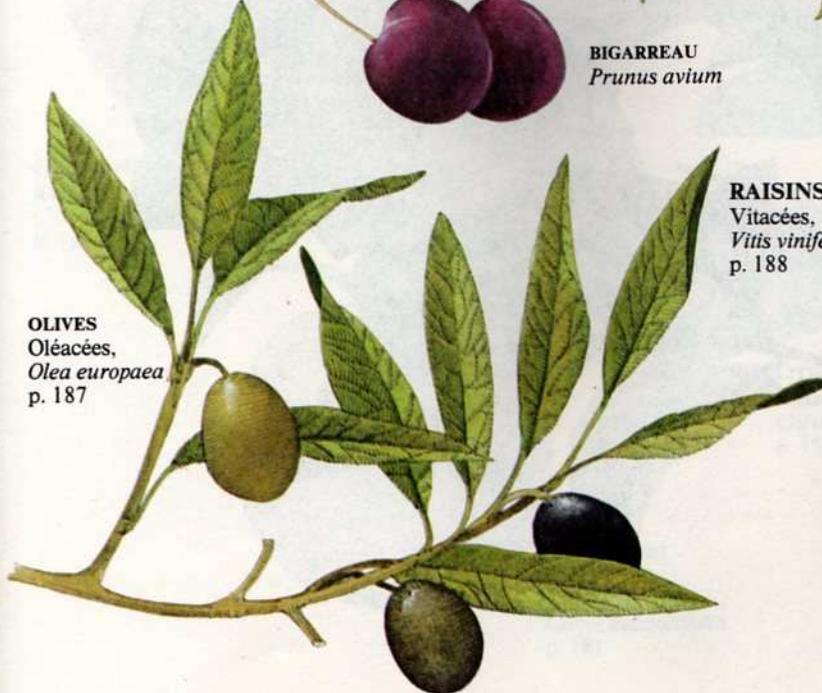
**CERISES**  
Rosacées,  
p. 172



**BIGARREAU**  
*Prunus avium*



**RAISIN ROUGE**



**OLIVES**  
Oléacées,  
*Olea europaea*  
p. 187

**RAISINS**  
Vitacées,  
*Vitis vinifera*  
p. 188



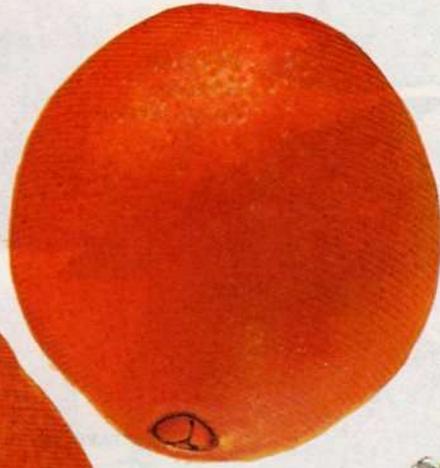
**RAISIN BLANC**



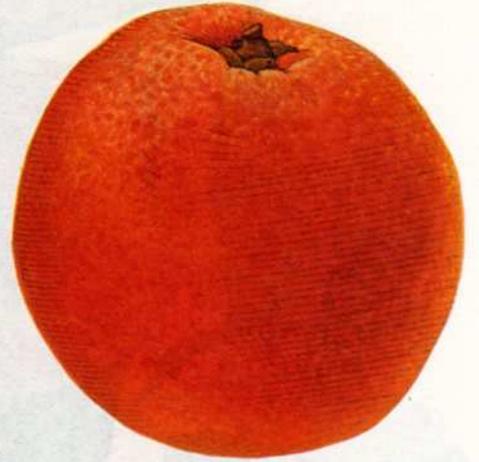
**MUSCAT**



**RAISIN NOIR**



ORANGE NAVEL



ORANGE SANGUINE

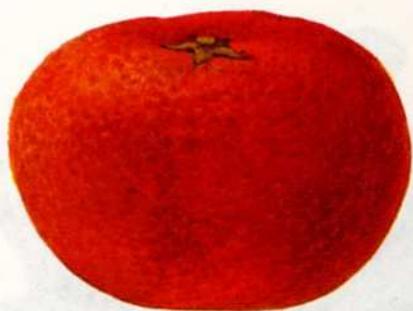


ORANGE DE JAFFA



**ORANGES DOUCES**  
Rutacées,  
*Citrus sinensis*  
p. 179

# Index des fruits



MANDARINE

**MANDARINES**  
Rutacées,  
*Citrus reticulata*  
p. 179



CLÉMENTINE



**KUMQUAT**  
Rutacées,  
*Fortunella margarita*  
p. 180



**ORANGE DE SÉVILLE**  
(Bigarade)  
Rutacées,  
*Citrus aurantium*  
p. 179

**PAMPLEMOUSSE**  
Rutacées,  
*Citrus x paradisi*  
p. 181



**CITRON VERT**  
(Lime)  
Rutacées,  
*Citrus aurantiifolia*  
p. 181



**CITRONS**  
Rutacées,  
*Citrus limon*  
p. 181

LOGANBERRIES  
Rosacées,  
*Rubus ursinus*,  
var. *loganobaccus*  
p. 176



FRAMBOISES  
Rosacées,  
*Rubus idaeus*  
p. 175

RONCES SAUVAGES  
Rosacées,  
*Rubus macropetalus*  
p. 176

FRAISES  
Rosacées,  
*Fragaria x Ananassa*  
p. 177

# Index des fruits



**FIGES**  
Moracées,  
*Ficus carica*  
p. 185



**MÛRES**  
Moracées,  
*Morus alba*  
p. 186

**GROSEILLES ROUGES**  
*Ribes sativum*



**MYRTILLES**  
Ericacées,  
*Vaccinium corymbosum*  
p. 186



**GROSEILLES À MAQUEREAU**  
Grossulariacées,  
*Ribes uva-crispa*  
p. 182



**GROSEILLES**  
Grossulariacées,  
p. 183

**CASSIS**  
*Ribes nigrum*



**GROSEILLES BLANCHES**  
*Ribes sativum*



**AIRELLES**  
Grossulariacées,  
*Vaccinium macrocarpum*  
p. 186

# Engrais vert

ENGRAIS VERT  
p. 86

JAROSSE  
*Vigna unguiculata*

VESCE  
*Vicia sp.*

SEIGLE  
*Secale cereale*

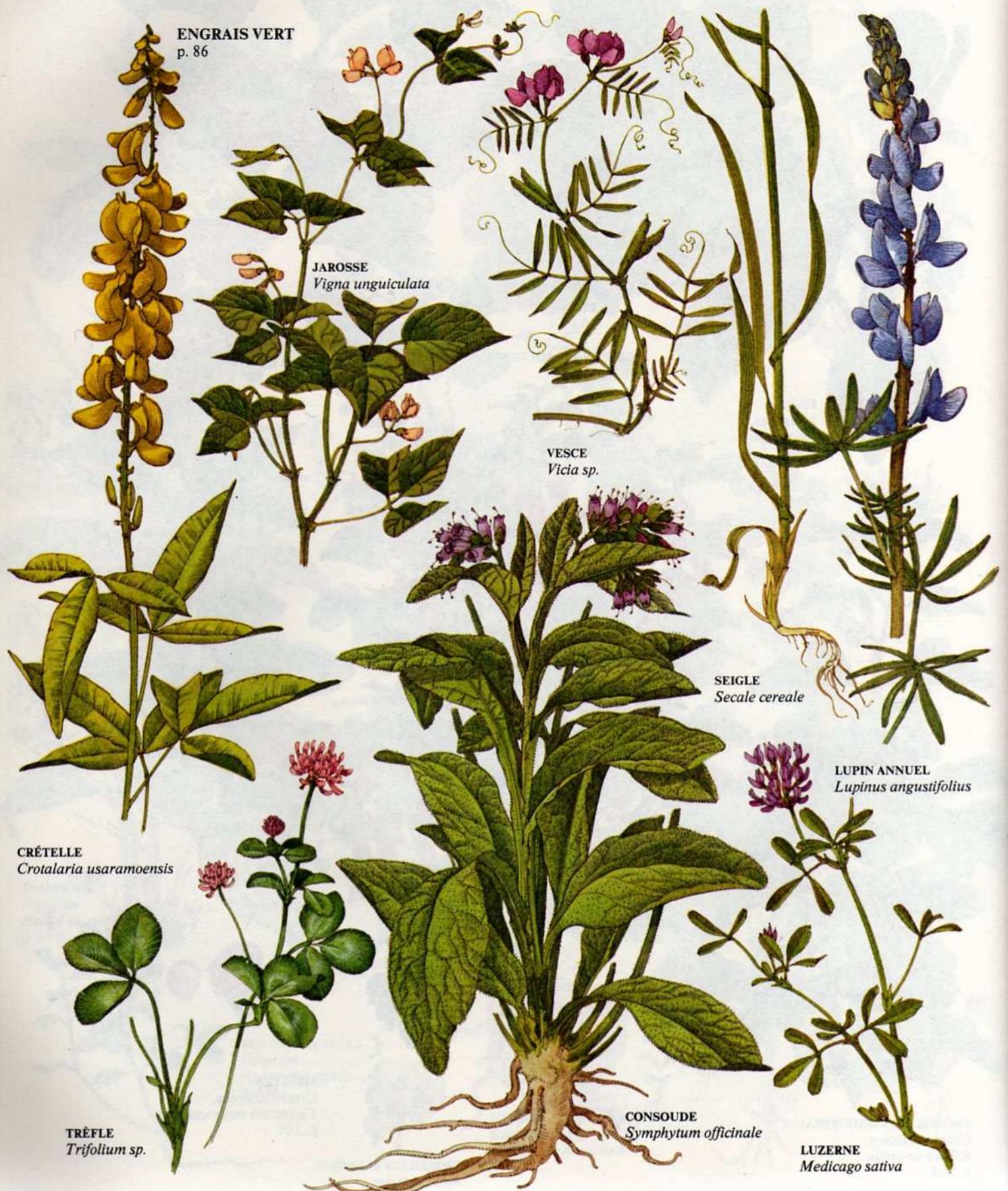
LUPIN ANNUEL  
*Lupinus angustifolius*

CRÉTELLE  
*Crotalaria usaramoensis*

TRÉFLE  
*Trifolium sp.*

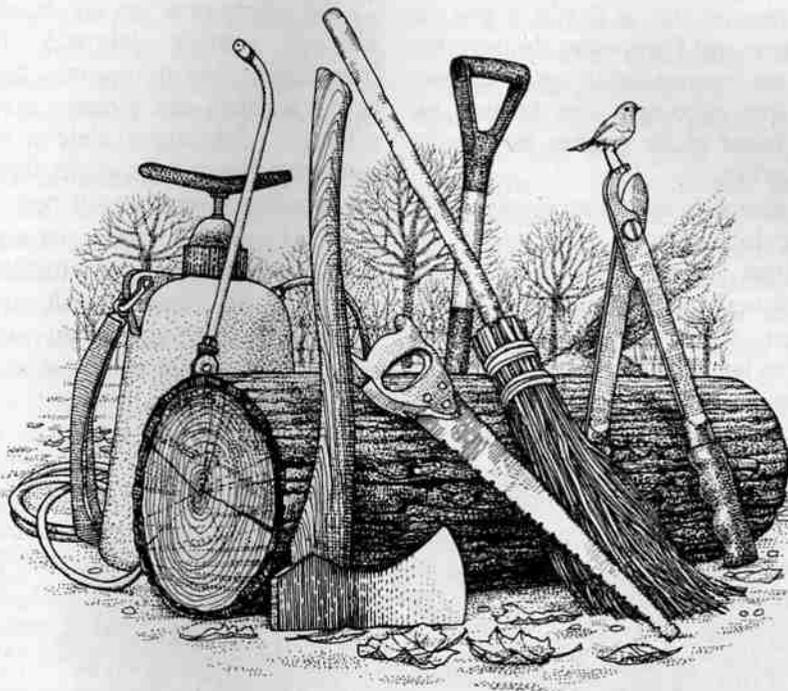
CONSOUE  
*Symphytum officinale*

LUZERNE  
*Medicago sativa*



CHAPITRE II

*Jardiner  
toute  
l'année*



*Le cycle des saisons, l'effet des  
changements de saison sur le  
jardin,  
et le calendrier des travaux  
du jardinier diligent.*

## Jardiner toute l'année

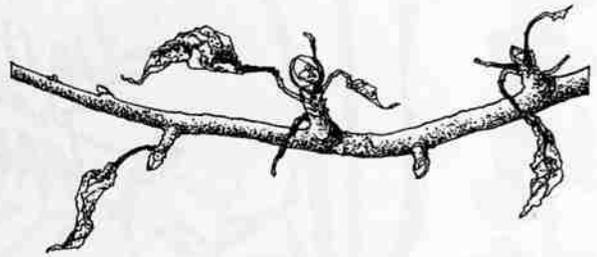
On peut vivre toute l'année en ville et à peine s'apercevoir des changements de saison : on sait que c'est l'hiver lorsque, en sortant de sa maison, le matin, on doit ouvrir son parapluie, et on sait que c'est l'été lorsqu'on peut ouvrir la fenêtre de son bureau. Mais si l'on a un jardin ou un lopin de terre, alors les saisons prennent toute leur importance : elles dictent les tâches qui doivent être accomplies chaque mois et apportent avec elles leur temps spécifique qui parfois aide et d'autres fois gêne. Si jamais un jardinier oublie une opération vitale à une époque quelconque de l'année, il en pâtira automatiquement plus tard – quelquefois même un an plus tard – lorsqu'il devra se passer d'un légume utile ou l'acheter chez l'épicier.

Le jardinier philosophe se dit : « Il n'y a pas de mauvais temps. » La pluie qui l'empêche de faire ses labours de printemps est bonne pour ses premiers semis ; la sécheresse qui rabougrit ses laitues lui donne une chance de biner et de gagner la bataille contre les mauvaises herbes.

Il n'y a pas de mauvaise saison : chaque saison est un nouveau défi pour le jardinier et présente un intérêt particulier. Tout temps est bon pour quelqu'un ou pour quelque plante, quelque part, et le jardinier ne peut rien changer à cela. Il doit apprendre à comprendre les saisons et à adapter son travail à leur cycle sans cesse renouvelé.

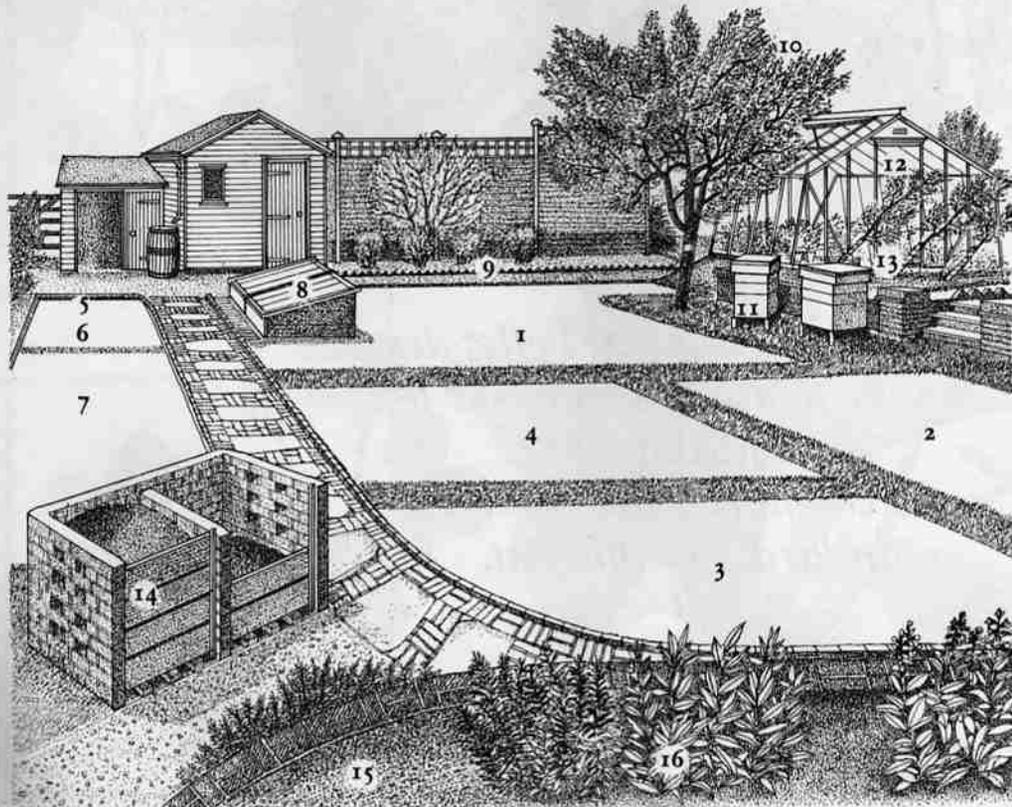
Les pages qui suivent traitent en détail des activités particulières à chaque saison dans un jardin potager. L'illustration ci-dessous montre l'évolution du potager sur une année entière.

### L'HIVER



Au printemps, en été et en automne, vous vous sentirez parfois débordé. Il y a toujours des impératifs : les mauvaises herbes à combattre, des semis à faire, des plantes à repiquer, des récoltes à effectuer, les tailles d'été à réaliser, etc. Lorsqu'en automne vous avez enfin terminé les récoltes, vous pouvez vous reposer un peu.

Vous pouvez enfin penser au travail accompli, vous féliciter de vos réussites. C'est maintenant le moment de nettoyer, de tracer les chemins, de construire des abris, ou une nouvelle serre, de réparer les outils et de vous préparer au travail de l'année qui vient.



### LE JARDIN ET LES SAISONS

Le jardin représenté sur les pages suivantes comprend quatre carrés réservés aux légumes annuels. Ces carrés sont cultivés en rotation sur une période de quatre ans de façon que les légumes qui y poussent ne soient jamais les mêmes d'une année sur l'autre. Les carrés ont été répartis de la façon suivante, sur une année : 1 Carré A – divers. 2 Carré B – racines. 3 Carré C – pommes de terre. 4 Carré D – pois, haricots, choux. Vous remarquerez qu'en hiver et au printemps certains légumes de l'année précédente sont encore en terre. Le jardin comprend également : 5 Planche de semis. 6 Planche réservée au premier repiquage. 7 Planche réservée aux légumes vivaces. 8 Châssis froids. 9 Planche de culture des petits fruits. 10 Arbres fruitiers. 11 Ruches. 12 Serre. 13 Arbres fruitiers en cordons et espaliers. 14 Tas de compost. 15 Rhubarbe. 16 Plantes aromatiques.

## Jardiner toute l'année

L'hiver a aussi ses tâches, même si la vie est moins dure à cette époque de l'année qu'à d'autres. En climat tempéré, le quart du potager sera occupé par des légumes de la famille des choux, et le maximum du reste de la surface, par des engrais verts. C'est à cette époque que l'on enfouit le seigle, qui donne du volume à la terre, et la vesce d'hiver qui produit de l'azote.

En hiver, il est presque toujours préférable de garder le sol cultivé d'une façon ou d'une autre : cela empêche l'érosion et permet de retenir dans la terre les éléments nutritifs solubles, qui autrement seraient emportés par les pluies d'hiver. Le paillage a les mêmes effets. Paillez abondamment les asperges : certains jardiniers recouvrent leurs planches d'asperges d'une épaisse couche de varech tous les hivers, obtenant une récolte magnifique car les asperges aiment le sel et ont besoin d'être protégées du gel (il en est de même pour beaucoup de plantes vivaces telles que les artichauts et la rhubarbe).

Lorsque le sol est gelé et assez dur pour supporter du poids, à l'aide d'une brouette transportez du compost et étalez-le sur le sol où il sera plus utile qu'en tas au fond du jardin. Il nourrira les vers de terre qui sont les meilleurs amis du jardinier. Éliminez les feuilles pourries des choux de Bruxelles, et des autres grosses plantes de la famille des choux, enfouissez-les au milieu du tas de compost.

Au début de l'hiver, retournez la terre lourde et argileuse afin que le gel puisse l'attaquer et la rendre plus friable. Mais souvenez-vous que dans un jardin organique vous pouvez améliorer la terre la plus lourde et la plus mauvaise en y enfouissant chaque année du compost ou du fumier ; la terre s'ameublira naturellement d'elle-même au printemps.

C'est en hiver que vous devez labourer vos couches (voir p. 106) après les avoir recouvertes de compost. Analysez votre sol vous-même à l'aide d'une trousse spéciale, si vous pensez que cela est nécessaire, et faites un apport de chaux si le pH est inférieur à 6,5.

L'hiver est également l'époque idéale pour confectionner les rames destinées aux haricots et aux petits pois car les arbres sont dénudés. Recherchez les branches (de noisetier de préférence) plutôt fines et taillez-les de 1,20 m de long.

En janvier, semez poireaux et oignons en pépinière et gardez-les dans un endroit relativement chaud à l'intérieur. Les oignons semés de cette façon arriveront plus vite à maturité et se conserveront bien l'hiver suivant ; les poireaux deviendront énormes et vous pourrez en profiter tôt en automne. En janvier également, mettez les pommes de terre à germer dans des cageots que vous déposerez dans un abri à

charbon ou une serre : elles ont besoin de lumière mais ne doivent jamais souffrir du gel.

Les jours ensoleillés, ou simplement plus chauds, aérez la serre. Elle doit d'ailleurs toujours être suffisamment aérée sauf les jours de grand gel. L'air d'une serre doit toujours être léger.

Les choux-fleurs destinés à la récolte d'été peuvent être semés en pépinière à l'intérieur et repiqués sous châssis ou en mini-serres, dès qu'ils poussent et deviennent trop nombreux. Au fur et à mesure que vous les repiquez, refaites des semis en pépinière pour les récoltes de fin d'été. On pense toujours que le chou-fleur est un légume difficile à faire pousser, alors qu'il a simplement besoin d'être semé sous abri au bon moment et de pouvoir se développer vite à tous les stades de sa croissance.

Un célèbre spécialiste de l'horticulture parle souvent du principe du « petit déjeuner, déjeuner, dîner ». Il veut dire par là que vous devez donner d'abord un bon petit déjeuner à vos semis en pépinière – une bonne dose de compost bien nourrissant. Ensuite, vous leur donnez un déjeuner en les repiquant sous châssis dans un sol encore plus riche. Et lorsque finalement vous les repiquez à l'endroit définitif vous leur donnez un dîner, qui est de loin le meilleur repas. Si vous appliquez ce principe aux choux-fleurs et que vous ne les laissez jamais se dessécher, vous ne devriez avoir aucun problème et obtenir une excellente récolte.

Semez également les choux d'été en pépinière. Les choux d'hiver, c'est en cette saison que vous les consommerez ou que vous les donnerez aux voisins, tout comme les choux de Bruxelles, les choux brocolis, les poireaux, les céleris et les choux marins (crambés). Vous pouvez laisser les choux-navets et les panais en terre jusqu'après Noël, sauf si vous vivez sous un climat extrêmement rigoureux ; vous ne manquerez ni d'oignons ni d'ail si vous les avez mis en tresse sous un abri à l'extérieur. Ne les conservez jamais à la chaleur ou dans la cuisine car ils pourriraient ; au fur et à mesure de vos besoins accrochez-en une tresse dans la cuisine.

Si vous avez de la chance, vous aurez peut-être encore des tomates en train de mûrir sur une planche. Vous aurez aussi certainement de nombreux bocaux de tomates et d'autres légumes, de choucroute en réserve.

La cave regorge, bien sûr, de cageots pleins de pommes de terre, de navets, de carottes, de betteraves, de choux-raves, etc. Profitez-en pour les consommer car il est vraiment inutile de se retrouver à la fin de l'hiver avec une tonne de racines dont vous ne savez que faire. C'est également l'époque où vous vous félicitez d'avoir mis vos haricots en conserve,

## Le jardin en hiver

### LES LÉGUMES VIVACES

Si vous avez laissé les fanes d'asperges sur les plants, le moment est venu de les enlever et de les mettre au milieu du tas de compost. Faites de même avec les artichauts qui entrent maintenant dans leur période de repos. Paillez abondamment cette planche avec du compost, de la paille ou des algues. Cela protégera les racines des plantes du froid ou de la pourriture et améliorera la qualité du sol.

### ENTRETIEN

L'hiver est l'époque où l'on procède à tous les travaux de remise en état. Faites toutes les réparations maintenant afin d'en être débarrassé au printemps.

### SEMIS ET REPIQUAGES

Ce carré doit être recouvert d'engrais vert. N'y touchez plus.

### CARRÉ A

#### Choux

C'est la planche la plus utile et la plus productive en hiver. Premièrement, il y a les choux, les brocolis et les choux frisés que vous pouvez cueillir et manger frais. Un peu plus tard, lorsque vous aurez épuisé votre réserve de choux pommés, les choux de Milan seront bons à récolter ainsi que les brocolis à bouquets qui s'accommodent de temps très rigoureux. Enfin, les choux frisés froid, eux, survivent au plus grand froid, vous nourriront au début du printemps. Les choux de printemps doivent être repiqués et protégés du froid si nécessaire par des cloches ou des tunnels de plastique.

### CARRÉ D

**Pommes de terre / pois et haricots**  
Les poireaux que vous avez plantés l'année dernière, après les premières pommes de terre nouvelles, vous pouvez les récolter pendant tout l'hiver. Les haricots à écosser et les petits pois d'hiver plantés à la fin de l'automne constituent la planche de pois et haricots de l'année prochaine.

### LE COMPOST

Protégez votre tas de compost des pluies d'hiver en le recouvrant de plastique noir, de vieux tapis ou même de plaques de tôle. Si vous avez le temps de le retourner, c'est autant de gagné : il chauffera et se décomposera plus vite. Lorsqu'il est prêt à être utilisé, ne le laissez pas trop longtemps en tas, étalez-le sur la terre.

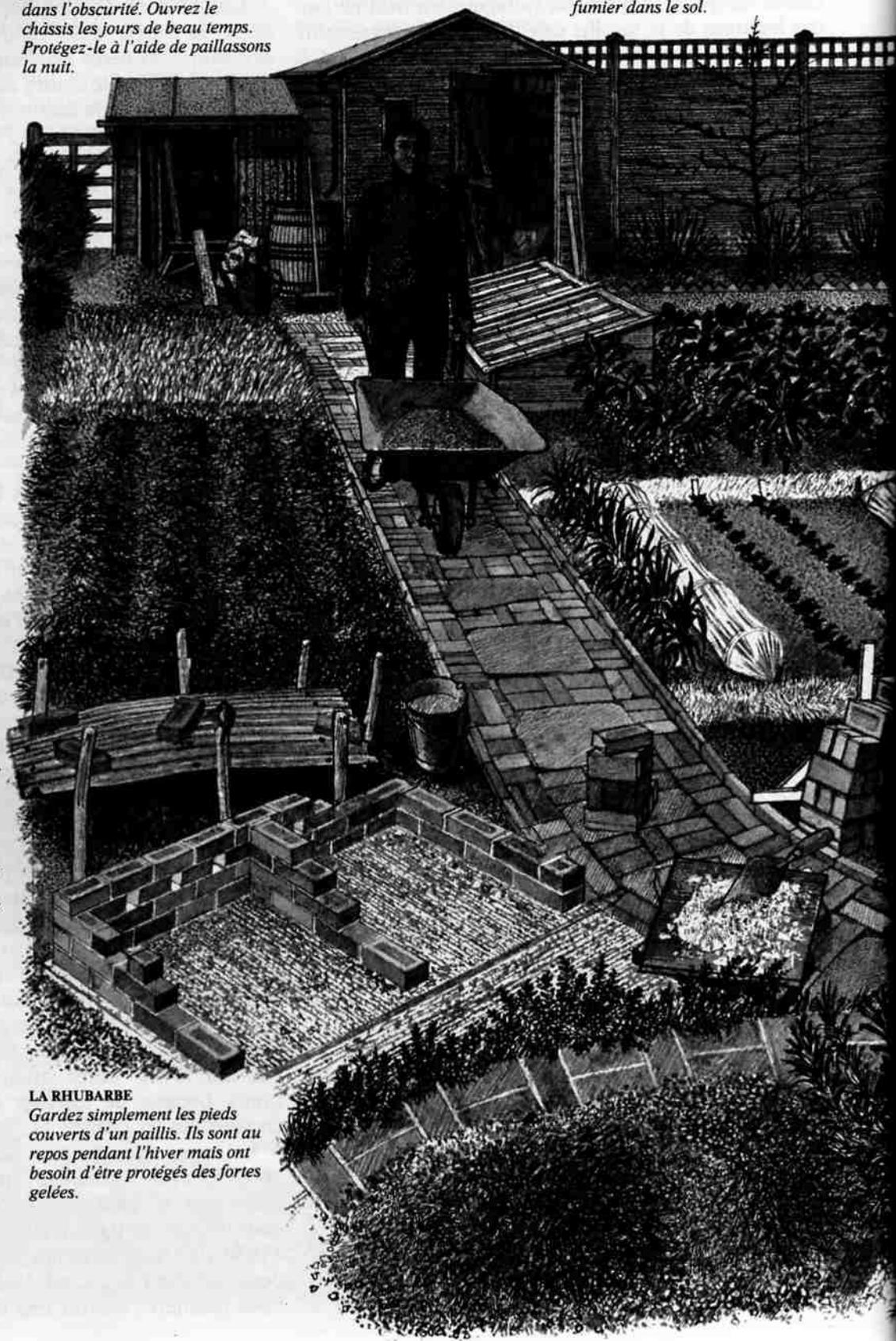
### LE CHÂSSIS FROID

Il abrite des laitues d'hiver. Arrachez vos plants de chicorée et faites-les blanchir à l'intérieur dans l'obscurité. Ouvrez le châssis les jours de beau temps. Protégez-le à l'aide de paillasons la nuit.

### LES ARBRES FRUITIERS

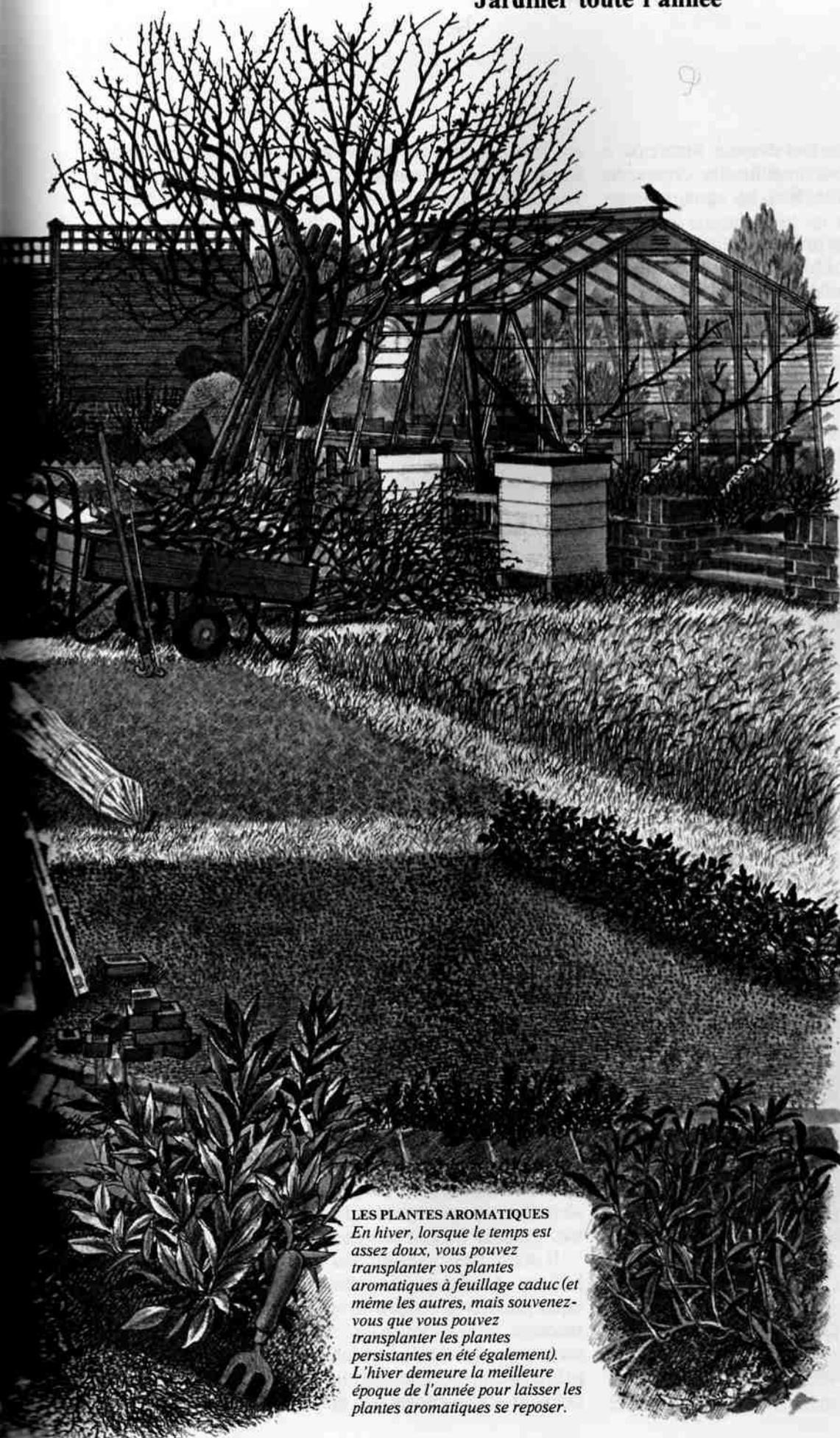
Plantez de nouveaux arbres par temps clair et sec. Effectuez les

tailles d'hiver et le chaulage pendant les derniers mois d'hiver. Faire un bon paillage autour des arbres, sinon incorporer du fumier dans le sol.



### LA RHUBARBE

Gardez simplement les pieds couverts d'un paillis. Ils sont au repos pendant l'hiver mais ont besoin d'être protégés des fortes gelées.



### LES PETITS FRUITS

*Vous pouvez tailler vos groseilliers et autres arbustes vers la fin de l'hiver. Faites un traitement d'hiver s'ils sont envahis par les pucerons ou les parasites, l'été.*

### LA SERRE

*Au fur et à mesure que l'hiver s'avance, vous sèmerez de plus en plus de graines sous abri, en caissettes. Lorsque vous arrachez les laitues d'hiver, labourez et fumez le sol pour le préparer à recevoir au printemps les plants des prochaines récoltes. C'est une bonne idée de faire pousser les plantes à des endroits différents d'une fois sur l'autre (tomates, concombres etc.). Il est parfois nécessaire de remplacer chaque hiver la couche supérieure de terre par de la terre fraîche pour combattre les maladies.*

### LES RUCHES

*Surtout n'y touchez pas, mais assurez-vous tout de même après chaque gros coup de vent qu'elles n'ont pas été renversées.*

### CARRÉ B

#### **Divers / racines**

*Vous avez peut-être encore du céleri en terre dans ce carré. Arrachez-le avant qu'il ne commence à pourrir, à un moment qui dépend entièrement du temps qu'il fait dans votre région. Le reste de ce carré doit être inoccupé et laissé au repos sous une épaisse couche d'engrais vert jusqu'au printemps. Si toutefois vous avez quelques belles journées sèches après Noël vous pouvez en profiter pour commencer à labourer ou à passer le croc avant que l'activité printanière ne commence.*

### CARRÉ C

#### **Racines / pommes de terre**

*Il vous reste certainement quelques légumes-racines, panais, navets... dans ce carré qui contenait l'année dernière le gros des racines. Vous pouvez les laisser en terre jusqu'à ce que vous en ayez besoin, sauf dans les régions où il neige et où il gèle très fort. Tout ce carré a déjà été retourné ou est sur le point de l'être, et il restera au repos tout l'hiver. Lorsque le temps le permet, apportez à la brouette du fumier que vous enfouirez plus tard dans ce que sera cette année le nouveau carré de pommes de terre.*

### LES PLANTES AROMATIQUES

*En hiver, lorsque le temps est assez doux, vous pouvez transplanter vos plantes aromatiques à feuillage caduc (et même les autres, mais souvenez-vous que vous pouvez transplanter les plantes persistantes en été également). L'hiver demeure la meilleure époque de l'année pour laisser les plantes aromatiques se reposer.*

car il est bien agréable de ne pas avoir à sortir, ou à aller au fond du jardin pour cueillir des choux de Bruxelles, lorsqu'il gèle très fort ou que le vent souffle en rafales.

Vous pouvez planter des arbres fruitiers ou des arbustes dans le verger tout l'hiver à condition que la terre ne soit pas trop mouillée ou gelée. Taillez les framboisiers et attachez-les aux fils de fer ; taillez également vos groseilliers. Paillez ou fumez abondamment tous les arbres fruitiers sur basse tige et, si vous avez assez de fumier, faites de même avec les arbres fruitiers à haute tige. Il est préférable d'étouffer les mauvaises herbes qui poussent à la base des arbustes et autour des troncs des arbres fruitiers en paillant, plutôt que de biner ou creuser. Le binage et le labourage en surface sont particulièrement dangereux pour les racines étalées des framboisiers et ne sont pas recommandés non plus pour les groseilliers. Attendez le mois de février pour tailler les arbres fruitiers et traitez-les ensuite avec une bouillie d'hiver (voir p. 104). Si vos arbres sont recouverts de lichen, il est bon de les traiter avec une solution de blanc de chaux soufré. Si vous ne pouvez pas vous procurer cette solution, il vous suffira de dissoudre 400 g de soude caustique dans 20 l d'eau, ce sera tout aussi efficace.

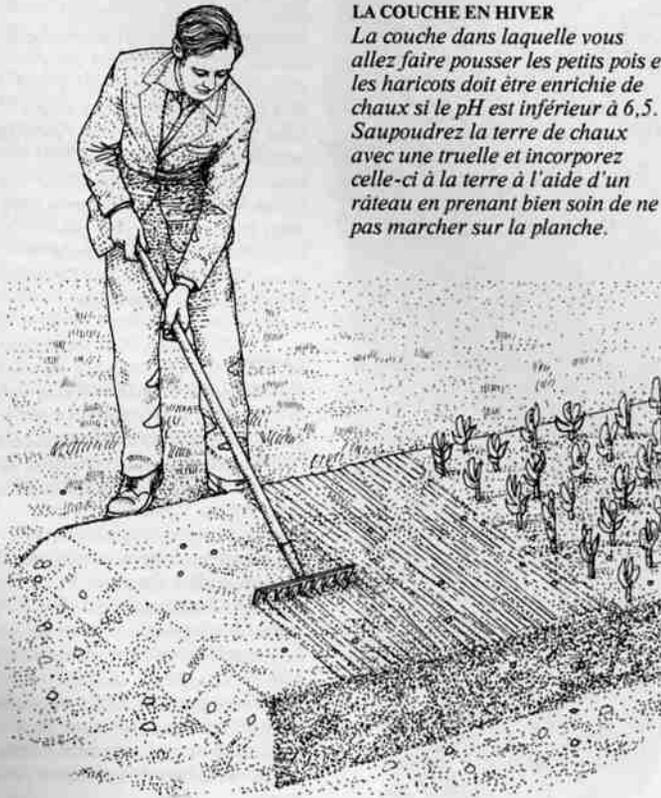
Vers la fin février, vous commencerez à sentir l'approche du printemps et à semer impatientement. Si la terre est assez sèche et n'est pas gelée, vous pouvez commencer vos cultures d'échalotes et de panais. Vous pouvez également semer toute sortes de légumes, poireaux, laitues, oignons, choux, choux-fleurs et choux de Bruxelles, à condition de les protéger à l'aide de plastique ou de verre. Il est toujours préférable de semer peu à la fois et souvent (surtout les légumes dont vous désirez obtenir des récoltes hâtives) plutôt que de risquer le tout en une fois et de s'apercevoir plus tard que rien n'est sorti à cause d'une gelée tardive.

## LE PRINTEMPS



### LA COUCHE EN HIVER

*La couche dans laquelle vous allez faire pousser les petits pois et les haricots doit être enrichie de chaux si le pH est inférieur à 6,5. Saupoudrez la terre de chaux avec une truelle et incorporez celle-ci à la terre à l'aide d'un râteau en prenant bien soin de ne pas marcher sur la planche.*



Tandis que l'hiver se transforme en printemps et que la sève commence à monter dans les plantes, le jardinier ne doit pas se laisser aller à la panique. Vous n'arrivez pas à faire tout ce que vous avez à faire mais le printemps est plus long que vous ne le pensez : si vous avez accompli toutes les tâches nécessaires en automne et que vous avez gardé la situation en main durant l'hiver, vous vous apercevrez qu'en labourant tranquillement votre jardin, tous les travaux de printemps s'effectueront sans problème.

Surtout, ne vous pressez pas trop. Si vous semez très tôt, comme bien des gens le conseillent, le froid ou l'humidité risquent de faire pourrir vos graines. Semez un peu de chaque espèce tôt (si vous avez pris le soin de mettre des cloches) et attendez que le temps s'améliore pour semer le reste. La nature n'est jamais très pressée au printemps, suivez donc son rythme.

Il n'est pas nécessaire d'obtenir des récoltes trop hâtives. Quelques légumes, un ou deux rangs par exemple, vous suffiront en attendant les premières récoltes qui, espérons-le, viendront deux ou trois semaines plus tard. Les légumes des grosses récoltes principales, toute la famille des choux par exemple, devront être cultivés sur couche chaude. Si vous les

mettez dans une terre froide et humide, ils ne pousseront pas mieux, et quelques-uns ne pousseront pas du tout, même si vous avez attendu deux semaines de plus pour les planter.

Avant que le printemps ne s'installe vraiment, n'oubliez pas ces deux plantes rustiques que sont les panais et les topinambours. Semez-en toujours quelques-uns en février si la terre n'est pas gelée en profondeur. Les artichauts ne sont pas trop délicats non plus : mettez-les en terre, ils pousseront de toute façon.

Toutefois, les panais qui, eux, proviennent de semis, devront être semés dans de bonnes conditions. Ne faites pas de semis dans une terre détrempe sous prétexte que votre livre dit qu'ils doivent être effectués en février.

Si votre terre est complètement gelée et aussi dure qu'un bloc de ciment, il vous sera pratiquement impossible de faire des planches de semis. Attendez donc une amélioration du temps.

Il est idéal d'effectuer des semis dans de bonnes conditions d'irrigation. Vous devez semer vos graines dans une terre aussi sèche que de la poussière (une terre sèche est une terre chaude) et, ensuite, arroser. En climat tempéré, vous n'aurez pas toujours la possibilité de procéder ainsi et devrez attendre qu'il fasse beau plusieurs jours de suite pour que toutes les conditions requises pour faire des semis soient remplies. Si vous avez labouré en automne, la terre ainsi ameublie aura plus de chances de sécher rapidement avec les premiers vents chauds.

Là aussi, comme toujours, les couches sont payantes. Dans la mesure où les planches sont surélevées en côtières et que la terre est très meuble, la surface sèche très rapidement et se réchauffe en même temps. On doit pouvoir passer le croc sans marcher sur les planches. Cette opération devrait suffire à aérer la terre pour que le soleil et l'air puissent y pénétrer.

Nombreuses sont les tâches à accomplir dans le potager au printemps et cela vaut la peine d'en faire une liste en les classant dans l'ordre chronologique. Vous pouvez essayer de planter quelques pommes de terre la première semaine de mars, surtout si vous pouvez les protéger du gel par la suite. A la même époque, semez des poireaux, des laitues, des oignons, des panais (si vous ne l'avez pas fait en février), des petits pois, des radis, des épinards et des navets.

Dans la partie du jardin réservée aux plantes aromatiques, vous devrez arracher, diviser et repiquer de nombreuses plantes et en semer d'autres. Semez quelques choux-fleurs supplémentaires, en pépinière, ainsi que des tomates, des courges et du céleri si vous ne l'avez pas fait en février.

On peut hâter les plantations de février par deux moyens. Le premier consiste à utiliser des cloches de verre ou de plastique. Vous obtiendrez de bons résultats simplement en recouvrant vos planches de plastique transparent et en fixant celui-ci à l'aide de pierres. Le plastique protège le sol de la pluie et intensifie la chaleur du soleil. Après une période de deux semaines, enlevez le plastique, semez vos graines, arrosez bien et remettez le plastique en place. Aussitôt que les graines ont germé et que vous voyez apparaître les cotylédons, enlevez le plastique pendant la journée et remettez-le en place la nuit. Au bout d'une ou deux semaines, lorsque les plants sont assez forts, enlevez le plastique définitivement et placez-le sur une autre planche. Les mini-serres ou châssis (voir p. 111) jouent le même rôle et sont très efficaces pour sécher et chauffer le sol. N'oubliez jamais que les plantes protégées par ces divers moyens ont besoin d'eau.

L'autre façon de forcer la croissance des plantes est de les semer sous abri dans des petits cageots ou des pots de terre et tourbe. « Sous abri », cela peut aussi bien vouloir dire en serre, sous châssis ou simplement sur le bord de la fenêtre de la cuisine. Jusqu'à ce que les plants soient repiqués à l'extérieur dans le jardin, vous gardez ainsi un contrôle total sur leur environnement. Vous devez donc les repiquer exactement au bon moment, c'est-à-dire ni lorsqu'il y a encore des risques de gelées tardives ni lorsque cela fait plusieurs semaines que les plants auraient dû être repiqués et qu'ils sont affaiblis par un séjour trop prolongé en pot à l'intérieur. Si vous pouvez donner aux jeunes plants la protection temporaire d'un châssis ou son équivalent dès que vous les repiquez, ils ne s'en trouveront que mieux.

En avril, il est possible que vous ne sachiez plus où donner de la tête, car c'est le mois le plus chargé de l'année. Semez maintenant une planche de choux et de poireaux. Même si cette planche n'est pas plus grande qu'un dessus de table, c'est l'élément le plus important de votre jardin. Elle contient ce qui deviendra éventuellement votre source d'approvisionnement principal en légumes pour l'hiver.

C'est en avril que les betteraves, les carottes, et, si vous avez de la place, une deuxième tournée de laitues, de petits pois, d'épinards, de navets et de radis seront semés à leur place définitive. Ces légumes n'aiment pas être repiqués et n'en ont pas besoin.

C'est aussi maintenant l'époque où tous ces petits plants vigoureux et impatientes, qui ont poussé à l'abri de cloches ou de châssis, doivent être repiqués : les choux-fleurs, les choux, les oignons et les premiers poireaux. La place qu'ils occupaient à l'intérieur peut être attribuée aux semis des plantes des climats

# Le jardin au printemps

## LES LÉGUMES VIVACES

Enlevez les paillis des artichauts, ils sortiront plus vite. Les asperges devraient être en pleine croissance et bientôt prêtes à couper.

## LE CHÂSSIS FROID

Vous pouvez y semer des laitues de printemps et des choux hâtifs.

## LES ARBRES FRUITIERS

Ils sont maintenant couverts de fleurs magnifiques. Essayez d'en écarter les oiseaux, à l'aide de

filets ou d'épouvantails, de morceaux de glace ou d'aluminium, ou par tout autre moyen efficace. Placez une bande-piège anti-insectes autour des troncs.

## SEMIS ET REPIQUAGES

Semez choux, poireaux, oignons et laitues. Une partie de la planche pourra être utilisée plus tard pour le premier repiquage des jeunes plants.

## CARRÉ A

### Choux divers

Les légumes de la famille des choux qui subsistent dans ce carré ont certainement piètre allure. Ils vous ont nourri tout l'hiver, et ceux qui ont le mieux supporté les intempéries sont les choux frisés et les brocolis. Vous avez certainement cueilli tous vos choux de Bruxelles, mais il vous reste les feuilles qui sont aussi consommables. Le printemps est presque une période de disette et l'on attend avec impatience de pouvoir enfin savourer tous les légumes que l'on sème, c'est pourquoi le peu de choux qui reste dans les jardins est bien appréciable. Labourez le restant de la planche pour pouvoir y planter plus tard des tomates, des laitues, des concombres, des épinards, du maïs, des courges, des courgettes et des melons.

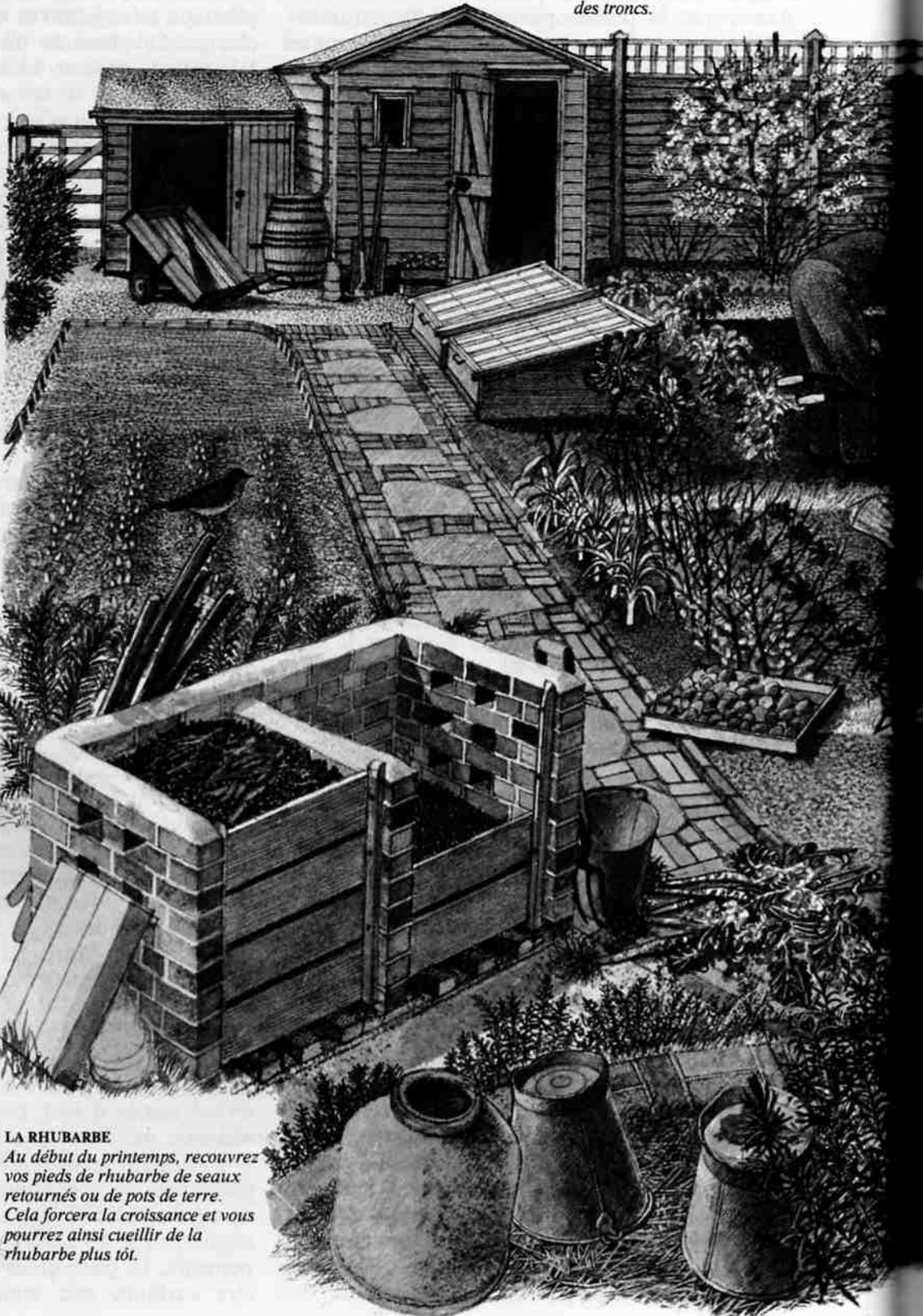
## CARRÉ D

### Pois et haricots

Les poireaux qui ont poussé tout l'hiver vous sont maintenant bien utiles, tandis que la provision de choux s'amenuise et que votre réserve d'oignons décline à vue d'œil. Les haricots à écosser et les petits pois que vous avez semés en automne commencent à bien pousser et promettent d'être beaux. Au fur et à mesure que vous arrachez les poireaux remplacez-les par des semis de petits pois hâtifs que vous protégerez par des cloches ou un tunnel en plastique.

## LE COMPOST

Il doit être plein des résidus de l'hiver après avoir été vidé à l'automne, moment où l'on nourrit le sol après la récolte. Vous pouvez en enfouir un peu dans le sol dès maintenant, en particulier dans la planche des pommes de terre.



## LA RHUBARBE

Au début du printemps, recouvrez vos pieds de rhubarbe de seaux retournés ou de pots de terre. Cela forcera la croissance et vous pourrez ainsi cueillir de la rhubarbe plus tôt.

## LES PETITS FRUITS

Taillez les buissons de groseilles à maquereau au début du printemps et mettez de nouveaux plants de fraisiers en fin de saison.

## LA SERRE

Il y a beaucoup à faire dans une serre au printemps. Vous devez y semer des graines de plusieurs espèces : céleris, tomates, poivrons, cornichons, courgettes, citrouilles, maïs et melons sont les plus importantes. Faites les semis dans des caissettes ou dans des petits pots de tourbe. Arrosez-les souvent et repiquez-les au fur et à mesure que le printemps s'avance. Si votre serre est chauffée, vous devez commencer à récolter des tomates sur les plants semés au début de l'hiver. Commencez à aérer la serre dès que le temps s'améliore.

## LES RUCHES

Les abeilles sont restées au repos tout l'hiver. Vous pouvez maintenant enlever le grillage que vous aviez installé dans les ruches pour les protéger des rongeurs.

## CARRÉ B

### Racines

L'engrais vert produit par la vesce et autres légumineuses peut maintenant être enfoui à la bêche ou incorporé à la terre à l'aide du motoculteur. Semez ensuite les légumes destinés aux premières récoltes de racines : carottes, navets, panais, ensuite les oignons, puis une rangée de carottes très hâtives.

## CARRÉ C

### Pommes de terre

Les pommes de terre sont déjà plantées, si possible dans des tranchées pleines de compost ou de fumier. Mettez un rang sous plastique ou sous cloche et vous pourrez les récolter avant les autres. Vous avez recouvert ce carré de fumier vers la fin de l'hiver et il est maintenant prêt à être enfoui au fur et à mesure que vous plantez le gros des pommes de terre, vers la fin du printemps.

## LES PLANTES AROMATIQUES

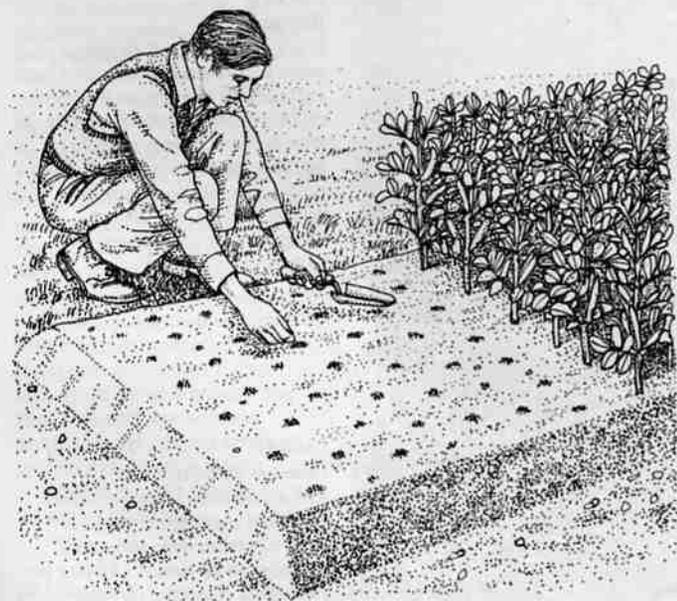
Au début du printemps, vous pouvez repiquer les nouveaux plants qui ont pris racine à l'intérieur ou dans la serre pendant l'hiver. C'est aussi le moment de déraciner, diviser et repiquer vos anciens plants de menthe, de thym, de ciboulette, de sauge, etc.

chauds, comme les melons, les aubergines, les poivrons et le maïs ainsi qu'aux plantes moins fragiles comme courges et citrouilles par exemple. Semez tous ces légumes dans un bon mélange et placez-les dans un endroit chaud.

Il faudra également garder constamment un œil sur vos plantations extérieures et vous assurer que les plants ne sont pas trop nombreux sur une trop petite surface. Il faudra donc que vous les éclaircissiez régulièrement. Sarcliez et binez, ne vous laissez jamais envahir car vous auriez alors dix fois plus de travail.

Si vous mettez de nouveaux plants de fraisiers, vous n'obtiendrez pas beaucoup de fruits la première année ; il faudra attendre la seconde année pour avoir une récolte abondante. En avril vous devez aussi surveiller vos arbres fruitiers, faire attention aux maladies et aux insectes et agir en conséquence si jamais la situation devient trop alarmante.

Lorsque vous repiquez sous châssis ou sous cloches, des plants qui ont été « démarrés » à l'intérieur, faites attention à bien les protéger et à ne pas leur donner trop d'air les premiers jours, jusqu'à ce qu'ils soient vraiment bien enracinés dans le nouveau terrain. Une plante repiquée doit être considérée comme convalescente pendant quelques jours : prenez-en bien soin.



#### LA COUCHE AU PRINTEMPS

*Vous pouvez semer des petits pois sur une couche qui a été enrichie de chaux en hiver. Semez en poquets et en quinconce, afin que les plants de petits pois forment des touffes et non des lignes. Si vous n'arrivez pas à atteindre le milieu de la couche, faites passer par-dessus une planche posée sur des briques.*

Les petites plantes pousseront bien mieux si vous les mettez sur couche préalablement réchauffée pendant deux semaines à l'aide de cloches que si vous les mettez sur une planche ordinaire. Il n'y a rien de tel que la culture sur couche chaude pour hâter la croissance des légumes.

Surveillez le temps au début du mois de mai et tâchez de déceler les moindres signes de gel en fin de soirée. Si le temps semble annoncer de la gelée (un ciel clair et pas de vent), couvrez vos pousses de plants de pommes de terre avec ce que vous voudrez ; le principal est qu'elles soient couvertes. Si le gel vous a pris par surprise, sortez tôt le matin et enlevez la gelée de vos plants de pommes de terre ou de toute autre plante fragile en les arrosant avec de l'eau froide.

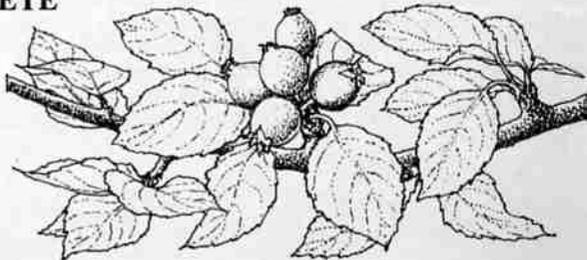
Au fur et à mesure que les parcelles de terrain sont libérées, repiquez les légumes de la famille des choux en place. Si vous avez pour méthode de mettre les plants en attente en pépinière, repiquez-les en pépinière. Il n'y a pas d'inconvénient à garder les plants en pépinière jusqu'au mois d'août et à les repiquer au fur et à mesure que vous leur faites de la place en récoltant vos autres légumes. Repiquez également quelques poireaux pour en avoir tôt en automne, car la récolte principale se fait beaucoup plus tard.

Préparez vos planches pour repiquer le céleri à la fin du mois d'avril. Le céleri est l'un des légumes les plus utiles car il peut être récolté tard dans l'hiver. Il donne une saveur très agréable aux potages et aux ragoûts d'hiver, et c'est un rare plaisir de le manger cru avec du fromage.

Continuez à semer graduellement pendant tout le mois de mai. Tous les semis effectués à l'extérieur en avril peuvent être répétés en mai. Continuez également à éclaircir vos jeunes plants dès qu'ils en ont besoin : choisissez les jours de pluie pour éclaircir vos oignons et vos carottes afin de ne pas attirer les mouches des légumes. Et surtout, continuez à biner régulièrement. Une heure de binage en mai vous évitera de vous laisser envahir par les mauvaises herbes et vous permettra donc d'économiser des heures de travail. Il faut presque biner les mauvaises herbes avant qu'elles n'apparaissent.

Examinez vos arbres fruitiers et assurez-vous qu'ils ne sont pas menacés par des insectes nuisibles. Éliminez les fleurs mortes et éclaircissez les fruits. Si vous éclaircissez vos pommes, poires et pêches en mai, vous aurez une meilleure récolte et de plus gros fruits en automne. L'idéal est de laisser un fruit tous les 10-12 centimètres.

### L'ÉTÉ



Lorsque l'été arrive, vous ne pouvez vous empêcher de vous sentir emporté par le rythme infernal de la nature et son inexorable progression. Mais l'été ne signifie pas la fin de vos peines, loin de là.

C'est maintenant que vous allez pouvoir vous féliciter, si vous avez eu assez de bon sens pour semer des choux de printemps l'automne précédent et leur avoir donné tout ce dont ils avaient besoin. Vous serez également heureux d'avoir pensé à cultiver des laitues, des radis et quelques oignons hâtifs sous châssis froid. Ces légumes vous apporteront des vitamines au moment où vous en avez le plus besoin. C'est également maintenant que vous surveillerez avec impatience vos premières pommes de terre. Les premières asperges sortiront aussi à cette époque et vous pourrez les consommer dès qu'elles feront quinze centimètres.

Les haricots à écosser que vous avez plantés l'automne dernier sont maintenant pleins de vigueur. Vous pouvez déjà cueillir les parties supérieures de ces plantes et les consommer comme des haricots verts. Si vous n'en profitez pas, les insectes s'en chargeront.

En ce qui concerne le repiquage et les semis, n'abandonnez pas maintenant. Les semis successifs restent à l'ordre du jour autant en été qu'au printemps. Continuez à semer laitues, radis, carottes, betteraves, choux-navets et petits pois en petites quantités mais souvent ; vous obtiendrez de cette façon des légumes tendres et frais tout l'été et tout l'automne. C'est le privilège principal de celui qui a la chance de posséder un jardin potager. Vous n'avez pas besoin d'énormes quantités de chaque légume, vous pouvez donc vous contenter de semer un demi-rang à la fois et avoir ainsi un approvisionnement constant en légumes frais.

Aussitôt que tout danger de gelée tardive est passé, vous pouvez enfin cultiver tous les légumes fragiles qui ne supportent pas le gel comme les haricots verts nains et les haricots à rames, ainsi que le soja. Les semis qui attendent patiemment en serre peuvent aussi être repiqués.

Au début du mois de juin, la période d'effervescence touche à sa fin et votre jardin commence à montrer l'abondance attendue. Les choux de printemps ne devraient pas manquer et vous devriez avoir des oignons hâtifs à profusion. Si toutefois vous n'en avez pas semé, vous pouvez toujours consommer ceux que vous obtenez en éclaircissant votre planche d'oignons destinés à la récolte principale. Vous allez ramasser vos pommes de terre nouvelles.

Juin est un mois redoutable en ce qui concerne les insectes nuisibles, mais c'est aussi le mois où les fraises viennent vous reconforter et flatter les palais délicats. Vers la fin du mois, cessez de ramasser les asperges : donnez-leur la possibilité de se développer et d'emmagasiner de la nourriture pour l'année suivante.

Découvrez vos châssis froids et ouvrez vos serres pendant la journée. Les tomates qui poussent en serre ont besoin de beaucoup d'air. Les concombres, eux, demandent plus d'humidité mais ils n'aiment pas être dans une atmosphère suffocante.

Au fur et à mesure que l'été s'avance, vous aurez à considérer la question problématique de l'arrosage. On peut arroser au minimum si la terre est riche en humus et si elle est fumée régulièrement ; ainsi, elle retient l'eau comme une éponge. Même à la fin de la période de sécheresse, on peut creuser sur une profondeur d'une demi-longueur de bêche et trouver de la terre humide. Rendues vigoureuses par l'humus, les racines et les plantes poussent assez loin en profondeur pour trouver l'humidité. Si l'on arrose superficiellement de temps à autre, les racines se forment et s'étalent en surface, là où est l'eau, et ne peuvent se développer en longueur. On obtient alors des récoltes médiocres.

La règle d'or est donc : si vous arrosez, faites-le bien. Laissez l'eau pénétrer la terre pour qu'elle puisse atteindre les racines les plus profondes. Ce genre d'arrosage est efficace, en particulier pour les choux-fleurs d'été et les laitues, qui ont du mal à se développer normalement pendant les périodes de sécheresse.

En ce qui concerne la rétention de l'eau, la culture sur couche est excellente ; vous emploieriez moitié moins d'eau pour une couche que pour des planches conventionnelles, car le fait que la terre soit particulièrement meuble empêche l'eau de remonter trop vite à la surface et donc de s'évaporer ; cela permet aussi aux racines de se développer librement en profondeur et d'aller chercher l'eau dont elles ont besoin.

Lorsque la pluie tombe sur une couche, elle est immédiatement absorbée et ne s'écoule pas à côté ;

## Le jardin en été

### LES LÉGUMES VIVACES

Souvenez-vous que, passé le mois de juin, vous ne devez plus couper aucune asperge : on doit maintenant laisser ce beau feuillage pousser sans le déranger. Les artichauts sont vigoureux : tâchez de les cueillir très jeunes car vous pourrez alors manger presque toute la fleur sans rien jeter.

### SEMIS ET REPIQUAGES

La planche est libre des choux que vous y avez semés plus tôt. Certains de ces choux ont été repiqués une première fois et sont en attente, les autres sont à leur place définitive dans le carré D. Repiquez les plants de poireaux, de laitues et d'oignons au fur et à mesure qu'ils sont prêts.

### CARRÉ A

#### Divers

Ce carré, qui était occupé par les choux l'hiver dernier, contiendra désormais tous les légumes qui ne trouvent pas place ailleurs (les tomates, maïs, épinards, laitues, céleris et toutes les plantes de la famille des courges). Si votre terrain est envahi par les anguillules, mettez les tomates que vous faites pousser à l'extérieur avec les pommes de terre pour arrêter la culture des solanacées pendant un temps plus long.

### CARRÉ D

#### Pois et haricots / choux

Les haricots à écosser et les petits pois semés en hiver sont certainement presque épuisés et vous devriez les enlever et ne conserver que quelques plants afin de disposer de graines pour l'année suivante. Au fur et à mesure que la planche est libérée, repiquez les choux qui sont en attente dans la planche de semis. Semez les haricots verts nains tout au début de l'été.

### LE COMPOST

A une époque de l'année où la végétation est exubérante, et où il faut couper ou arracher de nombreuses plantes, votre tas de compost devrait vite devenir imposant. Grâce à ce compost, vous nourrirez le sol et donc vos légumes qui vous nourriront à leur tour !

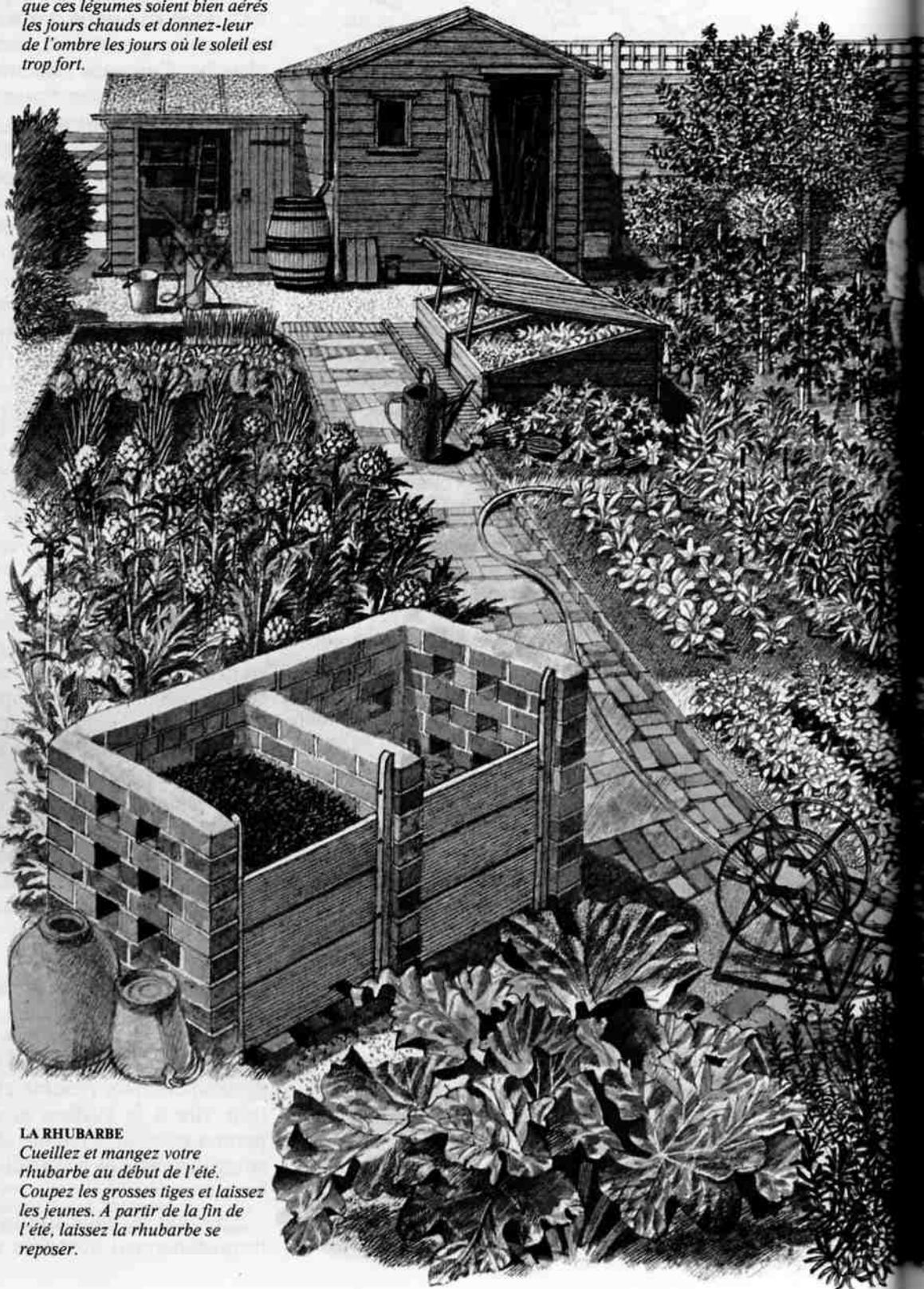
### LE CHÂSSIS FROID

Il est en ce moment plein de concombres, de poivrons, d'aubergines, de melons et autres légumes qui ont besoin de chaleur pour se développer. Veillez à ce que ces légumes soient bien aérés les jours chauds et donnez-leur de l'ombre les jours où le soleil est trop fort.

### LES ARBRES FRUITIERS

Éclaircissez les jeunes fruits au début de l'été, sinon vous risquez de les voir tomber de l'arbre alors qu'ils ne sont pas encore arrivés à maturité. Un peu plus tard en

saison, vous aurez à effectuer les tailles d'été. Prenez garde aux insectes mais en dehors de cela, laissez vos arbres fruitiers tranquilles. Vous commencerez à récolter les fruits à la fin de l'été.



### LA RHUBARBE

Cueillez et mangez votre rhubarbe au début de l'été. Coupez les grosses tiges et laissez les jeunes. A partir de la fin de l'été, laissez la rhubarbe se reposer.

### LES PETITS FRUITS

*Si vous voulez démarrer une rangée de nouveaux fraisiers, c'est le moment de repiquer les jeunes plants qui donneront des*

*fruits l'année prochaine. La plupart des fraises de l'année se récoltent au début de l'été. Cueillez les groseilles à grappes et à maquereau au fur et à mesure qu'elles mûrissent.*

### LA SERRE

*En serre, taillez les tomates et les concombres : sur ces derniers, enlevez les fleurs mâles. Cueillez les fruits aussitôt qu'ils sont mûrs ; si vous les laissez sur les plants, ils les épuiseront et les fruits deviendront amers. Les tomates ont besoin de plus d'air que les concombres, qui aiment la chaleur et l'humidité.*

### LES RUCHES

*Les abeilles demandent une attention toute particulière en été. Empêchez-les d'essaimer en début d'été puis recueillez leur miel au fur et à mesure qu'elles l'élaborent. Assurez-vous qu'elles ont toujours assez de rayons de libres.*

### CARRÉ B

#### Racines

*Tout ce que vous avez à faire dans ce carré en été est de biner, sarcler et éviter les insectes, en particulier sur les oignons et les carottes. Si vous disposez d'un peu de place, semez quelques carottes supplémentaires ainsi que des choux-navets, des navets et des betteraves.*

### CARRÉ C

#### Pommes de terre

*La majeure partie de cette planche est occupée par les pommes de terre de la récolte principale. Il faut les désherber et les traiter à la bouillie cuprique si vous craignez qu'elles ne soient sujettes à des maladies. Les pommes de terre hâtives seront remplacées par des poireaux dès qu'elles seront arrachées.*

### LES PLANTES AROMATIQUES

*L'été est l'époque où l'on cueille les herbes, où on les fait sécher dans un endroit obscur et bien aéré et où enfin on les met en pots lorsqu'elles sont bien sèches.*

elle ne reste pas non plus en surface pour enfin s'évaporer comme elle le ferait dans une plate-bande traditionnelle.

Les spécialistes de la culture sur couche préconisent un arrosage léger chaque jour ou presque afin d'entretenir un microclimat humide sous les feuilles de leurs plantations qui sont particulièrement serrées.

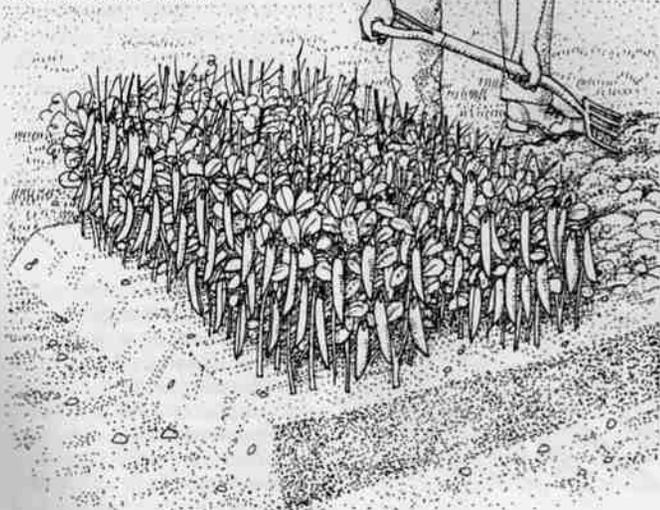
Ne laissez pas de parcelles de terrain inoccupées durant l'été. Aussitôt que vous faites une récolte mettez autre chose à la place. Prenez l'habitude de remplacer chaque légume arraché par un autre. Si vous n'avez rien pour remplacer ce que vous arrachez, faites pousser de l'engrais vert, de préférence une légumineuse comme la vesce d'hiver.

Et si vous ne pouvez pas faire cela prenez plaisir à laisser la nature le faire en laissant pousser les mauvaises herbes comme la stellaire ou d'autres herbes annuelles : elles puisent des nitrates dans le sol, et les fixent. Mais ne laissez pas ces herbes monter en graine, enfouissez-les dans le sol lorsqu'elles en sont au stade de la floraison ou même avant. Elles pourriront alors rapidement, se transformeront en bon humus et relâcheront dans le sol les éléments nutritifs qu'elles ont accumulés. La terre inoccupée est non seulement inutile mais en plus, elle perd sa substance : pour la terre comme pour nous, « le travail c'est la santé ».

Juillet est véritablement le mois de l'abondance. Vous pouvez commencer à arracher les carottes, les

#### LA COUCHE EN ÉTÉ

*Vers la fin de l'été tous les haricots à écosser auront été arrachés. Vous devrez alors retourner la terre avant de planter les légumes de la famille des choux. Pour éviter de marcher sur la planche, travaillez en vous plaçant alternativement d'un côté et de l'autre.*



oignons, les navets, les betteraves, etc. Vous aurez ainsi des légumes jeunes et tendres à consommer. Cueillez les petits pois et les haricots ; ne les laissez surtout pas vieillir car ils ont tendance à durcir et à devenir filandreux. Cueillez et cueillez encore. C'est une erreur de laisser des haricots verts sur le plant (sauf si vous voulez avoir des haricots secs pour l'hiver) car ils puisent toute l'énergie et empêchent les jeunes pousses de se développer. En ce qui concerne les petits pois et les haricots verts, plus vous en cueillerez, plus vous en aurez.

Attachez vos plants de tomates à des piquets dès maintenant, pincez les tiges latérales inutiles et arrosez avec du fumier que vous aurez fait tremper dans de l'eau, ou avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper de la consoude. Le céleri et les poireaux aiment aussi le fumier liquide. Le céleri, en particulier, doit être arrosé par temps sec ; c'est une plante qui, par temps de sécheresse, cesse de se développer ou bien monte en graine. A cette époque de l'année, toutes les plantes de la famille des choux ont besoin d'azote : c'est donc le moment de garnir leur pied avec du fumier de volaille ou tout autre fumier riche en azote si votre terrain n'en est pas assez pourvu naturellement. Ne les garnissez pas de fumier après le mois de juillet, sinon elles risqueraient de pousser trop vite et de se dessécher avant que l'hiver n'arrive.

C'est aussi le moment d'arracher les échalotes et de les sécher avant de les mettre en réserve. Traitez vos pommes de terre avec de la bouillie cuprique ou bouillie bordelaise, si vous pensez qu'elles risquent des maladies. (voir p. 104). Surveillez sans cesse vos carottes et vos oignons qui sont menacés par les prédateurs.

N'oubliez pas de semer des oignons en été afin d'avoir des plants forts à repiquer l'année suivante. Si vous disposez d'un châssis, semez également quelques choux-fleurs. Si vous les faites bien pousser, vous obtiendrez rapidement des choux-fleurs en automne et non des brocolis qui ne sont que des imitations de choux-fleurs.

Aérez bien vos plantations sous châssis froid, sur couche et en serre ; même les concombres. Pincez les plants de concombres. Protégez du soleil les plants qui poussent sous verre en badigeonnant les vitres avec de la chaux ou en mettant des paillasons.

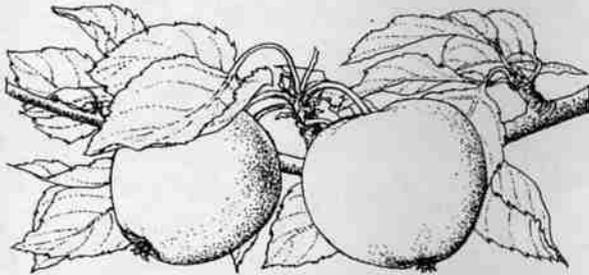
Au mois d'août, la majeure partie de votre temps sera consacrée au désherbage et aux récoltes. Cueillez les choux-fleurs au fur et à mesure de leur maturité. Si vous les laissez en terre, ils seront perdus. Arrachez les pommes de terre hâtives et remplacez-les par des poireaux ou de l'engrais vert. Buttez les céleris et toutes les plantes de la famille des choux en les

binant : ils apprécient toujours d'avoir la tige entourée de terre. Les plantes qui ont été endommagées par les insectes ou par une quelconque maladie essaieront presque toujours de survivre en développant de nouvelles racines à partir de leur tige.

Terminez la taille de vos arbres fruitiers au mois d'août, si cela n'a été fait en juillet. Placez des plants de fraisiers (stolons) rampants dans des petits pots de tourbe pour leur faire prendre racine avant de les repiquer. Le mois d'août est une période favorable pour planter des fraisiers destinés à la production de l'année suivante, bien que cette opération puisse également attendre jusqu'au début du mois de septembre.

Cueillez les concombres et tous les fruits de la famille des courges au fur et à mesure qu'ils sont prêts afin de favoriser la croissance des fruits plus jeunes. Enfin n'oubliez pas de biner la terre et d'éliminer les mauvaises herbes dès qu'elles apparaissent, ou même avant qu'elles n'apparaissent si cela est possible. Un bon binage est souvent plus efficace qu'un bon arrosage. Binez tôt et souvent, de cette façon vous n'aurez pas à vous donner trop de mal.

### L'AUTOMNE



L'automne est l'époque où les récoltes se succèdent sans cesse les unes après les autres, que ce soit pour la consommation ou la mise en conserve ou en réserve.

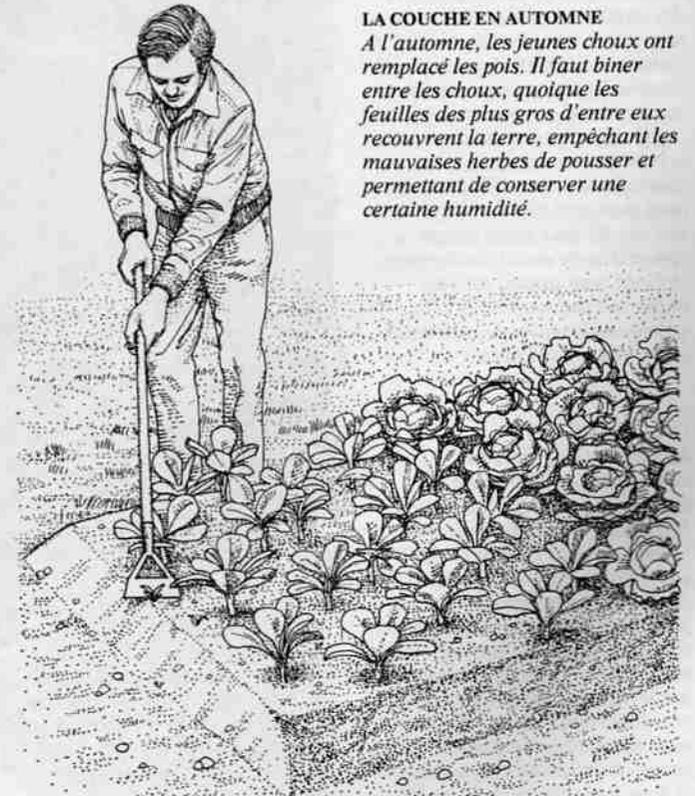
Au fur et à mesure que vous dégagez des planches en récoltant les légumes, n'oubliez pas de remplacer ceux-ci par de l'engrais vert si vous n'avez pas d'autres légumes à faire pousser. Malheureusement, les légumineuses, qui sont de loin les meilleures plantes pour faire de l'engrais vert car elles fixent l'azote, sont presque toutes des plantes d'été qui meurent durant l'hiver. Le trèfle rouge, lorsqu'on le sème au début du mois de septembre, a le temps de bien se développer avant d'être tué par l'hiver. De bons résultats peuvent également être obtenus avec la vesce d'hiver, mais les graines sont chères. La vesce présente un autre avantage : si vous élevez des lapins ou des poulets, vous pouvez les nourrir avec cette plante.

En septembre vous récoltez les derniers petits pois, et les derniers haricots, verts, à écosser et à rames. Mettez vos haricots à rames et vos haricots verts nains en bocaux et si vous le pouvez, faites-en sécher un peu avec vos haricots à écosser. Les courges, les oignons et les courgettes doivent être récoltés lorsqu'ils sont mûrs puis soigneusement mis en réserve.

Les betteraves, les carottes, les choux-navets et les navets n'ont probablement pas fini de pousser : arrachez-en quelques-uns pour les consommer frais mais laissez le gros de la récolte en terre pour le mettre en cave plus tard. Les céleris et les choux-raves ne sont pas encore prêts à être arrachés car ils ont tous deux besoin de subir le gel pour prendre toute leur saveur.

Le mois de septembre est celui où vous cueillez les poires et les pommes de votre verger. Cueillez les petits fruits des espèces remontantes (fraises, framboises...). Ne cueillez aucun fruit tant qu'il n'est pas mûr.

Octobre est le mois où s'effectuent l'arrachage et la mise en cave des pommes de terre. Les betteraves, les navets, les choux-navets et les carottes doivent également être arrachés et mis en cave à ce moment. Buttez les poireaux et les céleris et recouvrez les pommes de choux-fleurs avec les feuilles qui les entourent afin de les protéger des intempéries. Soyez



#### LA COUCHE EN AUTOMNE

*A l'automne, les jeunes choux ont remplacé les pois. Il faut biner entre les choux, quoique les feuilles des plus gros d'entre eux recouvrent la terre, empêchant les mauvaises herbes de pousser et permettant de conserver une certaine humidité.*

# Le jardin en automne

## LES LÉGUMES VIVACES

Les artichauts demeurent prolifères en cette saison. Ne tenez pas compte des conseils de vos voisins qui prétendent qu'il faut couper les feuilles des plants d'asperges ; laissez-les, car elles donnent de la sève aux racines.

## SEMIS ET REPIQUAGES

Vous pouvez y semer quelques légumes hâtifs tels que laitues, radis, navets ou épinards. Sinon, semez tout simplement de l'engrais vert.

## CARRÉ A

### Divers

Votre maïs est maintenant prêt pour la récolte : cueillez-le avant qu'il ne durcisse et faites-le cuire tout de suite. Au fur et à mesure que vous récoltez les légumes de ce carré, remplacez-les par l'engrais vert : seigle, vesce, ou même les deux. Soyez patient en ce qui concerne les tomates que vous cultivez à l'extérieur, elles peuvent mûrir très tard et il arrive souvent d'en cueillir de très bonnes en automne.

## CARRÉ D

### Choux

Pendant l'été, au fur et à mesure des récoltes de pois et de haricots, vous aurez remplacé ces plantations par les légumes de la famille des choux provenant du carré réservé au premier repiquage. Ceux-ci constitueront le principal de votre approvisionnement d'hiver, vous avez donc tout intérêt à les soigner. Ne leur faites aucun apport d'azote ou de fumier trop riche en cette saison, car cela risquerait de les affaiblir et ils opposeraient moins de résistance aux rigueurs de l'hiver.

## LE COMPOST

Le compost « se fait » très rapidement en été grâce à la chaleur et vous devez en avoir un bon tas au début de l'automne. Utilisez-le pour recouvrir vos planches pendant l'hiver : vous disposerez ainsi de plus de place pour vos résidus des récoltes d'automne qui sont les plus importantes de l'année. N'hésitez pas à ramasser ce que vous pouvez en dehors de chez vous ; si vos voisins ne veulent pas de leur gazon coupé, prenez-le et mettez-le dans votre compost.

## LE CHÂSSIS FROID

Au fur et à mesure que vous récoltez courges, aubergines et poivrons, remplacez-les par des laitues d'hiver, des chicorées et d'autres légumes à forcer de la famille des composées.

## LES ARBRES FRUITIERS

Le moment est venu de récolter toutes les variétés de fruits tardifs. Maintenez une certaine hygiène dans votre verger :

brûlez toutes les branches et feuilles mortes atteintes par des maladies ; mettez toutes les autres feuilles mortes au milieu de votre tas de compost.



## LA RHUBARBE

Paillez abondamment vos plants de rhubarbe avec du compost, du fumier, des feuilles mortes ou des algues et n'y touchez plus. Cette plante est en période de repos durant tout l'hiver.

## Jardiner toute l'année

### LES PETITS FRUITS

*Ne soyez pas trop pressé de tailler vos cassissiers, laissez d'abord la sève descendre jusqu'aux racines. Paillez le sol abondamment avec du fumier organique.*

### LA SERRE

*Vous pouvez planter des laitues au fur et à mesure de vos récoltes. Dégagez et nettoyez les étagères afin de pouvoir plus tard y disposer des caissettes de semis.*

### LES RUCHES

*Vous avez laissé aux abeilles un peu de miel que vous devez compléter par un apport de sucre. Garnissez la ruche d'un grillage pour la protéger des souris et recouvrez-la d'une couverture pendant l'hiver. Sous des climats particulièrement froids vous pouvez entourer les ruches de papier goudronné.*

### CARRÉ B

#### Racines

*Les panais, les topinambours et les choux-navets supportent bien l'hiver ; en revanche, toutes les autres racines doivent être récoltées et mises en cave ou en silo. Semez autant d'engrais vert que vous le pouvez sur cette planche.*

### CARRÉ C

#### Pommes de terre

*Récoltez le restant de vos pommes de terre en novembre. Les poireaux qui ont remplacé les pommes de terre hâtives sont maintenant buttés et prêts à passer l'hiver. Remplacez les pommes de terre tardives par de l'engrais vert (du seigle, de préférence).*

### LES PLANTES AROMATIQUES

*C'est le moment de recueillir toutes les graines dont vous avez besoin. Laissez les graines arriver à maturité, arrachez les plantes et faites-les sécher. Coupez toutes les pousses mortes.*



vigilant en ce qui concerne les limaces et les escargots qui aiment particulièrement les automnes doux et humides. Octobre est également le bon mois pour semer les haricots à écosser et les petits pois d'hiver.

Récoltez tous vos fruits avant la fin du mois d'octobre ; ratissez les feuilles mortes qui sont tombées des arbres fruitiers et mettez-les dans le tas de compost. Ce genre de précaution est très utile car vous éviterez ainsi les maladies cryptogamiques des arbres. Si vous mettez les feuilles au milieu du tas de compost, aucun organisme nuisible ne survivra.

Les plants de choux-fleurs semés au début du mois d'octobre doivent être repiqués sous châssis. Semez donc vos graines en pépinière dans un compost ordinaire, puis repiquez les plants sous châssis dans un compost enrichi de fumier ; lorsque vient le printemps, repiquez-les à l'air libre sur couche profonde bien fumée. Veillez à ce que l'air de vos châssis ne soit pas trop humide et étouffant. Ouvrez-les dès qu'il fait beau et ne les refermez que la nuit. Rappelez-vous qu'il ne faut pas trop arroser les plantations en serre ou sous châssis : la croissance et l'évaporation ralentissent leur rythme en automne.

La première bonne gelée passée, vous pourrez

commencer à arracher vos céleris et vos choux-raves pour les consommer frais. Ces deux légumes peuvent rester en terre et être arrachés selon vos besoins jusque tard dans l'hiver.

Le mois de novembre est un mois assez pénible à supporter. Ne vous sentez surtout pas découragé, bêchez quand vous le pouvez, et quand vous ne le pouvez pas, faites du nettoyage. Enlevez les feuilles pourries des choux et mettez-les sur le tas de compost ; si vous les laissez sur les plantes, vous ne récolterez que des limaces. Paillez les légumes d'hiver tels que les céleris afin de les protéger au mieux du gel ; protégez aussi les plantes vivaces et fragiles comme les asperges et les artichauts qui sont en période d'arrêt de végétation. Les algues constituent une merveilleuse protection pour ces plantes.

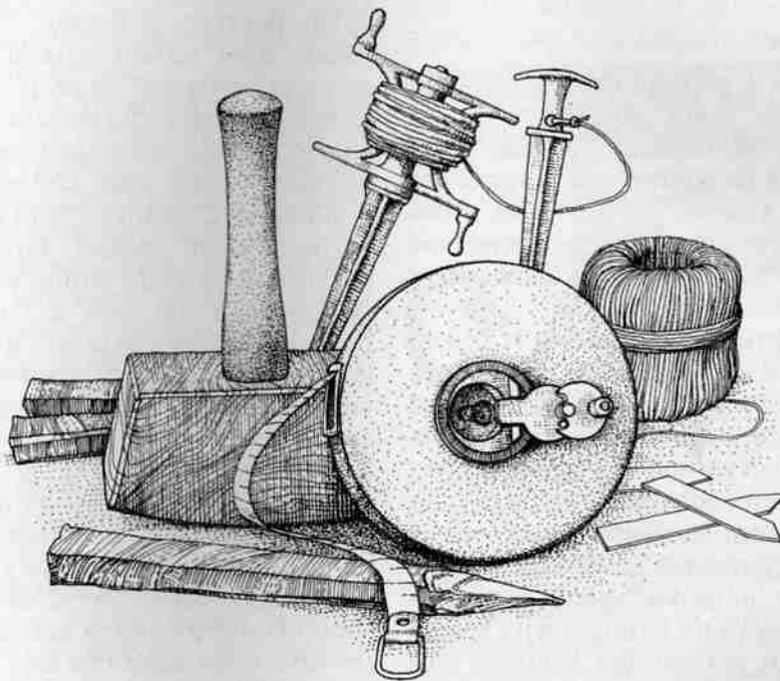
Aérez vos châssis et vos serres lorsqu'il ne gèle pas et couvrez-les de paillasons, de sacs ou simplement de paille lorsqu'il gèle fort. Surveillez la température des serres dans lesquelles poussent les laitues d'hiver ; il ne faut pas que l'air soit trop humide ni étouffant ; tout comme bien d'autres plantes, les laitues ne supportent pas le gel mais ce n'est pas une raison pour les garder dans du coton.

## CALENDRIER DU JARDIN POTAGER

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<b>Betteraves</b>				Semez			Binez			Récoltez	Silo	
<b>Brocolis</b>			Semez dès la récolte		Repiquez							
<b>Carottes</b>				Semez		Binez	Semez	Binez			Récoltez	
<b>Céleris</b>		Récoltez		Semez sous abri			Repiquez	Buttez		Buttez		Récoltez
<b>Choux de Bruxelles</b>		Récoltez		Semez		Repiquez						Récoltez
<b>Choux printemps</b>				Récoltez			Semez			Repiquez		
été		Semez sous abri		Semez					Récoltez			
hiver		Récoltez			Semez		Binez					Récoltez
<b>Choux-fleurs</b>		Semez sur couche chaude					Récoltez		Semez sous abri			Récoltez
<b>Choux frisés</b>		Récoltez		Semez en pépinière		Repiquez				Binez		Récoltez
<b>Courges, courgettes, citrouilles</b>				Semez sous abri		Semez	Binez			Récoltez		
<b>Épinards</b>				Semez et récoltez successivement toute l'année								
<b>Haricots à rames</b>					Semez			Récoltez				
fèves		Semis printemps						Récoltez et arrachez			Semis hiver	
nains				Semez sous abri		Semez		Récoltez				
<b>Laitues</b>		Semez et récoltez successivement toute l'année						Semez sous châssis l'hiver				
<b>Navets, choux-navets</b>				Semez			Binez			Récoltez		
<b>Oignons</b>		Semez, éclaircissez			Désherbez			Semez		Récoltez		
<b>Panais</b>		Semez			Binez					Récoltez		
<b>Poireaux</b>		Semez dès la récolte				Repiquez		Binez				Récoltez
<b>Pois</b>				Semez			Buttez			Récoltez		Semez
<b>Pommes de terre</b>				Plantez			Récoltez	Traitez		Récoltez		
<b>Radis</b>				Semis			Resemez dès la récolte					
<b>Tomates</b>			Semez sous abri		Repiquez		Binez			Récoltez		

CHAPITRE III

# *L'organisation du jardin potager*



*Organisation des planches de  
culture, organisation du jardin  
d'herbes aromatiques et du  
verger, principes de la rotation  
des cultures.*

## *L'organisation du jardin potager*

Celui qui peut organiser son jardin potager à partir d'une parcelle de terrain vierge a bien de la chance. Malheureusement la plupart d'entre nous hérite d'un fouillis inextricable ou d'un terrain en friche et il n'existe aucune solution miracle pour en faire immédiatement un potager parfaitement bien organisé. Nombre d'éléments sont à prendre en considération ; chaque jardin a ses impératifs et chaque jardinier ses méthodes. Mais quel que soit le résultat espéré, il est toujours préférable de prévoir maintenant : c'est-à-dire à tout moment. Quoi qu'il en soit, ne remettez pas au lendemain l'organisation de votre terrain. Plus vite vous prendrez une décision sur l'organisation générale du terrain, plus vite vous récolterez.

### **Vos besoins spécifiques**

Les premières choses à prendre en considération lorsque vous organisez votre potager sont vos besoins et vos désirs. Ne négligez pas vos goûts personnels ; il est inutile de cultiver des rangs et des rangs de haricots verts à rames si vous ne les aimez pas. Je suggère donc qu'avant tout, vous fassiez une liste de ce que vous aimeriez avoir dans votre potager.

Si votre motivation principale n'est pas le besoin matériel, je pense qu'il est préférable de ne pas consacrer tout votre espace cultivable aux grosses récoltes, pommes de terre, choux... qui permettent de tenir toute une année si on les met en silo ou en cave. Cultivez plutôt des légumes comme les petits pois ou les haricots verts qui sont meilleurs lorsqu'on les consomme frais. Je recommande au jardinier qui ne dispose que d'un espace limité d'acheter le gros de sa réserve de légumes-racines à un fermier ou un épicier et de cultiver dans son potager des légumes plus délicats qui ne se conservent pas aussi bien et, bien sûr, quelques pommes de terre nouvelles, choux-navets et betteraves qui sont des légumes délicieux à consommer jeunes et tendres.

Le jardinier qui veut vraiment se suffire à lui-même cherchera à faire en sorte de ne pas en avoir à acheter à l'extérieur. Ceci nous amène à aborder la question délicate de savoir ce que l'on peut attendre d'une surface donnée. Malheureusement, il n'est pas facile de faire une estimation, et seules une longue expérience et une connaissance profonde de votre propre potager vous permettront d'y parvenir. A mon avis, en règle générale, la meilleure solution consiste à cultiver autant que vous le pouvez. Si vous utilisez des méthodes de culture intensive, telle que la couche (voir p. 106), vous serez étonné de voir combien de personnes vous pouvez nourrir à partir d'un petit lopin de terre.

### **La topologie du jardin**

Une fois que vous avez établi une liste des produits que vous voulez faire pousser dans votre jardin, il faut vous demander si la topologie générale du potager vous permettra de la faire.

**L'exposition.** A mon avis les gens se préoccupent trop de l'exposition de leur jardin, c'est-à-dire de savoir si celui-ci est exposé au nord, au sud, à l'est ou à l'ouest. Il est vrai qu'un coteau exposé au sud se réchauffera plus rapidement qu'une pente exposée au nord. Mais il est aussi vrai qu'un terrain exposé au sud souffrira autant des gelées qu'une surface exposée au nord. Je trouve personnellement que les cultures de terrains exposés au nord ne sont pas aussi en retard sur les cultures de terrains exposés au sud qu'on pourrait le penser. Ne sous-estimez pas la valeur d'un terrain exposé au nord : il est par exemple préférable de ne pas forcer les pommes de terre hâtives en début de saison sur un terrain exposé au sud car elles n'auraient certainement pas la force de résister à une gelée tardive.

**L'ombre.** C'est un élément bien plus important que l'exposition du potager. Lorsque vous concevez la disposition de votre jardin, vous devez tenir compte de l'étendue qui sera à l'ombre, et de la durée pendant laquelle elle le sera quotidiennement suivant les saisons. Certaines plantes ne pousseront pas si vous les mettez dans un endroit trop ombragé tandis que d'autres refuseront de pousser si elles sont directement exposées à la lumière du soleil. Je suggère que vous fassiez un dessin de votre jardin et que vous coloriez de différentes façons les endroits qui sont ensoleillés toute la journée, ceux qui ont le soleil seulement la moitié de la journée et ceux qui sont à l'ombre toute la journée. Lorsque vous aurez fait cela, vous aurez une idée plus précise de l'espace que vous pouvez consacrer à la culture des légumes qui respectivement aiment ou n'aiment pas le soleil.

Toujours à propos de cette question d'ombre et de soleil, certains conseillent d'orienter les rangées de légumes du nord au sud plutôt que d'est en ouest afin d'éviter que celles-ci ne se fassent de l'ombre, mais ce principe ne semble pas répondre à la logique. Dans l'hémisphère Nord, en été le soleil se lève toujours à l'Est-Nord-Est et se couche à l'Ouest-Nord-Ouest. En d'autres termes, le seul moment de la journée où le soleil est en plein sud est à midi, et il est si haut à ce moment-là que l'ombre faite par une rangée sur une autre est minime. Pendant la plus grande partie de la journée, le soleil est donc à l'Est ou à l'Ouest. Si l'on veut tenir compte de ce fait, il faut alors disposer les rangées d'est en ouest, mais, personnellement, je n'ai jamais constaté que l'orientation des rangées ait une influence quelconque.

**Les arbres.** Certains aspects ayant trait à la situation de votre jardin risquent de contrarier vos intentions : un arbre énorme dans le jardin de votre voisin et dont les branches surplombent votre propre potager par exemple ; non seulement il fait de l'ombre sur une grande partie de votre surface cultivable, mais en plus les racines mordent sur votre terrain et en prennent les éléments nutritifs.

Je n'ai rien contre les arbres – la nourriture qu'ils puisent dans votre sol lui sera éventuellement retournée lorsque les feuilles mortes tomberont et commenceront à pourrir – mais ils peuvent être vraiment gênants pour les cultures, et si votre voisin refuse de couper cet arbre – ce qu'il fera sans aucun doute – il vous faudra trouver le moyen de minimiser cet inconvénient. Vous avez le droit d'élaguer les branches qui dépassent votre mur et de tailler les racines qui vous gênent.

**Les terrains en pente.** Si votre jardin est fortement en pente, cela peut, non seulement, rendre le jardinage extrêmement difficile, mais également causer une érosion importante. La meilleure solution consiste à construire des terrasses (voir p. 241). C'est un travail absolument épuisant mais qui en vaut la peine : le potager sera infiniment plus productif et plus facile à travailler, le sol ne s'érodera pas, et votre jardin aura un air original et agréable à contempler.

### Le climat

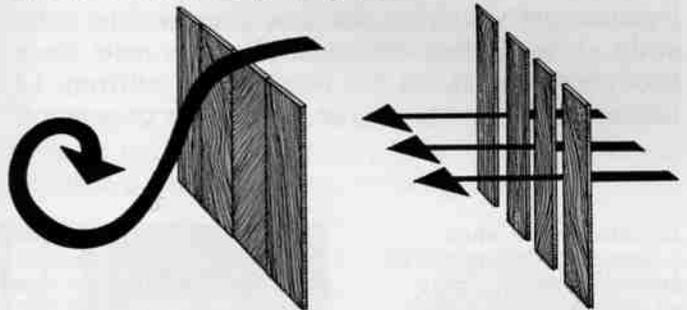
Il est probable que la liste idéale des produits que vous désirez obtenir de votre potager se trouve déjà considérablement réduite une fois que vous aurez pris en considération la topologie de votre jardin. Il faudra encore la modifier de manière à choisir parmi tous les légumes que vous voulez cultiver ceux qui poussent bien sous votre climat. Il peut être amusant de tenter votre chance avec des plantes qui ne sont pas courantes dans votre région, mais la plupart du temps, il est inutile d'essayer de se battre contre le climat – il est préférable de s'en faire un allié.

**Le gel.** Il n'est bien sûr pas facile de prédire avec certitude ce que sera le temps d'une saison à l'autre – et même, comme certains d'entre nous qui ont une longue expérience des bulletins météorologiques le savent, de le prévoir d'un jour sur l'autre. Le jardinier le plus expérimenté peut se laisser surprendre par une gelée tardive en plein milieu du printemps. Je vous suggère quand même de calculer combien de temps dure la période de croissance ou de culture dans votre région : comptez par exemple à partir de la dernière gelée de printemps à la première gelée d'automne (voir les cartes des climats p. 248). Il est toujours utile de se lier d'amitié avec un jardinier qui connaît bien la région et son climat.

Il n'y a pas grand-chose à faire pour rallonger la période de culture, à moins de protéger vos plantes de façon intensive avec des serres, des châssis, des cloches, etc. En revanche, vous pouvez prendre des précautions vis-à-vis d'autres facteurs climatiques.

**Le vent.** Vous devriez indiquer la direction du vent dominant sur votre carte des zones ombragées ou ensoleillées ainsi que les parties de votre jardin qui sont abritées ou exposées aux vents. Certaines plantes tolèrent le vent – bien qu'elles aient parfois besoin d'être attachées à des tuteurs – d'autres, comme la plupart des fruits, les choux de Bruxelles ou les plus hautes plantes de la famille des choux, ne le supportent pas.

Si le jardin est particulièrement exposé au vent, la meilleure solution est de construire une protection quelconque. Une barrière avec des interstices entre les planches est beaucoup plus efficace qu'un mur car un mur crée à sa base des tourbillons qui peuvent causer autant de dégâts que le vent lui-même.



**CLÔTURE HERMÉTIQUE**  
En passant par-dessus ce genre de clôture, le vent forme des tourbillons éventuellement néfastes.

**CLÔTURE AJOURÉE**  
Le vent passe à travers les planches espacées mais sa force se trouve considérablement diminuée.

Si la solution de la barrière ne vous paraît pas pratique, plantez une haie (voir p. 243), des arbustes, une rangée d'arbres, ou autre chose, pourvu que le vent puisse passer à travers. Ce genre de protection vous obligera à renoncer à une partie de votre surface cultivable, mais grâce à elle, vos récoltes seront probablement plus importantes ; vous ne perdrez donc pas au change.

**L'eau.** Sous la plupart des climats, il est nécessaire d'avoir un point d'eau près de votre planche de semis pour aider les graines à prendre racine. Les arrosages réguliers n'ont pas une importance vitale une fois que les racines sont bien développées, sauf en période de sécheresse ou sous les climats extrêmement secs. Dans ce cas, il est conseillé d'installer un système fixe, facile à réaliser avec un tuyau de plastique. Faites simplement partir le tuyau de votre point d'eau, où qu'il soit. Pour le protéger du gel, et aussi du soleil, qui altère le plastique, enterrez-le à 25 cm de profondeur.

**La nature du sol**

Dernier élément très important à prendre en considération lorsque vous concevez la disposition de votre jardin : la nature du sol. Vous vous apercevrez peut-être que certains des légumes que vous avez l'intention de cultiver ont besoin, par exemple, d'un sol plus ou moins acide que celui de votre terrain. Il est heureusement facile de corriger la nature de votre sol (des explications à ce sujet sont données dans les pages 80 à 90). Il faut de toute façon bien équilibrer la nature de votre sol avant de commencer à cultiver. Vous pouvez et devriez traiter régulièrement votre sol, même lorsqu'il est occupé, mais il est bien sûr plus facile d'enfouir du compost ou du fumier, par exemple, lorsque le terrain est nu que lorsqu'il est recouvert de toutes sortes de légumes.

**La disposition des divers éléments**

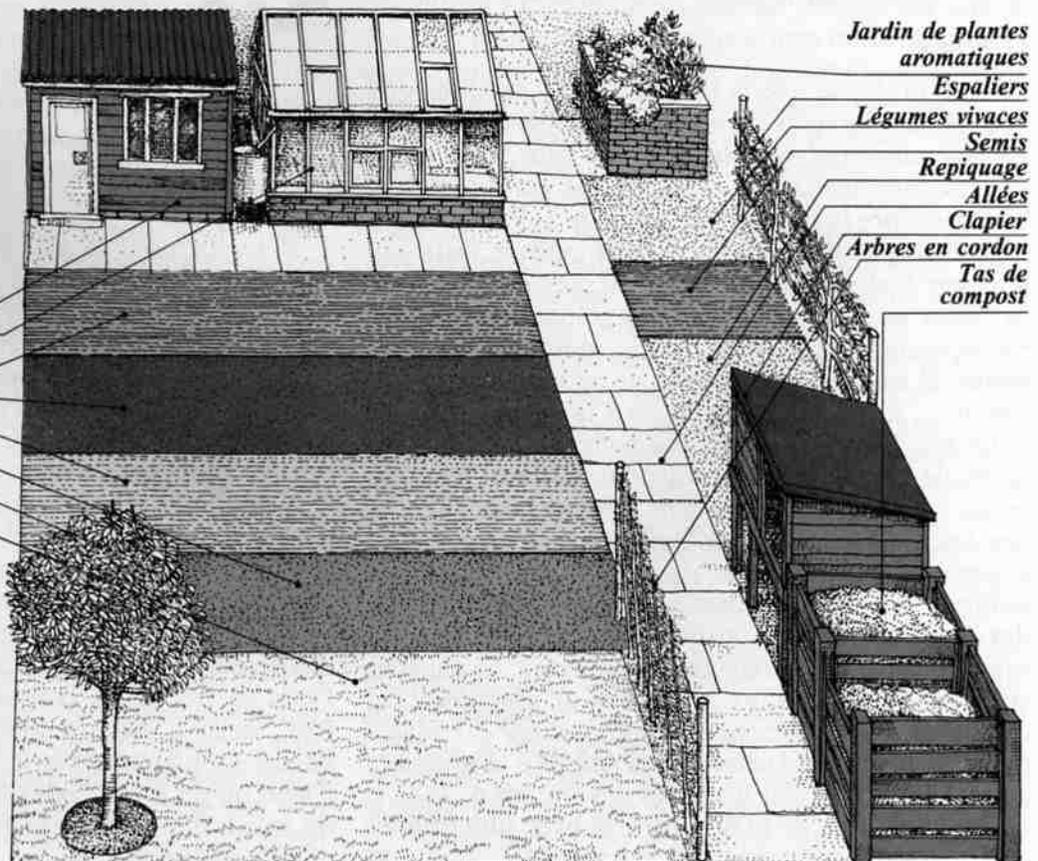
Après avoir pris en considération tous les facteurs qui peuvent conduire à modifier la liste originelle des légumes que vous aimeriez faire pousser dans votre jardin, vous devriez avoir une idée plus nette de ce que vous pouvez ou ne pouvez pas cultiver. Le problème qui se pose ensuite est bien sûr de savoir si

vous avez assez d'espace pour les diverses plantations que vous désirez faire. Afin d'obtenir une estimation correcte, il vaut mieux prévoir l'installation de tous les éléments de base que chaque jardin doit contenir. A mon avis, le jardin potager idéal doit s'organiser autour des éléments suivants : une planche de semis et de repiquage ; un jardin de plantes aromatiques ; une planche réservée aux légumes vivaces ; une planche d'arbustes fruitiers ; quatre planches de légumes annuels ; et un verger ou un endroit plus petit réservé aux arbres fruitiers. Les constructions doivent comprendre les bacs à compost, un endroit où élever les animaux, une cabane de rangement et, si vous le désirez, une serre. Tous ces emplacements feront l'objet de vos soins quotidiens. De plus vous devriez réserver un espace à une pelouse et à un petit massif de fleurs. Vous serez heureux d'avoir une pelouse et de pouvoir vous y allonger au soleil pour vous reposer après avoir travaillé et il est toujours réjouissant pour les sens – ainsi que pour l'esprit – d'avoir un petit massif regorgeant de fleurs.

**La planche de semis.** La chose la plus importante à se rappeler en décidant de la disposition de la planche de semis est qu'elle doit être proche d'un point d'eau.

**DISPOSITION DU JARDIN**  
 La maison se trouve en haut du jardin à proximité du jardin d'herbes, de la serre et du clapier ; elle est donc éloignée du clapier et du tas de compost. La pelouse bordée d'une rangée d'arbres en cordon qui cachent le compost forme un jardin d'agrément en bout de terrain.

- Cabane de rangement
- Serre
- Carré A
- Carré B
- Carré C
- Carré D
- Arbres fruitiers à haute tige
- Pelouse



## L'organisation du jardin potager

L'idéal est de la situer près d'un robinet. Si cela est impossible, installez de manière définitive (de préférence en l'enterrant) un tuyau qui arrive à la planche en question.

**La planche réservée au repiquage.** Étant donné que les plants à repiquer dans ce carré proviennent de la planche de semis, il est préférable de les mettre côte à côte en les séparant peut-être par une petite allée.

**Le jardin de plantes aromatiques.** Il n'y a rien de plus désagréable que d'avoir à sortir sous la pluie lorsque vous êtes en train de faire la cuisine et d'avoir à courir jusqu'au fond du jardin pour cueillir une poignée d'herbes. Installez donc le jardin d'herbes aromatiques aussi près que possible de la porte de la cuisine.

**Les bacs à compost.** Il est de toute évidence préférable d'avoir le compost à portée de main – ou à portée de brouette – c'est-à-dire près des planches de culture afin d'éviter les aller et retour tout le long du jardin. Il y a une chose encore plus importante à prendre en considération : si vous élevez des animaux, il sera bien plus facile de nettoyer les cabanes ou les clapiers si le compost est juste à côté car vous n'aurez alors qu'à mettre le fumier sur le tas. Et, puisque en général on ne met pas les cabanes des animaux trop près de la maison, le tas de compost devrait se trouver à côté des cabanes, à l'autre bout du jardin.

**Les ruches.** Vous voulez, bien sûr, éviter d'être piqué par les abeilles ; je vous recommande donc de ne pas mettre les ruches près des cabanes où vivent les autres animaux. De plus, les abeilles aiment le soleil et n'apprécient pas d'être sous des arbres dégoulinant de pluie. Je vous suggère donc d'installer les ruches en hauteur, sur un toit ou sur une plateforme spécialement construite à cet effet.

**La serre et la cabane de rangement.** Je vous conseille de placer la serre et la cabane de rangement près de la maison. En fait, l'idéal dans un petit jardin est d'adosser la serre contre un mur de la maison. Vous gagnerez ainsi de l'espace. Lorsqu'une serre est trop éloignée de la maison, on a parfois des problèmes d'électricité et de chauffage. Si vous voulez utiliser votre cabane de rangement pour y faire du rempotage, il est préférable de la mettre près de la serre, avec laquelle vous pouvez même la faire communiquer.

### LA TAILLE DU JARDIN

Puisqu'il n'existe pas de modèle type de jardin, il vaut mieux concevoir votre plan d'organisation en fonction de la taille de votre jardin : petit, moyen ou

grand. Une fois que vous avez décidé quels légumes vous allez cultiver, que vous avez réuni toutes les conditions nécessaires pour les faire pousser, que vous avez choisi les endroits où vous allez mettre les diverses constructions, il vous reste à placer le tout dans l'espace disponible.

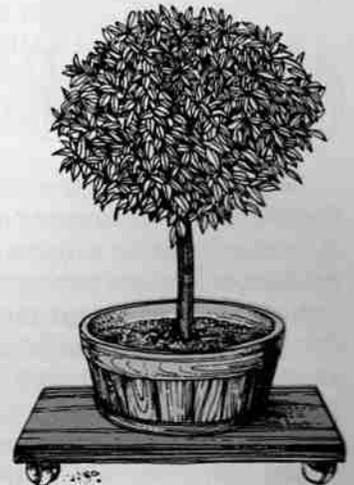
### Le petit jardin

« Tout ce qui est petit est joli », dit-on. Il est vrai qu'un petit jardin peut être aussi joli – et s'il est cultivé de façon intensive, presque aussi productif – qu'un grand. En fait, il est souvent bien plus facile de pratiquer le jardinage intensif sur une surface relativement réduite : un sac de résidus de feuilles mortes peut, par exemple, modifier de façon appréciable la fertilité d'un petit jardin tandis que dans un grand jardin, il vous faudrait beaucoup plus d'un sac pour parvenir au même résultat.

Dans un petit jardin, vous devez toutefois apprendre à utiliser le moindre espace disponible et il existe de nombreuses manières d'y parvenir. Tenez compte premièrement de la troisième dimension de votre jardin : dans un grand jardin vous n'avez aucun problème d'espace et vous pouvez cultiver horizontalement, mais dans un petit jardin, la solution idéale consiste à utiliser l'espace verticalement.

#### UTILISATION DE L'ESPACE

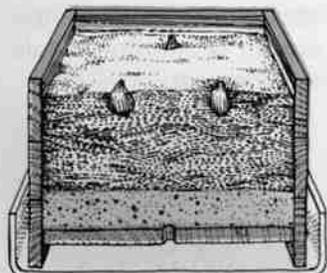
*Un panier suspendu rempli de plants de cornichons utilise au mieux un espace vertical. Un laurier-tige en pot, sur une planche munie de roulettes, peut être facilement déplacé.*



**Le jardinage vertical.** Les clôtures et leurs piquets, les murs – même ceux de la maison – procurent autant d'espaces libres verticaux. Les pois, les haricots grimpants, les tomates, les concombres et la plupart des cucurbitacées peuvent se palisser à l'aide de liens ou fils de fer. Ne laissez jamais un espace vertical disponible en été. Et surtout n'oubliez pas que vous pouvez faire pousser des plantes retombant d'une hauteur – à calculer selon la taille des plantes – en récipients suspendus.

**Les rebords de fenêtre.** N'oubliez pas non plus que les rebords de fenêtre sont utilisables pour le jardinage, et il est très facile de construire des bacs appropriés. Il me paraît dommage de mettre systématiquement des géraniums sur le bord des fenêtres : ce sont de jolies fleurs, mais les laitues et les tomates sont plus agréables à l'estomac et ce sont des plantes qui se cultivent très facilement dans ces conditions.

**Le jardinage sur un toit ou sur une terrasse.** Le toit ou la terrasse – si vous en avez une – sont des endroits très pratiques pour y disposer des bacs ou des caisses remplies de terreau ou d'un autre mélange. (N'oubliez pas de tenir compte de la solidité du toit que vous désirez utiliser, car les bacs remplis de terre peuvent peser très lourd.) Les haricots à écosser, les haricots à rames, les brocolis, les choux de Bruxelles, les choux, les laitues et les concombres se développeront tous très bien sur un toit ou une terrasse ; les poivrons également si le climat est assez chaud. On peut aussi planter un laurier, des citronniers ou des orangers dans des bacs que l'on abrite à l'intérieur par temps froid.



**SUR UN REBORD DE FENÊTRE**  
 Cette coupe d'un bac permet de voir des échalotes poussant dans un mélange de trois parties égales de terreau, de compost et de terre de jardin. Huit centimètres de gravier permettent à l'eau de s'écouler par des petits trous percés au fond du bac qui repose sur un plateau étanche.

**Le jardinage en intérieur.** Presque tous les petits fruits et les légumes peuvent être cultivés à l'intérieur et, surtout si vous avez un petit jardin, vous devriez profiter de chaque rebord de fenêtre, sauf s'ils sont exposés au nord, pour améliorer votre production. On peut sans problème faire pousser des plantes aromatiques, des tomates, des laitues, des carottes, des radis et des oignons hâtifs sur les bords de fenêtre dans pratiquement n'importe quel récipient ou bac. Percez simplement des trous au fond du récipient pour permettre à l'eau de s'écouler et placez-le sur un plateau. Mettez 5 à 8 cm de graviers au fond, puis un mélange comprenant du terreau, de la tourbe et de la terre du jardin en quantités égales.

Si tous vos rebords de fenêtre sont occupés, vous pouvez envisager d'utiliser également d'autres parties de la maison. Les champignons, par exemple, se cultivent très bien sous une cage d'escalier, dans un sous-sol ou dans une cave – et même dans le bas d'une vieille armoire. Dans ce cas, il est préférable d'utiliser du compost spécial (voir p. 166).

## Le jardin de taille moyenne

Le jardinier a beaucoup plus de liberté d'action dans un jardin moyen (comme ceux des pavillons de banlieue, par exemple). Mais ne vous laissez pas griser par cette liberté ; à mon avis il vaut mieux commencer par cultiver une petite surface de façon intensive puis étendre celle-ci au fur et à mesure que vous « sentez » bien votre jardin. Par exemple, ne labourez pas tout le terrain dès le début car vous seriez alors incapable de suivre le rythme, à moins de cultiver à plein temps.

Même si vous disposez de plus d'espace que dans un petit jardin, ne le gâchez pas en permettant, par exemple, à un vieux poirier ou pommier véreux et improductif de dominer le terrain. Il vaut mieux couper ce genre d'arbres si vous en avez (les branches de poiriers ou de pommiers font un excellent bois de chauffage). Vous pouvez tirer parti de votre espace plus intelligemment en utilisant une ou deux clôtures pour supporter des poiriers ou des pommiers en espalier (voir p. 101), qui sont souvent bien plus productifs qu'un vieil arbre négligé.

Le jardin de taille moyenne peut contenir une serre modeste mais qui donnera son poids de tomates. Grâce à elle, vous pourrez démarrer vos légumes très tôt et éviterez peut-être ainsi la période de « disette » au début du printemps. Les châssis froids vous aideront également à prolonger la période de culture et si vous disposez de suffisamment d'espace, vous pourrez les installer de façon permanente. Je pense que c'est une bonne idée de les placer à côté de la serre ; de cette façon, vous pourrez fortifier les jeunes plants facilement.

L'un des avantages non négligeables que présente le jardin moyen, c'est de vous offrir la possibilité de vous attacher un peu plus à l'aspect décoratif des endroits non cultivables ; la pelouse par exemple où il est bien agréable de passer quelques heures au soleil. Je dois dire que je n'approuve pas les idées conventionnelles en ce qui concerne l'emplacement de la pelouse : en général, les gens préfèrent qu'elle soit juste à côté de la maison car la vue des fleurs et du gazon est plus agréable que celle des planches de légumes. Mais si vous ne considérez cet aspect esthétique que lorsque vous vous trouvez sur la pelouse, vous admettez que l'arrière d'une maison – qui est souvent bien laid avec tous ses tuyaux qui rejettent sans arrêt les eaux sales et savonneuses – est un endroit peu plaisant à regarder. Personnellement, je mettrais la pelouse à l'autre bout du jardin en la séparant des légumes par une clôture en espalier, et j'y disposerais quelques petits massifs de fleurs, voire quelques arbustes fruitiers.

## Le grand jardin

Quel que soit l'espace dont vous disposez, n'oubliez jamais qu'il vaut mieux commencer modestement. Rendez-vous d'abord maître de petites parcelles, vous aurez ensuite plus d'expérience pour travailler sur une grande échelle.

Même si vous ne cultivez pas toute votre surface, vous pouvez sans grand effort tirer parti de l'espace inutilisé. Il n'y a rien de meilleur pour améliorer la qualité générale de votre terrain que d'en faire un pâturage et d'engraisser du bétail pendant trois ou quatre ans. A la fin de cette période, convertissez petit à petit le pâturage en planches qui pourront être intégrées au fur et à mesure dans le cycle de rotation de vos cultures. Les pâturages d'herbe et de trèfle sont excellents mais vous pouvez semer également des plantes à racines plus longues comme la luzerne ou la consoude. Ces plantes puisent des minéraux utiles dans les profondeurs du sol et, que vous les enfouissiez comme engrais vert, que vous les mettiez dans le tas de compost ou que vous les donniez tout simplement à manger aux poules, ces minéraux absorbés seront, d'une manière ou d'une autre, restitués à la terre. Cette manière de laisser la terre au repos vous permettra d'éliminer toute trace de maladie provenant de cultures antérieures qui pourrait encore se trouver dans le sol et vous causer des problèmes lorsque vous commencerez à planter des légumes.

Dans un grand jardin vous pouvez vous permettre de planter des arbres fruitiers à haute tige plutôt que des variétés naines taillées en palmette ou en cordon, qui sont surtout avantageuses lorsqu'on manque d'espace. Les variétés naines modernes produisent probablement plus de fruits et plus rapidement que les arbres fruitiers à haute tige, mais il n'y a rien de plus agréable à regarder qu'un verger abondamment garni de grands et magnifiques arbres fruitiers. Pruniers et noyers, par exemple, sont particulièrement beaux lorsqu'ils sont énormes.

## L'ORGANISATION DES PLANCHES

Dans le chapitre traitant des divers éléments du jardin potager, nous vous suggérons de cultiver vos légumes en les répartissant sur quatre planches et cela n'était pas sans raison. A notre avis, il est indispensable d'établir une rotation pour cultiver des légumes, et elle doit s'étendre sur une période d'au moins quatre ans : il est donc nécessaire de disposer de quatre planches. Il est bien sûr préférable d'en avoir plus : si par exemple votre jardin est assez grand, vous aurez la possibilité de laisser certaines

parcelles au repos en les transformant en pâturages pour engraisser du bétail comme nous vous l'avons conseillé plus haut. Et si par malheur vos légumes étaient atteints de cette maladie que l'on appelle la hernie, souvenez-vous que la seule façon de s'en débarrasser est de laisser la terre au repos pendant neuf ans ! Toutefois, la rotation sur une période de quatre ans est la méthode la plus pratique.

Même si votre jardin est tout petit, ne considérez pas cette méthode de culture sur quatre planches comme un luxe que vous ne pouvez vous offrir. L'utilité de la rotation des cultures est tout aussi valable pour un petit jardin que pour un grand et il n'est pas beaucoup plus difficile de faire quatre petites planches que deux grandes.

## La disposition des planches de culture

Une fois que vous avez choisi la partie du jardin dans laquelle vous allez faire vos planches, il vous reste à les délimiter. Leur orientation n'a pas une importance cruciale, sauf si vous employez un motoculteur pour les labourer. Dans ce cas il est préférable qu'elles ne se terminent pas au pied d'un mur ou d'une clôture car vous aurez des difficultés pour manœuvrer la machine. N'oubliez pas de tracer des allées entre les planches, cela vous facilitera le travail. Si votre sol est sablonneux et qu'il ne retient pas l'eau en surface vous n'aurez certainement pas besoin d'empierrement les allées ; si votre terrain a tendance à être boueux, en revanche, il vaut mieux recourir à cette solution (voir p. 241).

## La rotation sur quatre ans

Les deux principaux dangers à prendre en considération lorsque l'on cultive des légumes sont la hernie, qui se développe surtout chez les choux, et les anguillules qui s'attaquent particulièrement aux pommes de terre. Ces deux fléaux ont d'autant plus de chances d'apparaître si l'on cultive constamment des choux et des pommes de terre sur la même planche. C'est la raison principale pour laquelle vous devriez établir une rotation annuelle : les autres plantations en bénéficieront également.

La planification d'un cycle de rotation est assez compliquée à réaliser car vous devez tenir compte de l'état du sol après chaque type de récolte et savoir par quelle plantation vous pouvez la remplacer. Il y a quatre règles à respecter : premièrement, les pommes de terre ont besoin d'un sol très fumé alors que, placés dans ce type de sol, les légumes à racines consommables ont tendance à faire des racines fourchues ; je vous recommande donc dans votre rotation d'éloigner le plus possible dans le temps la

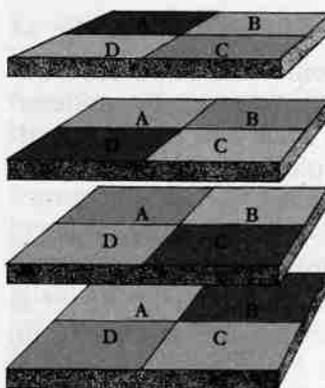
culture des racines de celle des pommes de terre. Deuxièmement, les pois, les haricots et les légumineuses en général préfèrent les sols riches en chaux, ce qui n'est pas le cas des pommes de terre ; évitez donc de cultiver des pommes de terre sur une planche où vous venez de faire pousser des légumineuses. Troisièmement, les choux aiment la chaux mais seulement lorsque cela fait un bon moment qu'elle est dans le sol : il est donc préférable de cultiver des choux dans une planche qui vient de servir pour les légumineuses, car la chaux aura le temps de bien s'incorporer au sol. Quatrièmement, les légumes « divers », c'est-à-dire les tomates, les melons, toute la famille des courges, des laitues, les radis, etc., se plaisent mieux dans un sol où l'on a enfoui du compost bien décomposé.

**Première année.** Fumez abondamment la terre la première année et plantez des pommes de terre. Lorsque celles-ci auront été récoltées, semez du seigle d'hiver que vous pourrez enfouir comme engrais vert au début de la deuxième année.

**Deuxième année.** Après avoir enfoui l'engrais vert, procédez à un apport de chaux assez important et semez des pois, des haricots et autres légumineuses. Étant donné que ces légumes seront récoltés à partir du milieu de l'été, vous devriez sérieusement envisager la possibilité de les remplacer immédiatement par les choux qui pendant ce temps étaient en attente dans le carré de repiquage. Le fait de transplanter des choux du carré de semis dans le carré de repiquage et, enfin, dans leur planche définitive en si peu de temps semble leur profiter et je pense qu'il est sage d'accoutumer les plantes au repiquage. L'énorme avantage de cette méthode est de vous permettre de faire pousser entre deux phases de votre cycle de rotation des légumes qui, autrement, nécessiteraient à eux seuls une phase supplémentaire, et d'obtenir ainsi plus de légumes qu'en respectant un cycle normal puisque vous récolterez ces choux à la fin de l'hiver.

**Troisième année.** En supposant que vous avez réussi à planter vos choux durant la dernière partie de la deuxième année, vous pouvez, la troisième année, cultiver les légumes catalogués comme « divers ». Arrachez les choux au fur et à mesure qu'ils sont prêts et remplacez-les par des légumes « divers » en mettant les plantes à croissance rapide comme les laitues en dernier. Resemez du seigle d'hiver à la fin de la troisième année afin de constituer de l'engrais vert que vous enfouirez par la suite.

**Quatrième année.** Semez les légumes à racines comestibles car le fumier qui a été enfoui pour la culture des pommes de terre n'exerce plus d'effet direct sur le sol la quatrième année.

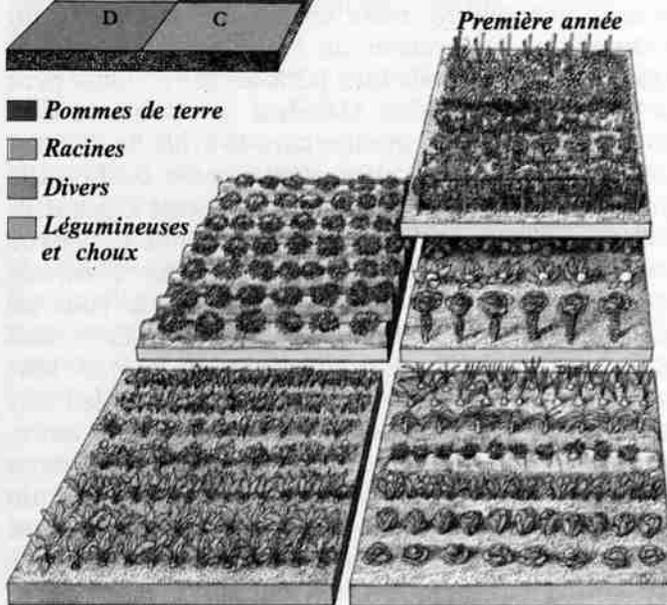


■ Pommes de terre

■ Racines

■ Divers

■ Légumineuses et choux



#### LA ROTATION SUR QUATRE ANS

Pour obtenir de bons résultats, il est essentiel d'établir une rotation annuelle. Le cycle de quatre ans sur quatre planches, A, B, C et D, constitue une bonne solution. Les choux peuvent succéder aux légumineuses – pois et haricots – la même année car tous deux aiment les sols riches en chaux.

Si vous disposez d'un terrain assez grand pour pouvoir allonger votre cycle de rotation, laissez le carré au repos la cinquième année, ou semez à nouveau des plantes destinées à faire de l'engrais vert – de préférence des plantes à racines plus longues, comme la luzerne ou la consoude, car elles ont un effet bénéfique sur le sol à plus long terme. Sinon recommencez le cycle en fumant abondamment la terre et en y plantant à nouveau des pommes de terre.

#### Solutions de rechange

Soulignons le fait que la rotation sur quatre ans ne constitue qu'une des nombreuses possibilités envisageables. Personnellement, cette méthode me convient parfaitement, malgré les quelques objections que les puristes sont parfois tentés de faire. La première objection porte sur le fait que je cultive les tomates avec les légumes divers et non en même temps que les pommes de terre comme on le fait couramment, et donc que ces deux solanacées se succèdent sur une même planche à moins de quatre ans d'intervalle. Mais étant donné que je ne cultive pas beaucoup de tomates à l'extérieur et que j'aime avoir une grosse récolte de pomme de terre, je suis peu enclin à

## L'organisation du jardin potager

consacrer une partie de ma planche de pommes de terre à la culture des tomates. Si vous êtes puriste, limitez vos plantations de pommes de terre et mettez vos tomates dans la même planche. De cette façon, vous serez sûr de ne pas encourager les maladies.

La seconde objection est que je cultive les radis – qui sont des crucifères – avec les légumes divers plutôt qu'avec les choux, ce qui favoriserait le développement de la hernie des choux. Je ne pense pas en fait que la culture des radis soit un danger dans ce cas, car ce sont des plantes que l'on récolte très peu de temps après les avoir semées et la maladie n'a donc pas la possibilité de se développer.

Essayez le cycle de rotation proposé plus haut, mais, s'il ne vous convient pas, n'hésitez pas à en adopter un autre. Je connais par exemple certains jardiniers accomplis qui, contrairement à ce que je fais, font toujours suivre leurs plantations de choux par des plantations de légumineuses. Il existe une autre solution qui consiste à procéder à une rotation beaucoup moins stricte et à mélanger les plantes sur les planches. La seule règle à respecter dans ce cas est de ne pas cultiver plusieurs années de suite les mêmes plantes au même endroit. Personnellement, étant donné que j'ai du mal à me souvenir de l'endroit et du moment exacts où j'ai cultivé telle ou telle plante, je préfère adopter un système plus simple. Mais si vous notez ce que vous faites pour pouvoir vous en souvenir, une rotation moins stricte vous conviendra certainement. Je vous conseille de faire un plan ou un dessin de votre jardin et de noter chaque année ce que vous avez semé ou planté, le moment où vous l'avez fait, et le détail des divers traitements que vous avez fait subir au sol.

### LE JARDIN DE PLANTES AROMATIQUES

Au « Garden Project » de Covelo en Californie, on peut voir ce qui est probablement le jardin d'herbes le plus élaboré et le plus sophistiqué du monde. On a disposé des terrasses en amphithéâtre : les terrasses du côté nord sont exposées au sud et vice versa. Le sol des terrasses du haut est sec et très bien drainé tandis que les terrasses du bas sont construites autour d'une mare qui leur fournit constamment de l'humidité. Les meilleures conditions possibles pour faire pousser toutes les herbes aromatiques et officinales du monde sont donc réunies – que ces herbes aiment selon le cas le soleil, l'ombre, l'humidité ou la sécheresse – et le résultat est extrêmement agréable à regarder.

L'exemple du jardin de Covelo montre bien que les herbes aiment selon les cas des climats et des sols très différents. Certaines herbes d'origine méditerranéenne comme l'anis, le basilic et l'origan préfèrent

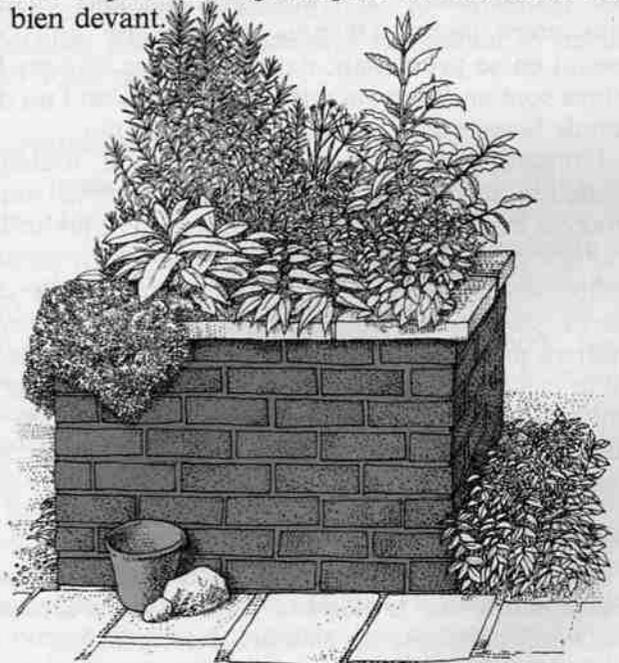
les climats chauds et les sols secs et sablonneux ; d'autres comme la menthe et la livèche poussent mieux à l'ombre dans un sol riche et humide. Les préférences individuelles des différents types d'herbes sont décrites dans le chapitre « Culture des plantes aromatiques » (p. 191-202). Vous aurez bien évidemment à faire pousser vos herbes dans des conditions loin d'être idéales pour certaines d'entre elles mais lorsque vous installerez votre jardin, tâchez de choisir un endroit qui soit exposé au soleil une bonne partie de la journée et partiellement à l'ombre le reste du temps.

Comme je l'ai déjà suggéré plus haut, il est préférable d'installer votre jardin d'herbes assez près de la porte de la cuisine. Vous résisterez plus facilement à la tentation de puiser dans vos réserves d'herbes sèches lorsque vous faites la cuisine si vous pouvez aller les cueillir fraîches dans le jardin.

Si les préférences des herbes en matière d'exposition varient énormément, la plupart d'entre elles aiment les endroits abrités (le mur extérieur de votre cuisine, par exemple).

### Le jardin de plantes aromatiques surélevé

Ce type de jardin présente de nombreux avantages. Premièrement, le sol sera bien drainé et, par conséquent, sec, ce qui est important pour beaucoup d'herbes. On peut planter celles qui préfèrent un sol humide et plus ombragé au pied du bac, sur le côté ou bien devant.



#### JARDIN DE PLANTES AROMATIQUES

*A l'aide de briques ou de pierres, vous pouvez construire un jardin d'herbes surélevé, dont le sol restera sec et bien drainé ; ce type de jardin évite d'avoir à se baisser et permet aux herbes rampantes de courir le long des murets.*

Deuxièmement, on a moins à se baisser pour planter ou cueillir lorsque les herbes sont en hauteur. Troisièmement, les plantes au port retombant profiteront du soutien offert par les murs du bac.

Si vous construisez un jardin d'herbes surélevé contre le mur de votre cuisine, évitez qu'il n'aille plus haut que la couche d'isolement de la maison, sinon vous risqueriez de voir votre cuisine transformée en champignonnière.

### **Jardin de rocaille pour plantes aromatiques**

Étant donné que beaucoup d'herbes ont une apparence très belle et délicate, on peut aussi les cultiver dans un jardin de rocaille. Si vous habitez dans une région où il y a beaucoup de grès, les roses, les rouges, les ocres et les blancs des pierres mettront en valeur les verts riches et profonds des herbes. Le jardin de rocaille présente également l'avantage d'être bien drainé. Vous ne pourrez certainement pas faire pousser dans un jardin de rocaille des plantes qui, comme la menthe, aiment l'humidité. Plantez alors votre menthe dans ce coin humide et ombragé que l'on trouve en bout de presque tous les jardins.

### **L'ORGANISATION DU VERGER**

Rien n'est plus utile et agréable à la fois que les fruits. Il y a peu de plaisirs équivalents à celui de déguster les premières fraises juteuses de l'année ou une bonne salade de fruits rafraîchissants cueillis dans votre jardin. De plus, le bien-être que l'on ressent en se promenant dans un verger où tous les arbres sont en fleurs ou portent des fruits est l'un des grands luxes que le jardinage peut procurer.

L'organisation d'un verger demande toutefois beaucoup de réflexion. Tout d'abord, vous aurez affaire à trois sortes de plantes différentes : les arbres fruitiers proprement dits, les arbustes et les plantes rampantes. Ensuite, vous devrez tenir compte des autres plantations de votre jardin car les arbres fruitiers puisent énormément de nourriture dans le sol et créent des zones d'ombre relativement importantes. Enfin, et c'est un aspect important de la question, la culture fruitière demande beaucoup d'espace.

### **Combien d'arbres planter ?**

La taille de votre jardin aura une influence déterminante sur le nombre d'arbres ou d'arbustes que vous déciderez de planter. Il est possible – et souhaitable – de planter des arbustes à baies dans la plupart des jardins. Si votre jardin est minuscule, je ne pense pas que cela vaille la peine d'y planter des arbres fruitiers – même les variétés naines en espaliers prendraient encore trop de place.

Même si vous disposez d'un peu plus d'espace, vous devrez peser le pour et le contre avant de planter des arbres fruitiers. N'oubliez pas que ce qui peut paraître prendre relativement peu de place maintenant sera peut-être quelque chose d'envahissant dans dix ans. A moins que votre jardin ne soit immense – assez grand pour contenir un véritable verger –, je vous conseille d'éviter de planter des arbres fruitiers à haute tige. Il est plus judicieux de tirer parti de votre espace en plantant des variétés naines taillées en cordon ou palmette. Cela limite, bien sûr, les sortes de fruits que vous pouvez faire pousser : les arbres à fruits à pépins peuvent être taillés et rester nains mais les arbres à fruits à noyaux, tels que les pruniers et les cerisiers, ne peuvent être cultivés de cette manière.

Si vous avez une grande surface que vous pouvez consacrer uniquement aux arbres fruitiers, vous pouvez alors envisager la solution des arbres à haute tige. Un carré de 50 m de côté sera largement suffisant pour seize poiriers ou pommiers énormes qui, arrivés à maturité, peuvent donner des kilos de fruits chacun. Le seul ennui, avec les arbres fruitiers courants, c'est qu'ils ne commencent à donner des fruits que six ans au moins après avoir été plantés (mais il ne faut pas oublier qu'ils continuent à donner pendant quarante ou cinquante ans). Les variétés naines sont productives plus rapidement mais elles durent moins longtemps. Sur cette même surface de 50 m de côté, vous pouvez planter 64 arbres fruitiers à basse tige qui commenceront à produire des fruits à peu près quatre à cinq ans plus tard et obtenir à peu près le même rendement qu'avec 16 arbres à haute tige.

### **La qualité du sol**

Pour choisir l'emplacement de votre verger, il faut tenir compte de la qualité du sol. Les arbres fruitiers ont en général besoin d'un sol riche, dans lequel on a préalablement enfoui du fumier ou du compost en grande quantité, car ils épuisent rapidement les éléments nutritifs contenus dans la terre. Les figuiers se contentent d'un sol assez pauvre et les pêchers préfèrent les terres légères et sablonneuses, mais tous deux poussent dans des climats chauds. Le sol d'un verger doit être bien drainé ; si votre terre a tendance à rester humide, vous devrez faire en sorte que l'eau puisse s'écouler (voir p. 240). Le sol d'un verger doit également être profond : les arbres à haute et à basse tige en particulier s'enracinent très profondément dans la terre, toutefois, les arbres taillés en palmette contre un mur peuvent très bien développer leurs racines dans une terre improductive, sous une allée ou le sol d'un patio par exemple.

Peut-être croyez-vous que dans un grand verger vous pourrez faire pousser quelques légumes sous les arbres fruitiers à haute tige. C'est fondamentalement impossible : quelques jonquilles réussiront peut-être à pousser mais aucune plante consommable.

En général, les jeunes arbres fruitiers donnent une plus grande quantité de fruits plus rapidement si le sol qui recouvre leurs racines est vierge. Les arboriculteurs fruitiers professionnels pulvérisent le sol sous les arbres avec des herbicides. Si toutefois le terrain est laissé vierge, réduisez la quantité de fumier que vous y enfouissez car celui-ci a tendance à encourager la croissance des arbres aux dépens des fruits. Ne vous servez pas d'un engin mécanique pour nettoyer le sol sous les arbres car vous risqueriez d'endommager les racines peu profondes.

### L'ombre produite par les arbres fruitiers

Les grands arbres fruitiers font énormément d'ombre. Si vous pouvez les planter au nord de votre jardin, le problème sera alors résolu, mais si vous devez les planter au sud, n'oubliez pas que les seules plantes que vous pourrez faire pousser à proximité immédiate sont celles qui aiment l'ombre, comme la rhubarbe ou la menthe.

### La disposition du verger

Afin d'éviter tout problème d'ombre, nous vous conseillons de disposer votre verger en forme d'escaliers. Plantez par exemple une rangée d'arbres fruitiers à haute tige au nord du verger puis, en vous dirigeant progressivement vers le sud, une rangée d'arbres à basse tige, puis des arbres buissons et quelques arbres en espaliers, devant lesquels vous mettez quelques rangées de framboisiers, quelques groseilliers et enfin une planche de fraisiers. C'est bien sûr la solution idéale mais il faut un très grand jardin pour pouvoir l'adopter. Elle repose sur un principe simple : mettez les arbres les plus grands au nord et les plus petits au sud, ainsi vous n'aurez pas de problème d'ombre.

#### DISPOSITION IDÉALE

*Afin d'éviter tout problème d'ombre, plantez les arbres les plus hauts au nord et les plus petits au sud. La disposition idéale des rangées est la suivante : du nord au sud, fraisiers, groseilliers, framboisiers, espaliers, arbres fruitiers à basse tige et, enfin, arbres à haute tige.*



### Comment choisir les arbres fruitiers

Le choix des arbres fruitiers que vous désirez planter dépend surtout de vos goûts personnels mais également de votre jardin. Il faut cependant tenir compte de la question importante de la fécondation. Il serait par exemple vain de planter uniquement des arbres donnant des pommes reinettes car leurs fleurs ont besoin d'une autre variété pour être fécondées. Vous pouvez éviter tout problème de fécondation en plantant ce qu'on appelle un arbre autofertile ou supportant plusieurs variétés – c'est-à-dire un arbre sur le tronc duquel on a greffé deux ou trois variétés différentes. Il existe une autre solution qui consiste à planter plusieurs variétés d'arbres nains. Si vous avez la chance d'avoir un voisin aimable qui possède des arbres fruitiers, parlez-en avec lui avant de choisir et d'acheter les vôtres. Si vos arbres et les siens se fécondent les uns les autres, chacun de vous en profitera. De toute façon, même si votre voisin n'est pas votre ami, rien ne vous interdit d'examiner ses arbres – il ne pourra pas empêcher les abeilles de transporter le pollen de ses arbres jusqu'aux vôtres.

En général, compte tenu des problèmes de fécondation, je conseille de choisir un éventail de variétés d'arbres fruitiers aussi large que possible. En agissant ainsi, vous serez en mesure de satisfaire largement vos besoins en fruits. Un dernier conseil : certaines variétés étant particulièrement sensibles à l'environnement, n'oubliez pas de consulter un spécialiste local sur celles qui réussissent le mieux dans votre région.

### La protection des fruits

La protection des fruits est l'un des facteurs les plus importants dont vous devrez tenir compte en organisant votre verger. Avez-vous la possibilité de les protéger des oiseaux ? Ces derniers constituent probablement le plus grand obstacle à la réussite en arboriculture. Prévoyez une protection totale pour vos petits fruits. Les cerisiers sont particulièrement vulnérables et si vous ne les entourez pas complètement d'un filet, les oiseaux les auront dépouillés avant que vous ayez pu cueillir une seule cerise.

Pensez également aux éventuels dommages que d'autres animaux pourraient causer aux arbres. Les poules ne s'attaquent pas aux planches de fraisiers mais elles picorent les fruits ; il faut donc les empêcher de s'en approcher. Les oies et les chèvres ne doivent pas non plus pouvoir les atteindre : elles arrachent l'écorce des arbres, qui survivent peu de temps à un tel traitement. Vous pouvez résoudre ce problème soit en leur interdisant l'accès du verger, soit en entourant chaque tronc d'arbre d'un grillage.

LES CONDITIONS FAVORABLES À LA CROISSANCE DES DIVERS LÉGUMES

	Préfère une bonne exposition	Préfère l'ombre partielle	Tolère l'ombre constante	Préfère les sols bien drainés	Préfère les sols humides	Tolère les sols secs	Préfère les sols sablonneux	Préfère les sols argileux	Préfère les sols riches	Tolère les terres pauvres	Préfère un pH élevé (sols alcalins)	Préfère un pH neutre	Préfère un pH bas (sols acides)	Croissance très longue	Croissance rapide	Aime le gel	Tolère le gel	Tolère le vent
Artichauts	•		•					•			•		•					
Asperges	•			•		•		•			•		•				•	
Aubergines			•	•				•			•	•		•				
Betteraves			•	•	•			•			•							•
Brocolis		•		•					•		•		•				•	•
Cacahuètes	•		•			•					•		•					•
Cardons	•		•		•				•		•		•					
Carottes	•		•	•		•		•			•			•				•
Céleris			•	•				•			•		•			•		•
Céleris-raves			•	•				•			•	•				•		•
Chicorée			•	•	•				•		•							•
Choux			•	•	•			•		•			•			•		•
Choux de Bruxelles			•	•	•			•			•		•			•		•
Choux-fleurs			•	•			•			•			•					•
Choux frisés			•	•	•			•		•			•					•
Choux marins			•	•	•			•			•				•			•
Choux-raves			•	•	•	•		•		•								•
Concombres	•		•	•	•			•			•			•				
Courges	•		•	•	•			•			•			•				
Cresson			•	•	•			•			•			•				•
Endives		•	•	•	•				•		•							•
Épinards			•	•	•			•			•			•				•
Fenouil	•		•	•	•			•			•							
Fèves		•					•	•			•					•		•
Gombo	•		•	•	•	•		•			•			•				
Haricots du Cap	•			•	•			•			•		•					
Haricots nains	•			•	•			•			•			•				
Haricots à rames	•		•	•	•			•			•			•				
Laitues			•	•	•	•		•			•			•				•
Maïs doux	•		•	•	•			•			•		•					
Melons	•		•	•	•	•		•			•			•				
Navets - choux-navets			•	•	•	•		•			•			•		•		•
Oignons	•			•	•	•		•			•	•		•				•
Panais			•	•	•	•		•			•				•			•
Persil tubéreux	•		•	•	•			•			•			•				•
Pe-Tsai (Chou de Chine)	•			•	•				•					•				•
Pissenlit			•	•	•				•							•		•
Poireaux	•	•	•	•	•					•			•			•		•
Pois	•	•	•	•	•			•			•			•				
Poivrons	•			•	•	•		•			•			•				
Pommes de terre	•		•	•	•			•			•	•		•				•
Radis			•	•	•			•					•					•
Rhubarbe			•	•	•			•			•	•		•		•		•
Salsifis	•	•	•	•	•			•			•							•
Soja	•			•	•			•					•					•
Tomates			•	•	•	•		•			•			•		•		•
Topinambours	•			•	•			•			•			•				

CHAPITRE IV

*L'indispensable  
pour bien  
jardiner*



*Labour, fumure, analyse et fertilisation du sol,  
multiplication des plantes, greffes, taille,  
palissage, utilisation des engrais verts,  
conservation et jardinage selon la technique de la  
couche.*

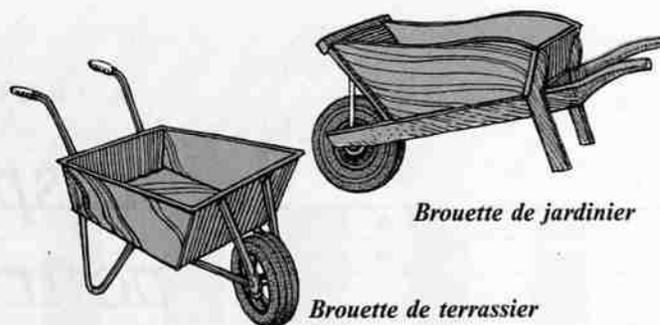
## Comment traiter le sol

### Le défrichage

Sous un climat tempéré, un terrain abandonné à lui-même se recouvrira d'abord d'herbes, puis de broussailles et se transformera finalement en forêt. Si au départ vous vous trouvez en présence d'un terrain qui a été négligé depuis longtemps, la première chose à faire est de le défricher.

L'herbe folle ainsi que les mauvaises herbes très hautes doivent être fauchées à la faux ou à la faucille. La faux est plus rapide mais si votre jardin est de taille réduite, cela ne vaut probablement pas la peine d'en acheter une. Pour couper les buissons, il est préférable d'utiliser un fauchard à long manche ou, si vous n'en avez pas, une hache ou une hachette. Si toutefois, vous avez l'intention d'arracher ces buissons plus tard, il vaut mieux ne pas les couper car vous n'auriez plus aucune prise pour les déraciner. Lorsque les buissons sont enfin arrachés, brûlez-les : les cendres vous donneront de la potasse pour votre sol.

Pour transporter toutes les herbes arrachées pendant le défrichage, il vous faudra une brouette. De nos jours, les meilleures brouettes sont celles de terrassier, dont la roue est équipée d'un pneu. Elles sont beaucoup plus faciles à manier que celles qui ont des roues en bois ou en métal (surtout en terrain accidenté).



Brouette de jardinier

Brouette de terrassier

### L'installation d'un jardin potager

Si vous semez sur la surface du sol, les oiseaux mangeront les graines.

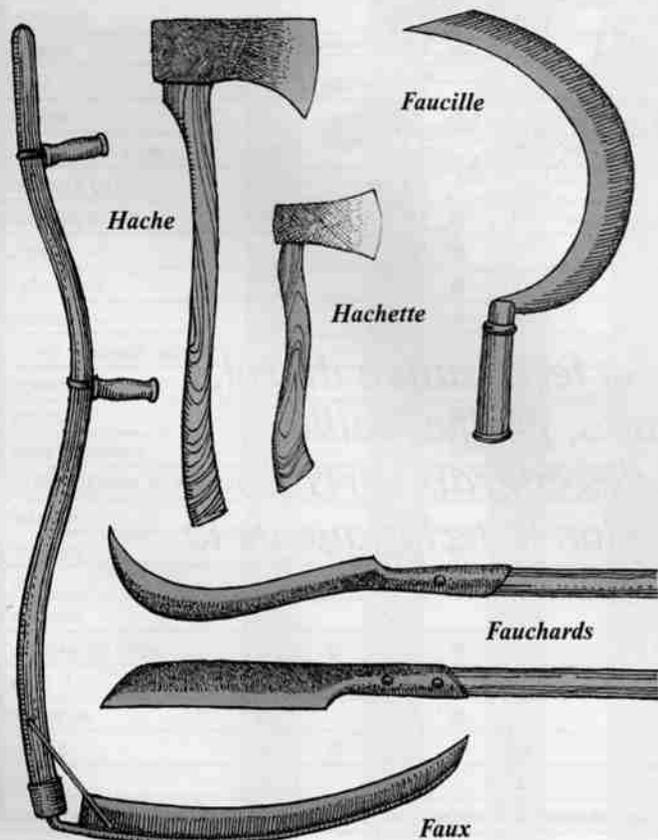
Si vous repiquez un plant de chou dans un champ envahi par les herbes, le chou mourra étouffé. Si vous enlevez toute l'herbe et les mauvaises herbes du champ et que vous y repiquez votre chou, les mauvaises herbes repousseront et étoufferont à nouveau le chou, à moins que vous ne les empêchiez. Au cours des siècles, les plantes potagères ont fait l'objet de soins destinés à améliorer leur goût, leur productivité et leur qualité nutritive aux dépens parfois de leur robustesse et de leur capacité de survivre parmi les plantes sauvages.

Il est donc évident que si vous voulez vous nourrir de vos propres produits, vous devez cultiver et entretenir votre sol. Il existe effectivement une technique de culture sans labourage dont je parlerai plus tard, mais si vous héritez tout simplement d'un jardin normal, qu'il soit bien entretenu ou négligé, ou si vous voulez commencer un jardin potager dans un champ, la seule solution au départ sera de le labourer d'une façon ou d'une autre.

Supposons que vous ayez un terrain couvert d'herbes et que vous désiriez le transformer en jardin potager : il y a plusieurs manières de procéder. L'une d'elles consiste à engraisser des cochons sur ce terrain, après l'avoir entouré d'une clôture pour que les animaux n'aillent pas ailleurs. Ceux-ci arracheront les racines des plantes qui poussent à cet endroit, ce qui facilitera le labourage et donc la réalisation de votre potager.

### Le labour

La façon la plus courante de remettre en état un terrain qui a été laissé à l'abandon, c'est de le retourner à la bêche. Lorsque vous labourez et défrichez un terrain pour la première fois, votre travail doit être très minutieux. Si vous vous contentez de retourner la couche de mauvaises herbes en surface, celles-ci repousseront et vous causeront sans cesse des ennuis. Vous ne pouvez planter des légumes dans de l'herbe à moitié enfouie.



## L'indispensable pour bien jardiner

Le meilleur moyen d'obtenir de bons résultats est d'employer la bonne vieille méthode de nos grands-pères, c'est-à-dire de labourer à la bêche (voir l'illustration ci-contre).

Lorsque vous avez fini de labourer à la bêche, les herbes qui étaient en surface et leurs racines sont complètement enfouies à une profondeur de fer de bêche et ne reviendront plus vous ennuyer. La terre sera ameublie sur une profondeur de deux fers de bêche, donc mieux aérée et drainée, ce qui convient particulièrement aux plantes à racines longues.

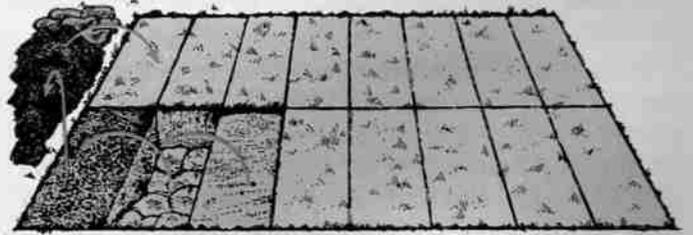
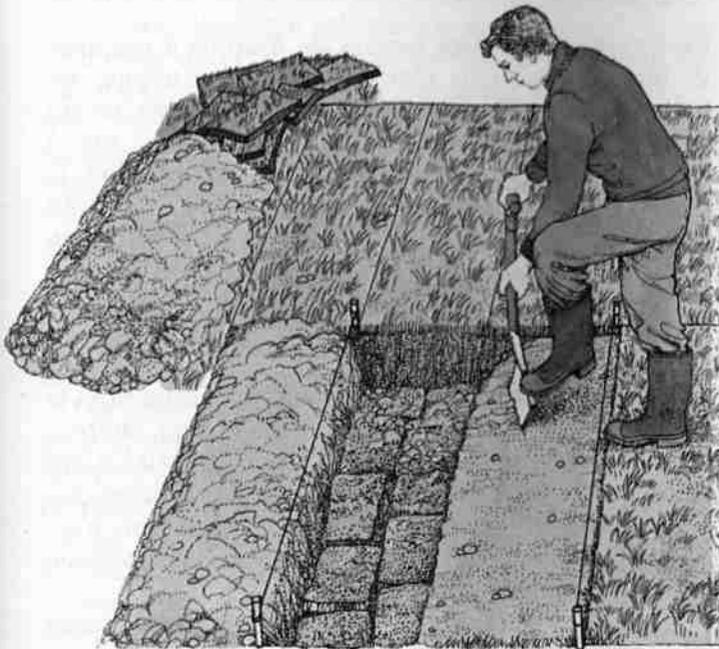
Certains jardiniers conseillent de ne pas enfouir les mauvaises herbes mais de les empiler pour qu'elles pourrissent et se transforment en terreau. Personnellement, je n'ai rien contre, mais n'oubliez pas qu'en agissant ainsi, vous appauvrissez considérablement la terre.

Vous pouvez labourer à la bêche n'importe quel terrain ; s'il n'est pas recouvert d'herbes, mettez du fumier ou du compost dans les tranchées. N'enfouissez du fumier, du compost ou des herbes qu'une seule fois dans un nouveau jardin, puis laissez agir les

vers de terre : ils travailleront à votre place. Le labourage à la bêche est particulièrement efficace en terrain lourd car il permet de briser les grosses mottes qui forment le sol végétal.

Une fois que le terrain a été labouré, étalez du fumier ou du compost sur toute sa surface. Les vers de terre se chargeront de le faire pénétrer dans le sol, tout en aérant la terre. On pourrait croire que c'est une plaisanterie, mais c'est maintenant un fait établi – et les adeptes de la culture biologique l'ont prouvé à maintes reprises – : si vous étalez tout simplement du fumier ou du compost sur la terre, les vers de terre le feront pénétrer dans le sol et il disparaîtra en très peu de temps. Plus vous mettez de fumier ou de compost, plus il disparaîtra rapidement car les vers de terre seront de plus en plus nombreux, ce qui veut dire que votre sol sera constamment biologiquement riche et actif. Je n'enfouis du fumier que lorsque je plante des pommes de terre mais si j'avais à m'occuper d'un terrain épuisé par l'emploi d'engrais chimiques, c'est la première chose que je ferais. Toutefois, si je pouvais y enfouir de l'herbe je ne me préoccuperais pas du fumier pour la bonne raison que l'herbe, lorsqu'elle a pourri, a les mêmes propriétés fertilisantes que le fumier. Toutefois, j'étalerais quand même du fumier ou du compost sur la surface pour que les vers puissent faire leur travail.

Vous avez tout intérêt à labourer une fois par an pendant les premières années jusqu'à ce que votre sol soit assez riche en humus grâce aux apports de fumier ou de compost. Si vous voulez cultiver votre nouveau jardin selon la technique de la couche (voir p. 106), le meilleur moment pour commencer est la seconde année. Pour le jardinage courant, une fourche-bêche suffit pour retourner la terre à



### LE LABOUR À LA BÈCHE

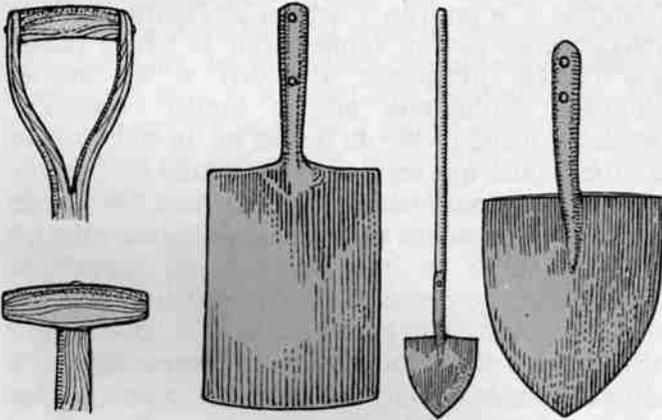
Divisez le carré en deux. Délimitez, à l'aide d'un cordeau si nécessaire, une tranchée de 60 cm de large sur la moitié du carré. Décapez le gazon sur les premiers centimètres de la tranchée et empilez les mottes à côté du carré. Creusez la tranchée sur une profondeur de fer de bêche et mettez la terre à côté des mottes précédemment enlevées. Délimitez une autre tranchée de la même dimension juste derrière la première. Retirez le gazon sur le dessus de ce rectangle et mettez les mottes dans le fond de la première tranchée. Continuez ainsi jusqu'au bout de la moitié du carré et refaites la même chose en sens inverse sur l'autre moitié (voir l'illustration de droite). Enfin, remplissez la dernière tranchée avec les mottes et la terre de la première.

condition que les mottes soient assez grosses. Labourez sur une profondeur d'un fer de bêche, mettez la terre de la première tranchée en tas comme vous l'avez fait pour le premier labour, déposez la terre de la rangée suivante dans la première tranchée et continuez ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez retourné tout le carré ; vous utiliserez la terre de la première tranchée pour recouvrir la dernière (voir illustration ci-dessus).

## Le labour à la bêche et à la fourche-bêche

Si vous entrez en possession d'un terrain bien entretenu, il se peut que vous ayez quand même à labourer. Mais surtout, ne labourez pas uniquement pour le principe : faites-le modérément et en surface. De toute façon, votre sol sera forcément ameubli lorsque vous planterez des pommes de terre, du céleri ou tout autre légume qui pousse dans des tranchées, ou qui doit être butté. Pour la culture de plantes à racines consommables comme les navets ou les carottes, la terre doit être ameublie jusqu'à une certaine profondeur. Mais vous n'avez pas nécessairement à la retourner pour l'ameublir - passez-la simplement au croc pour briser les mottes.

Pour la culture des légumes à racines peu profondes, il suffit de remuer la terre sur une profondeur de 10 cm. Bêcher en profondeur comme le préconisent souvent les jardiniers d'autrefois est du temps perdu. En réalité, cela ne contribue absolument pas à améliorer la productivité.

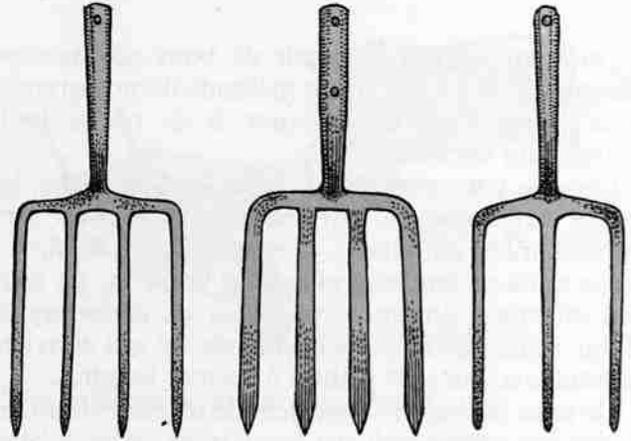


Manches de bêche

Formes de fer de bêche

Pour creuser un trou dans une terre extrêmement compacte, il vaut mieux d'abord la défoncer à la pioche et l'enlever ensuite à l'aide d'une pelle dont le fer qui forme un angle avec le manche est conçu à cet effet. Si vous regardez un professionnel travailler, vous remarquerez qu'il enfonce dans le sol en s'aidant à la fois de la main et du genou.

Le jardinier expérimenté préfère la fourche-bêche à la bêche. Elle présente en effet plusieurs avantages : le travail se fait plus vite, les mottes se brisent mieux et elle est plus facile à enfoncer dans la terre. Si votre terrain est rempli d'herbes à racines rampantes comme le chiendent rampant, le sureau ou le liseron, la fourche-bêche est l'outil idéal pour tirer les longues racines du sol. Il va sans dire que la fourche-bêche est beaucoup plus pratique qu'une bêche pour déterrer



Fourche-bêche Fourche à pommes de terre Fourche à fumier



### L'AÉRATION DU SOL

En principe, les vers de terre se chargent de l'aération du sol, mais ils ont tendance à être moins actifs par temps sec ou dans les terrains qui ont été laissés à l'abandon. Lorsque l'un des deux cas se présente, il vaut mieux aérer le sol en le piquant avec une fourche.

les légumes à grosses racines (la fourche à pommes de terre a des dents plates pour ne pas abîmer les tubercules). La fourche à fumier a trois dents, ce qui permet de faire tomber facilement le fumier sur la terre dès que l'on agite la fourche. En revanche, la bêche est absolument indispensable, surtout lorsqu'on retourne un terrain recouvert d'herbe, ou que l'on travaille une terre très argileuse ou très sablonneuse.

## Le labour à la machine

Il existe deux sortes de motoculteurs : ceux dont le système d'attelage permet de traîner une charrue classique dont le soc retourne la terre en faisant des sillons, et les motobineuses. Les premiers doivent être très lourds et puissants, et leur utilisation n'est conseillée que pour des jardins dont la superficie dépasse 200 mètres carrés.

Les motobineuses sont plus petites mais tout aussi efficaces et conviennent parfaitement aux personnes qui font de la culture biologique.

Elles permettent de retourner la terre tout en laissant la couche supérieure du terrain à sa place.

Personnellement, je trouve qu'il est utile d'acheter un motoculteur uniquement si vous avez l'intention de cultiver énormément de légumes pour les vendre. Après avoir passé une bonne partie de ma vie à jardiner, j'ai constaté que je pouvais nourrir une famille assez nombreuse avec les produits de mon jardin sans avoir recours à aucune machine.

## L'indispensable pour bien jardiner

Je dois quand même admettre qu'une motobineuse permet d'effectuer tous les travaux du jardin : elle laboure, sert de fourche et brise les mottes (bien qu'un ratissage soit nécessaire avant de pouvoir semer les graines). La motobineuse détruira les mauvaises herbes en retournant la terre en surface : elle est également pratique pour incorporer de l'engrais vert au sol. Elle permettra même de remettre en état un terrain recouvert de mauvaises herbes à condition que vous défonciez la terre régulièrement : une fois par mois, par exemple, pendant plusieurs mois. Pour réussir à tuer les mauvaises herbes et finalement les incorporer au sol, il est nécessaire de défoncer la terre à chaque fois qu'elles reprennent un peu de vigueur. Si vous passez la motobineuse dans de la terre couverte d'herbe, que vous semez ensuite un bon engrais vert comme la moutarde ou le seigle d'hiver, et que vous repassez la motobineuse au printemps lorsque les plantes sont en fleurs pour les incorporer au sol, vous obtiendrez finalement une bonne terre de jardin. Si vous prenez votre temps et que vous répétez cette opération une seconde fois, votre terre sera proche de la perfection.

Si vous décidez d'acheter un motoculteur – ou d'en louer un pour effectuer un travail spécifique, ce qui paraît plus sensé –, vous devez vous rappeler qu'il en existe deux sortes : ceux qui avancent uniquement grâce à la traction exercée par le rotor, et ceux qui se déplacent grâce à des roues tandis que le rotor retourne la terre à l'arrière des roues. Les premiers consomment moins d'essence tout en faisant le même travail mais le jardinier doit fournir plus d'efforts qu'avec les seconds, car il faut avoir une force considérable pour les manier et les retenir de façon qu'ils retournent la terre en profondeur.

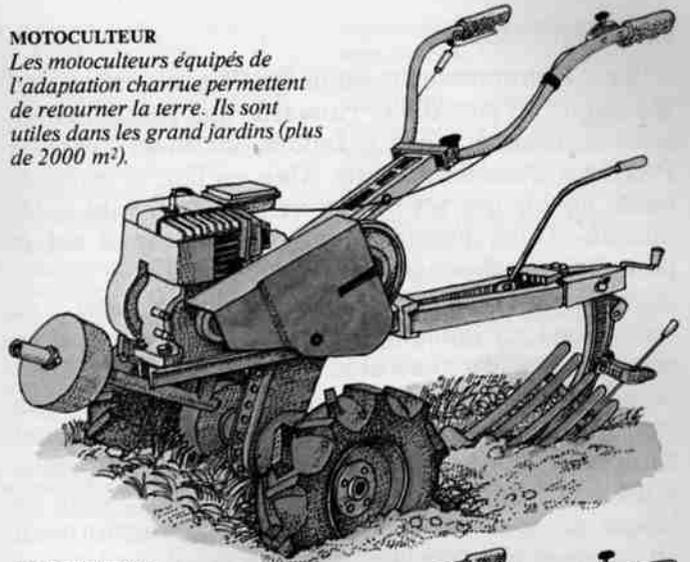
Les motoculteurs mus par des roues sont en général plus gros et plus chers, mais aussi bien plus faciles à manier ; vous vous contentez de marcher derrière la machine pendant que celle-ci fait tout le travail. Certaines sont même équipées d'une marche arrière, ce qui vous permet de reculer lorsque vous arrivez contre une haie ou une allée. Les deux types de motoculteurs peuvent être équipés de toutes sortes d'accessoires tels qu'une barre de fauche ou même une scie circulaire.

### La méthode de culture sans labour

Le principe de base de la culture sans labourage est de toujours avoir à la surface du sol une couche d'au moins cinq centimètres de compost bien décomposé que l'on renouvelle tous les ans. Il ne vous reste plus alors qu'à semer vos graines ou repiquer vos plants, c'est tout. Certains adeptes de cette méthode n'ont pas enfoncé une bêche dans leur terre depuis trente

### MOTOCULTEUR

*Les motoculteurs équipés de l'adaptation charrue permettent de retourner la terre. Ils sont utiles dans les grands jardins (plus de 2000 m<sup>2</sup>).*



### MOTOBINEUSE

*L'outil rotatif des motobineuses assure la propulsion de la machine. Les motobineuses à roues sont plus maniables mais nettement plus chères.*



ans et obtiennent de beaux légumes, sains et bien meilleurs que les légumes cultivés dans des sols traités avec des produits chimiques.

Toutefois, les gens qui ne labourent pas utilisent des quantités énormes de compost. En fait, ils en mettent tellement sur leur sol que celui-ci finit par ne plus être que du compost presque pur. Beaucoup de jardiniers appliquant cette méthode sont obligés de se procurer des quantités importantes de matières organiques en dehors de chez eux car, quels que soient les légumes qu'ils cultivent, ceux-ci ne suffisent pas à fournir les déchets organiques nécessaires. J'en connais un qui se fait livrer des tonnes de feuilles mortes ramassées par les services de voirie. Une autre habite à côté d'un horticulteur qui est très heureux de déverser dans son jardin des tonnes de ce qu'il appelle des ordures.

Je ne dénigre pas ces façons de faire : je pense qu'au contraire elles sont merveilleuses. Tout jardinier devrait être constamment à l'affût des déchets ou résidus et les récupérer dès qu'il le peut.

## LE COMPOST

Il est communément admis que le compost est une invention de sir Albert Howard, qui l'expérimenta pour la première fois à Indore, en Inde, avant la Première Guerre mondiale. Mais en fait, le compost existe depuis que les plantes vertes ont envahi notre planète. Toute végétation qui tombe sur le sol et pourrit « aérobiologiquement », c'est-à-dire en se décomposant sous l'action de l'oxygène, se transforme en compost. (La végétation qui pourrit sous l'action d'« anaérobies », c'est-à-dire sans oxygène, se transforme en tourbe ou éventuellement en charbon si elle est comprimée.) Mais alors, pourquoi se donner la peine de faire du compost ? Lorsque vous arrachez des mauvaises herbes et que vous les laissez sur le sol, elles pourrissent et se transforment en compost une fois enfouies dans le sol par les vers de terre. Lorsque vous les enfouissez vous-même, il se passe la même chose mais plus rapidement. Alors, pourquoi ne pas simplement enfouir toute végétation dans le sol et la laisser pourrir et se transformer en compost ?

Parce que les bactéries qui font pourrir les matières végétales (en les « mangeant ») consomment énormément d'azote durant le processus de décomposition. Lorsque vous enfouissez des matières végétales dans le sol, les bactéries s'emparent des nitrates et des nitrites contenus dans la terre afin d'entamer le processus de décomposition. Ce faisant, elles privent momentanément le sol d'azote au détriment des plantes qui poussent en surface. Mais ce phénomène n'est que temporaire car lorsque les bactéries ont fini leur travail, elles meurent et libèrent l'azote qui était contenu dans la végétation. Finalement, tout reprend sa place, mais il faut attendre car le cycle dure un bon moment.

Il existe une méthode bien plus efficace qui consiste à mettre le surplus de végétation dans un tas de compost. Vous fournissez ainsi à ce compost de l'azote et les bactéries peuvent rapidement décomposer toutes les matières organiques et dégager une grande quantité de chaleur – ce qui est un facteur important. Le tas de compost devrait atteindre une température de 66°. Un fanatique du compost ira même jusqu'à prendre la température du tas tout comme un docteur prend la température de ses patients. La chaleur est cruciale pour le compost : premièrement, elle détruit la plupart des graines des mauvaises herbes et tue les spores ; deuxièmement, elle provoque une transformation bénéfique de la matière organique.

Mais que se passait-il avant que sir Albert Howard invente le compost ? Il est évident que les fermiers

ont toujours fait du compost. Ils couvrent de paille le sol des étables, des porcheries et des poulaillers et laissent le bétail, les cochons ou la volaille faire le reste. Les animaux rejettent de grandes quantités d'excréments et d'urine qui se mélangent à la paille. Mais, en le piétinant, ils tassent le fumier qui, faute d'oxygène, ne peut pourrir sur place ; le fermier l'enlève donc et le met en tas. Le tas est fait de façon que le fumier soit bien aéré et puisse se transformer en compost ; c'est exactement ce que sir Albert Howard fit à Indore avec des matières végétales. Avant que l'on invente les engrais artificiels, le fumier constituait la base d'une bonne agriculture.

Mais le petit jardinier ne dispose pas d'une étable ou d'une écurie et s'il veut cultiver sans avoir à acheter des quantités importantes d'azote, il doit faire du compost. Les plantes cultivées dans une terre riche en compost sont plus robustes et résistent mieux à la plupart des maladies et des parasites. En revanche, les plantes cultivées dans un sol auquel on a ajouté de l'azote de synthèse sont faibles et n'ont aucune résistance aux maladies. En outre, le compost aide le sol à rester sain.

### Comment faire du compost

Il existe autant de manières de procéder qu'il y a de fanatiques du compost. Sir Albert Howard, par exemple, faisait un tas en commençant par mettre 15 cm de matières végétales, puis 5 cm de fumier et une couche de terre additionnée de chaux et de calcaire broyé. Il remettait ensuite une autre couche de matières végétales, et ainsi de suite. D'après lui, la taille optimale du tas – qu'il faisait simplement sur la terre, sans enclos d'aucune sorte – était de 3 m à la base sur 1,50 m de hauteur.

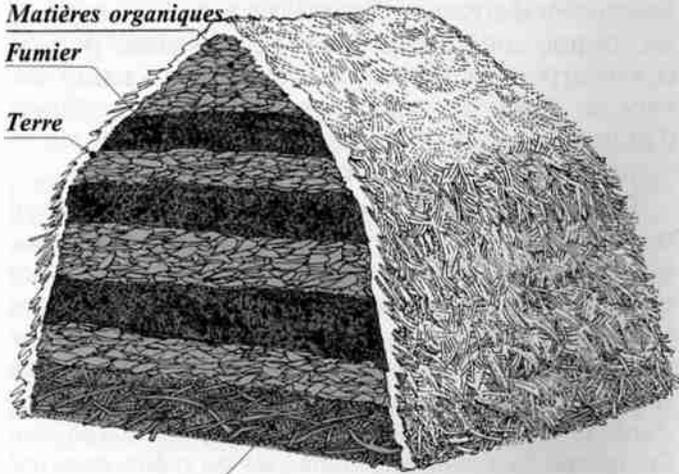
Une autre méthode consiste à mettre le compost dans une caisse en bois sans fond afin que la première couche de matières végétales soit directement en contact avec la terre et que les vers de terre puissent ainsi y avoir accès ; par-dessus cette première couche on fait alterner des couches de matières végétales et de substances riches en azote – fumier, crottin, etc. – et le tas ainsi obtenu est recouvert d'un plastique noir. Il faut l'arroser fréquemment car les bactéries et autres organismes ont besoin d'humidité.

Si vous n'avez pas de bac à compost mais qu'en revanche vous avez du temps et du courage, lorsque le compost a atteint sa température maximale et commence donc à refroidir, il est bon de le remuer en mettant le dessus et les bords au centre, et le centre sur les bords ; arrosez pendant l'opération ; l'eau et l'aération accéléreront le processus de décomposition

**Matières organiques**

**Fumier**

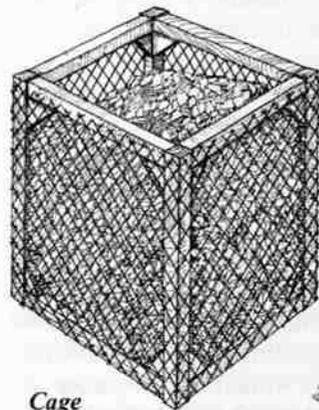
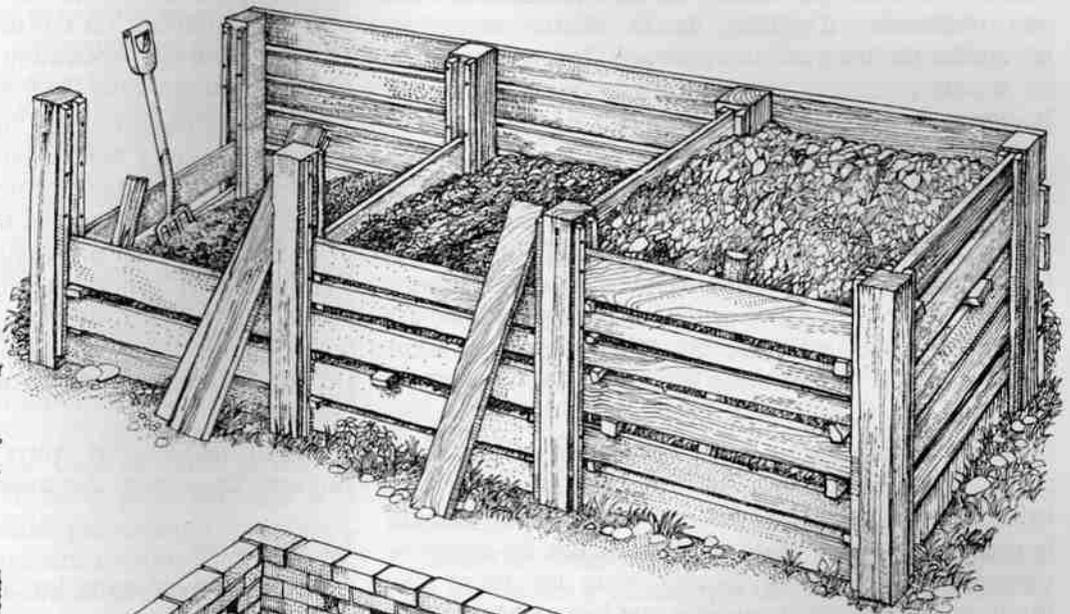
**Terre**



**Branchages et brindilles**

## LES BACS À COMPOST

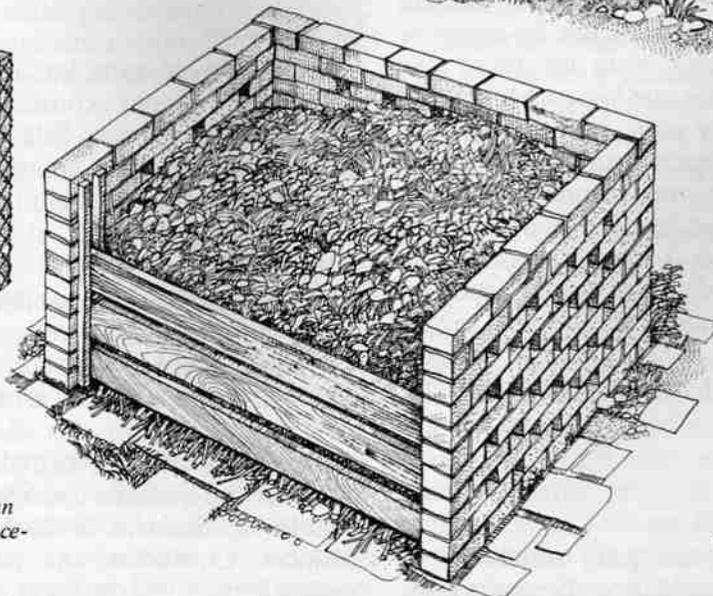
Ils sont pratiques et efficaces. L'idéal est d'en avoir trois bien que, pour un jardin petit ou moyen, deux soient suffisants. Remplissez un bac à la fois afin de toujours en avoir un qui contienne du compost prêt à l'emploi. Les dimensions idéales pour les bacs sont de 1,50 m pour les côtés et 1 m de hauteur. Les bacs peuvent être en bois, en briques, en pierre ou en ciment et à même la terre. Il est préférable que le devant soit amovible pour faciliter l'accès. Des fentes doivent être prévues sur les côtés pour l'aération. Lorsque l'un des bacs est plein, recouvrez-le de terre, de plastique noir ou d'un vieux tapis.



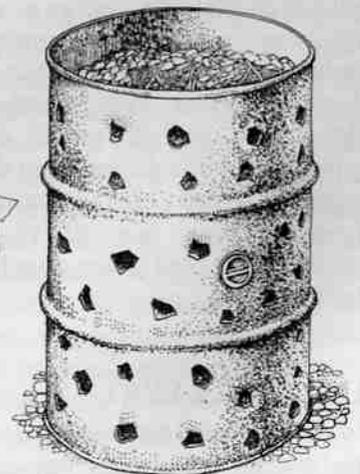
**Cage**

## LES RÉCIPIENTS UTILISABLES

Il est tout à fait possible de faire du compost dans des récipients tels qu'une cage en grillage ou un tonneau en fer. Le rapport surface-volume n'est pas idéal dans les petits récipients mais de toute façon, il est toujours utile d'avoir du compost.



**Bac à compost**



**Tonneau métallique**

## COMMENT FAIRE UN TAS DE COMPOST

Pour que votre compost soit bien aéré, commencez le tas par une couche de branches et de brindilles. Si vous avez de la matière organique non décomposée sur un autre tas, recouvrez-en la couche de brindilles. Étalez sur cette seconde couche tous les résidus disponibles, mauvaises herbes, déchets organiques qui pourriront facilement – vieux journaux, sciure de bois, coquilles d'œufs, têtes de poissons, etc. Lorsque cette troisième couche atteint 30 cm de hauteur, couvrez-la d'une couche de fumier assez mince. Si vous n'avez pas de fumier, saupoudrez avec une substance riche en azote

comme la farine de poisson ou le sang desséché. Continuez le tas avec une autre couche de matières organiques puis une couche de fumier ou quelques poignées d'un mélange riche en azote, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il fasse à peu près 1,80 m de hauteur. Faites le tas bien droit sur les côtés au début puis terminez-le en pointe. S'il ne pleut pas, arrosez chaque couche afin d'humidifier le tas. Piétinez-le ou tassez-le à l'aide d'une bêche tous les soirs. Lorsqu'il est fini, recouvrez-le complètement d'une couche de terre.

et la température montera à nouveau. Personnellement, je vous recommande d'utiliser des bacs – trois si possible – d'environ 1,50 m de côté et de profondeur. Le matériau employé pour construire ces bacs a peu d'importance – bois, briques, pierre ou ciment – pourvu qu'il permette une bonne aération (sans exagérer car sinon les bacs ne retiendraient plus la chaleur). Pour un très petit jardin, un tonneau en fer percé de trous d'aération suffira à fabriquer la quantité de compost nécessaire. Le commerce propose également des modèles d'un usage facile (Rotocrop).

Remplissez les bacs d'une couche de matières végétales sur une hauteur de 15 à 30 cm puis saupoudrez d'une matière extrêmement riche en azote ou mettez 2 cm de fumier (ou d'excréments humains). Répétez l'opération jusqu'en haut. Si le tout est très sec, arrosez au fur et à mesure. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la chaux mais, en revanche, mettez quelques pelletées de terre de temps en temps pour introduire des vers de terre et des bactéries dans le tas.

Si vous n'avez pas de fumier et que vous vous trouvez dans l'obligation d'acheter un mélange riche en azote, la farine de poisson, le sang desséché, la farine de viande ou d'algues feront très bien l'affaire. En dernier recours, vous pouvez éventuellement acheter un engrais azoté artificiel. Lorsque le bac est plein, recouvrez-le d'une couche de terre et d'un vieux tapis ou de plastique noir.

Si vous ne pouvez absolument pas construire un bac ou si vos bacs sont tous pleins, faites un tas sur le sol à l'air libre. Ramassez des branchages et des brindilles et faites-en une couche de 20 cm de hauteur. Ensuite, si vous en avez, mettez du compost non décomposé, puis ajoutez tous les jours des matières organiques jusqu'à ce que la couche atteigne 30 cm de hauteur. Arrivé à ce stade, saupoudrez d'un mélange riche en azote concentré comme la farine de poisson ou, si vous pouvez, mettez une couche de 5 cm de fumier. Puis remettez les déchets organiques dont vous disposez au fur et à mesure. Essayez de garder les côtés du tas assez droits et tassez-le tous les soirs. Arrosez chaque couche si elle est sèche. Lorsque vous êtes arrivé à la hauteur désirée, recouvrez le tout d'une couche de terre ou d'un vieux tapis.

## L'ENGRAIS VERT

On cultive de l'engrais vert pour améliorer la fertilité du sol et dans l'unique but de l'enfouir dans la terre ou de l'incorporer au sol à l'aide d'une

motobineuse. On peut également se contenter de faucher ou d'arracher l'engrais vert, de l'étaler sur le sol comme une sorte de paillis pour le laisser pourrir et s'incorporer lentement à la terre sous l'action des vers de terre. Il existe une façon moins directe d'utiliser l'engrais vert en le mettant à pourrir sur le compost après l'avoir récolté.

Dans toute rotation normale, une bonne partie du terrain est vierge pendant l'hiver, ce qui signifie que les éléments nutritifs contenus dans le sol sont emportés par les pluies et que l'azote est libéré dans l'air sous forme de gaz ammoniac. Mais si le sol est occupé par un engrais vert quelconque, ne serait-ce que de l'herbe, l'azote fixé est immédiatement retenu dans le sol sous une forme organique, ce qui l'empêche de s'évaporer dans l'air ou d'être emporté par la pluie. Par la suite, lorsque l'herbe ou l'engrais vert a pourri, l'azote libéré est absorbé par les nouvelles plantes. La culture d'engrais vert pendant l'hiver présente également l'avantage d'empêcher l'érosion du sol sous l'action de la pluie ou du vent.

Malheureusement, les meilleures plantes pour faire de l'engrais vert, c'est-à-dire les légumineuses (qui fixent l'azote dans les nodosités de leurs racines), ont tendance à ne pas très bien pousser lorsqu'il fait trop froid. Il est préférable de semer les sortes d'engrais vert qui donnent de belles plantes bien vertes qui pourriront plus rapidement. Si vous le pouvez, enfouissez-les dans le sol lorsqu'elles sont encore jeunes et de préférence avant qu'elles fleurissent.

Parmi les engrais verts les plus courants, les suivants présentent des avantages spécifiques.

### La moutarde

Très cultivée dans les climats froids, elle pousse rapidement et par conséquent n'occupe pas un terrain trop longtemps. Elle est très productive et l'on suppose qu'elle est néfaste aux anguillules si dévastatrices dans les cultures de pommes de terre.

### La consoude

Étant donné que la consoude est une plante vivace, ce n'est pas à proprement parler un engrais vert cultivable, tout en étant une bonne plante de compost. Elle s'enracine très profondément dans la terre pour y puiser des éléments nutritifs qu'elle ramène à la surface. Normalement, la consoude fait en un an une quantité énorme de feuilles qui une fois séchées représentent le dixième du poids d'un bon compost. Consacrer une parcelle de terrain à la consoude pour couper les feuilles chaque année et les mettre sur le tas de compost ou les enfouir dans votre

planche de pommes de terre est une opération rentable. On peut également l'utiliser en décoction pour arroser les tomates (voir p. 103).

### Les légumineuses d'hiver

On peut semer la vesce d'hiver après avoir procédé aux récoltes de fin d'été. Si l'hiver n'est pas trop rigoureux, elle poussera bien jusqu'au printemps, moment où vous l'enfouirez dans le sol. Comme toutes les légumineuses, la vesce d'hiver présente l'énorme avantage de pouvoir fixer l'azote.

Les autres légumineuses qui supportent bien les hivers relativement doux sont la vesce commune, le pois fourrager, le trèfle incarnat, le trèfle anglais, le trèfle blanc et la trigonelle.

### Les légumineuses d'été

Les légumineuses d'été sont intéressantes uniquement dans la mesure où vous avez un grand terrain dont vous pouvez laisser une partie au repos l'été. Parmi les nombreuses légumineuses d'été, citons le mélilot, le trèfle violet, la crételle, qui convient bien aux terres pauvres et sablonneuses de la région méditerranéenne et aux climats du sud, et la jarosse, qui pousse pratiquement n'importe où pendant l'été. En ce qui concerne les lupins annuels, il est préférable de les semer en caissettes sous abri et de les repiquer au début de l'été à 30 cm d'intervalle.

Le trèfle hybride est une plante bisannuelle qui doit être enfouie dès le premier automne. La luzerne est un merveilleux engrais vert qui peut s'enraciner jusqu'à 12 m de profondeur. Cela veut dire qu'elle est parfaite pour l'aération du sol et pour ramener à la surface des éléments nutritifs puisés dans le sous-sol. Si vous la cultivez uniquement comme engrais vert, vous devez l'enfouir bien avant qu'elle soit arrivée à maturité.

Il existe un choix d'engrais verts absolument étonnant. Si votre terrain est assez grand pour que vous puissiez en laisser une partie occupée par de l'engrais vert pendant l'été, il est conseillé de faire pousser du trèfle violet. Pour la culture d'engrais verts en hiver, vous sèmerez un mélange de seigle, plante qui n'a pas peur du froid, et de vesce. Ce mélange sera profitable à n'importe quel terrain laissé au repos pendant l'hiver car il améliore considérablement la fertilité du sol.

Mis à part les lupins annuels dont il a été question plus haut, les plantes destinées à faire de l'engrais vert peuvent être semées simplement à la volée assez clair, sur une planche préparée à l'avance que l'on ratissera ensuite de façon à faire pénétrer les graines dans la terre.

## LES ENGRAIS

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le chimiste allemand Justus von Liebig découvrit que la croissance des plantes dépendait principalement de trois éléments : l'azote, le phosphore et la potasse. A cette époque, cette découverte eut toutefois peu de répercussions immédiates sur l'agriculture car les fermiers et les cultivateurs avaient la possibilité de se procurer du fumier de cheval, engrais qui contient ces trois éléments. Mais lorsque les engins à moteur remplacèrent les chevaux, les choses changèrent de façon radicale – et, du point de vue du jardinier, de façon dramatique. De nos jours, ce qui nous reste de la découverte de von Liebig se résume souvent à une idée simpliste selon laquelle il suffit d'administrer aux plantes des engrais chimiques contenant de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse. Il en résulte que si les plantes cultivées à l'aide d'engrais chimiques se développent bien, leur qualité a tendance à se dégrader et, au fil des ans, elles sont de moins en moins résistantes aux maladies et aux parasites en tous genres. La réaction des chimistes à ce nouveau problème a été d'inventer toutes sortes de pesticides, de fongicides et de bactéricides. Mais comme les insectes et les parasites s'adaptent rapidement aux poisons et s'immunisent automatiquement, les chimistes doivent continuellement mettre au point de nouveaux produits.

Le vrai jardinier biologique n'a pas besoin d'engrais chimiques. Personnellement – et je suis loin d'être seul dans ce cas –, je n'en utilise jamais et je tire de mon jardin des récoltes abondantes de légumes et d'autres plantes.

### L'azote

Des trois éléments principaux, c'est l'azote qui a le plus d'effet sur le rendement des cultures. Mais, pour que les plantes puissent l'utiliser, il doit être fixé, et non se présenter sous forme gazeuse. L'azote peut être fixé artificiellement sous forme de nitrate mais cela présente quatre inconvénients. Premièrement, c'est une opération très coûteuse car elle suppose une énorme dépense d'énergie et son prix augmente donc avec celui du pétrole. Deuxièmement, l'azote de synthèse stimule la croissance des plantes mais diminue leur résistance aux maladies, aux insectes et aux gelées d'hiver. Troisièmement, il a été prouvé que si l'usage intensif d'azote de synthèse augmente le rendement des cultures, il amoindrit la qualité des plantes. Enfin, et c'est le plus important, l'azote contenu dans l'air est fixé dans les sols organiques par des micro-organismes. Si vous ajoutez à votre sol de l'azote de synthèse, ces micro-organismes se trouvent privés de leur fonction essentielle et

meurent. Vous détruisez ainsi la capacité du sol à fixer l'azote de lui-même et au lieu d'avoir de l'azote gratuitement vous vous trouvez dans l'obligation d'en acheter.

Il faut donc conseiller au jardinier de faire des apports d'azote uniquement sous forme de matières organiques : fumier, compost, engrais vert de légumineuses, ou déchets de plantes légumineuses (qui fixent l'azote d'elles-mêmes) provenant du tas de compost dans lequel on peut parfaitement utiliser des mélanges extrêmement riches en azote, comme la farine de poisson ou le sang desséché, afin d'activer la décomposition des matières végétales contenues dans le tas.

Vous pouvez faire des amendements d'azote sous forme concentrée, à l'aide de farine de poisson, de sang desséché, de poudre d'algues, de gadoues fermentées ou de fumier de volaille, mais seulement en cas d'urgence lorsque certaines plantes ont désespérément besoin d'un « coup de fouet ». Je pense tout particulièrement aux plantes de la famille des choux lorsqu'elles sont atteintes par la hernie et qu'elles ont besoin d'un apport supplémentaire pour survivre et former de nouvelles racines.

La quantité de fertilisant à employer pour corriger une déficience en azote n'est pas énorme. Si vous utilisez du fumier de vache, je vous conseille d'en répandre 500 g au m<sup>2</sup>. Si vous avez du fumier de volaille desséché, 100 g suffiront.

### Le phosphore

Si votre sol est déficient en acide phosphorique, vous pouvez bien sûr avoir recours à un engrais minéral à action rapide comme, par exemple, le superphosphate. Mais dans ce cas précis le jardinier biologique utilisera plutôt du fumier de vache qui contient deux kilos d'acide phosphorique par tonne. Si vous ne pouvez pas vous procurer du fumier de vache en quantité suffisante et que l'analyse révèle un manque de phosphore, utilisez de la poudre de phosphore – qui agit lentement mais pendant plusieurs années –, de la poudre d'os, du sang desséché ou des gadoues fermentées. Les établissements qui fabriquent ce genre de produits sont tenus d'en fournir la composition exacte ; vous serez donc en mesure de les comparer et de voir quelle quantité de phosphore ils contiennent. N'oubliez pas que les engrais organiques phosphatés présentent d'autres avantages biologiques.

Si vous devez corriger un manque de phosphate dans votre sol, n'ayez pas peur d'épandre un engrais phosphaté : celui-ci n'endommagera pas les plantes et aura une action bénéfique pendant de longues années. Le dosage conseillé est de 1,5 kg pour 10 m<sup>2</sup>.

### La potasse

Le troisième élément vital, la potasse, est particulièrement utile aux cultures de racines mais il améliore également la qualité et la résistance des autres plantes. La potasse est présente dans la plupart des sols (les sols argileux en contiennent une quantité adéquate), mais si vous vous apercevez que votre terre est pauvre en potasse, vous pouvez remédier à ce manque sans avoir recours à des produits coûteux. Les cendres de bois sont particulièrement riches en potasse mais le fumier de ferme ou tout bon compost en contiennent également. En Amérique, il est courant de mélanger à la terre du sable vert ou de la poudre de granit, tous deux riches en potasse. Les quantités à employer sont les mêmes que pour les fertilisants phosphatés : 1,5 kg pour 10 m<sup>2</sup>.

### Les oligo-éléments

En plus d'éventuelles insuffisances en azote, en phosphate ou en potasse, votre sol peut également souffrir d'un manque de ce que l'on appelle les oligo-éléments qui sont essentiels au sol bien qu'ils ne s'y trouvent qu'en quantités infimes. Il s'agit du magnésium, du zinc, du soufre, du manganèse, du molybdène et du bore.

Il est peu probable qu'un sol auquel on a incorporé des quantités suffisantes de compost souffre d'une déficience quelconque de ce point de vue, mais si c'est le cas, il suffit en général de mettre dans le sol une bonne dose de fumier, de gadoues fermentées, de compost ou de déchets d'algues pour y remédier. Pour compenser un manque de magnésium, utilisez du sulfate de magnésie (30 g dissous dans 0,5 l d'eau par m<sup>2</sup>). En cas d'insuffisance en soufre, utilisez du sulfate d'ammoniaque. S'il s'agit d'un manque de manganèse, pulvérisez 30 g de sulfate de manganèse dissous dans 3 l d'eau pour 30 m<sup>2</sup>. Pour un manque de molybdène, utilisez quelques dizaines de grammes de molybdate de sodium par demi-hectare. Pour une insuffisance en bore, utilisez 30 g de borax dissous dans 10 l d'eau pour 20 m<sup>2</sup>.

### Analyse du sol

On trouve dans le commerce des coffrets contenant tous les éléments nécessaires pour analyser le sol et en révéler les éventuelles insuffisances en azote, phosphore, potasse ou oligo-éléments. Vous pouvez également envoyer un échantillon de terre à certains organismes ou associations horticoles qui se chargent de ce genre d'analyses. Mais la solution la plus simple est certainement de surveiller vos plantes afin de pouvoir détecter tout signe de maladie dès son apparition (voir le tableau ci-contre).

### Symptômes de déficience du sol

Symptômes	Éléments manquants
Feuilles d'apparence chlorotique (d'une couleur vert pâle ou jaune) ; le bout des feuilles les plus anciennes jaunît ; le bord des feuilles reste vert mais les nervures médianes jaunissent.	Azote
Les plantes sont vert très foncé et rabougries ; les feuilles prennent une couleur violette.	Phosphore
Les entre-nœuds (parties de la tige comprises entre les nœuds ou les renflements dans le cas des herbes et du maïs) sont anormalement courts, les extrémités des feuilles jaunissent et ont l'air roussies.	Potasse
Les vieilles feuilles jaunissent et des rayures blanches se forment entre leurs veinures.	Magnésium
Des taches blanches apparaissent sur les jeunes feuilles de chaque côté de la ligne médiane ; les entre-nœuds sont plus courts.	Zinc
Chlorose générale des feuilles des plantes.	Soufre
Des marbrures apparaissent sur les jeunes feuilles ; les feuilles des pommiers ont des taches de chlorose entre les veines latérales ; les parties chlorosées meurent en laissant des trous.	Manganèse
Les feuilles, en particulier celles des plantes de la famille des choux, se recroquevillent vers l'intérieur ; les extrémités ont une apparence ridée.	Molybdène
Le cœur des racines, en particulier les navets et les choux-navets, devient gris et mou.	Bore

### La chaux

Le calcium, ou en terme de jardinage, la chaux est également un élément important de la composition du sol. La chaux est en quelque sorte l'élément de base, car si elle existe en quantité insuffisante dans votre sol, il est probable que cet état de choses affectera les autres composants.

Ce que les chimistes appellent le pH d'une terre peut varier considérablement et aller de l'extrême acidité à l'extrême alcalinité (voir page suivante le tableau de l'échelle des pH). C'est selon cette échelle que vous saurez si vous devez ajouter une certaine

quantité de chaux afin d'obtenir un équilibre idéal pour la croissance des plantes.

L'action spécifique de la chaux consiste à neutraliser l'acidité du sol. Cela mis à part, elle peut avoir un certain nombre d'autres effets bénéfiques. Elle peut, par exemple, améliorer la structure des sols argileux en faisant adhérer les unes aux autres les particules microscopiques du sol qui forment ainsi des sortes de flocons ou de miettes rendant la terre plus meuble et plus facile à travailler. (Les sols argileux sont en général acides, durs et imperméables à l'air et à l'eau.)

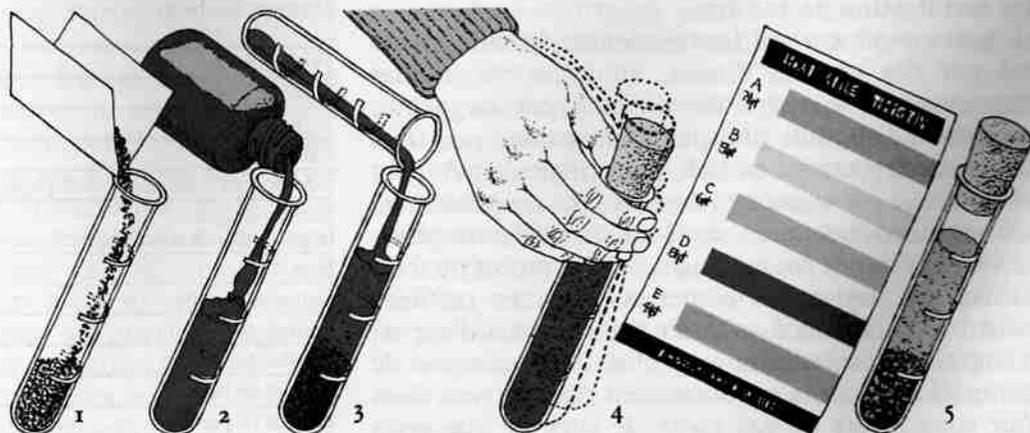
La chaux empêche l'action de dénitrification de certains micro-organismes et réduit donc la dispersion de l'azote dans l'atmosphère. Elle permet également la libération du phosphore et de la potasse, qui dans les sols acides ne peuvent exercer leur action bénéfique. Si l'un des oligo-éléments se trouve en quantité excessive dans le sol, en particulier le manganèse, la chaux le rend insoluble et donc inoffensif pour les plantes.

Mais vous devez être prudent car un excès de chaux est aussi mauvais qu'un manque de chaux. Si vous chalez exagérément, vous risquez de manquer plus tard d'un des autres éléments, en particulier de phosphore, de manganèse, de zinc ou de bore.

Si vous devez corriger un excès d'acidité dans votre terre (le niveau maximum de pH se situe entre 6,5 et 7), il existe plusieurs types de chaux. Personnellement je préfère la chaux vive, en poudre, mais la chaux éteinte (c'est-à-dire de la chaux vive qui a été mouillée) est également couramment utilisée. La craie est de la pierre à chaux tendre, et le sable venant de certaines côtes qui contient des débris de coquillage est riche en chaux. Achetez simplement le type de chaux que vous trouvez le plus facilement, ce n'est pas un produit coûteux. Si vraiment vous ne pouvez vous en procurer aucun, achetez tout simplement chez un quincaillier de la chaux qui sert à blanchir les murs.

### MESURE DE LA RÉACTION pH

Les trousseaux les plus simples pour analyser le sol contiennent deux tubes, un flacon de solution et une carte colorée. 1 Remplissez le quart d'un des tubes avec de la terre. 2 Remplissez l'autre tube à moitié avec la solution. 3 Versez la solution du second tube dans celui contenant la terre. 4 Bouchez le tube et agitez. 5 Laissez la terre se redéposer puis comparez la couleur du liquide aux couleurs de la carte.



La quantité de chaux qu'il faut mettre dans le sol dépend uniquement du pH de la terre et de ce que vous avez l'intention d'y faire pousser. 2,5 kg de chaux répandus sur 10 m<sup>2</sup> feront augmenter le pH de 75 %. Je vous conseille d'incorporer cette quantité à votre sol une fois tous les cinq ans si celui-ci est très acide. Mais si votre sol a un pH de 5, par exemple, et que vous désirez le neutraliser à 7, 1 kg de chaux pour 10 m<sup>2</sup> sera suffisant. Quelle que soit la quantité de chaux dont votre terre a besoin, évitez de chauler et d'incorporer du fumier en même temps ; il est préférable d'attendre six mois entre les deux opérations. En général, il vaut mieux chauler juste avant de cultiver des plantes qui en ont particulièrement besoin, les légumineuses par exemple.

**Échelle des pH**

pH	Degré d'acidité et type de terre	Plantes typiques
3,5-4	Extrêmement acide. Rare mais se produit parfois dans des régions de forêt d'humus (tourbières)	Aucune
4-4,5	Également extrêmement acide. Se trouve dans des régions forestières humides, ou dans des sols tourbeux	Aucune
4,5-5	Acide. Se trouve principalement dans des régions froides et humides	Airelles
5-5,5	Assez acide. Se trouve surtout dans des sols non chaulés, dans des climats très froids	Pommes de terre, seigle, tomates, framboisiers, fraisiers
5,5-6	Peu acide. Climats tempérés et pluvieux	Herbe
6-6,5	Neutre. Climats tempérés sans trop de pluie	Pratiquement toutes les plantes potagères
6,5-7,5	Neutre. Climats chauds et secs	Pratiquement toutes les plantes potagères, sauf les pommes de terre et les tomates
7,5-8	Extrêmement alcalin	Aucune

**La fertilisation de routine**

Après avoir corrigé les déficiences spécifiques du sol par des apports directs, vous devriez ajouter régulièrement à votre tas de compost de petites quantités d'engrais phosphaté et potassique. Des expériences récentes, en U.R.S.S. principalement, ont prouvé que les engrais phosphatés, et probablement les engrais potassiques, donnent de meilleurs résultats lorsqu'ils ont été mélangés à du compost ou à du fumier car les acides contenus dans ces matières aident les éléments à se dissoudre. De plus, l'apport d'engrais phosphaté dans un tas de fumier ou de compost fixe l'azote qui autrement s'évaporerait dans l'air sous forme de gaz azoté. Je suggère que vous

estimiez la surface cultivée de votre jardin et que vous ajoutiez à votre tas de compost 1 kg d'engrais phosphaté et 1 kg d'engrais potassique pour chaque dizaine de mètres carrés. N'achetez que la quantité exacte de fertilisants dont vous avez besoin chaque année ; entreposez-la dans votre cabane de rangement et saupoudrez-en le tas de compost au fur et à mesure qu'il monte afin d'obtenir une répartition égale des engrais dans tout le tas.

Je voudrais insister une dernière fois sur un point particulier qui concerne les fertilisants : pratiquement n'importe quel engrais organique apportera au sol tous les éléments essentiels (excepté la chaux). Les engrais d'origine animale contiennent en fait une grande variété d'éléments. Vous ne devriez jamais avoir de problèmes de fertilisation si vous élevez des animaux dans votre jardin. Mais n'oubliez pas que tout engrais organique doit d'abord passer par le tas de compost. L'engrais fait à partir d'excréments humains est excellent à condition qu'il ait séjourné dans le tas de compost sous une couche d'engrais vert ou de toute autre matière organique. En général, la chaleur du compost et les micro-organismes détruiront les microbes pathogènes et les organismes nuisibles avant que vous n'enfouissiez le compost dans la terre. A mon avis, le préjugé qui existe contre l'utilisation d'engrais humain est stupide car au moins, avec ce genre d'engrais, il n'y a aucun problème d'approvisionnement.

**Éléments contenus dans les engrais organiques (pourcentage)**

	Azote	Acide phosphorique	Potasse
Poudre d'os	2-4	22-25	-
Farine de poisson	7-8	4-8	-
Sang desséché	13	0,8	-
Corne torréfiée	13-14	2	-
Algues fraîches	0,6	0,2	2
Fougères (séchées)	1,4	0,2	0,1
(vertes)	2	0,2	2,8
Feuilles de thé	4,2	0,6	0,4
Marc de café	2,1	0,3	0,3
Foin	1,5	0,6	2
Paille	0,4	0,2	0,8
Compost de cultures de champignons	0,8	0,6	0,7
Cendre de bois (n'ayant pas été mouillée par la pluie)	-	1,5	7
Suie	5-11	1,1	0,4
Fumier de vache	0,5	0,1	0,5
Fumier de cheval	0,7	0,3	0,6
Fumier de volaille	1,5	1,2	0,7
Fumier de lapin	2,4	1,4	0,6
Fumier de pigeon	5,8	2,1	1,8

## La multiplication des plantes

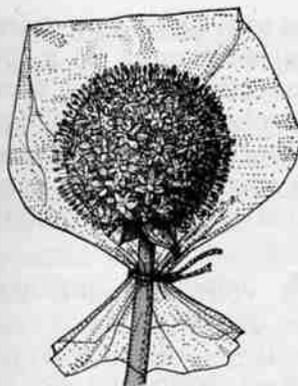
On reconnaît un jardinier à la « main verte » à ses dons innés et à son amour des plantes. Ces dons entrent vraiment en jeu lorsqu'il s'agit de multiplier les plantes selon les divers procédés existants. Si vous mettez une graine dans de l'argile dure comme du ciment, elle sera asphyxiée. Si vous repiquez un plant dans un sol boueux, il mourra également. Si vous laissez vos graines et vos boutures se dessécher – ou si au contraire vous les noyez et les privez d'air –, il ne fait aucun doute qu'elles périront. Mais si vous considérez vos plantes comme des êtres vivants et les traitez comme tels, il n'y a aucune raison pour que vous ne réussissiez pas votre jardin.

### Comment produire vos propres graines

Si vous voulez produire vos propres graines, vous avez tout intérêt à sélectionner vos plantes – en d'autres termes, arrachez les plants qui ne sont pas francs d'espèce – et à n'utiliser que les meilleures. C'est grâce aux jardiniers qui depuis des milliers d'années n'ont utilisé que les meilleures graines que nous avons maintenant de belles plantes et non des espèces bâtardes.

N'oubliez pas que les plantes mettent en général longtemps à faire des graines et qu'il est donc recommandé de planter celles que vous destinez à la production de graines le plus tôt possible, même si vous devez les démarrer sous verre. Les plantes des climats chauds qui sont cultivées dans des climats froids (les haricots à rames par exemple) ont beaucoup de difficultés à faire des graines sans aide si les étés sont courts.

**Les graines des plantes bisannuelles.** Pour récolter les graines de ces plantes, le problème réside dans le fait qu'elles arrivent à maturité la première année et ne fleurissent que la deuxième année. Certaines « montent » la première année et font des graines, mais vous devez résister à la tentation de les recueillir. Pour récolter des graines de carottes, de betteraves, de panais, d'oignons, de navets et de choux-navets, il est préférable d'arracher ces plantes le premier automne de leur croissance, de les emmagasiner dans un endroit frais et de les repiquer à la fin de l'hiver ou au début du printemps. Elles s'enracineront à nouveau, puis pousseront normalement et produiront des graines. En général je laisse les poireaux en terre : ils finissent par atteindre la taille d'un homme et faire de magnifiques fleurs qui ensuite produisent des graines. Les oignons peuvent également séjourner en terre tout l'hiver, mais il est plus prudent de les stocker à l'intérieur pendant l'hiver et de les repiquer au printemps. Les salsifis et les scorsonères peuvent être laissés en terre pendant deux ans, ils feront alors des graines.



**COMMENT RECUEILLIR LES GRAINES D'OIGNONS**  
*Les graines d'oignons se recueillent durant la deuxième année de croissance de la plante. Il est préférable d'arracher les oignons le premier automne et de les garder en pot à l'intérieur jusqu'au printemps. Lorsque les fleurs apparaissent, entourez-les d'un petit sachet en plastique perforé. Les graines tomberont dans ce sachet au lieu d'être emportées par le vent.*

**Les graines des plantes de la famille des choux.** Il est préférable de les acheter : de toute façon, elles ne sont pas chères. Le principal inconvénient avec ces plantes est qu'elles peuvent se féconder les unes les autres – même avec cette herbe nuisible qu'est la ravenelle – et lorsque vous récoltez les graines vous ne savez jamais quelle sorte de plante bizarre elles vont donner.

**Les graines de tomates.** Elles sont faciles à produire. Sélectionnez quelques fruits de vos meilleurs plants de serre (parmi les premiers semés) et laissez-les mûrir à point. Ensuite cueillez-les, coupez-les en deux et recueillez les graines. Après avoir lavé les graines, mettez-les à sécher sur du papier journal dans un endroit chaud.

**Les graines de concombres.** Ce sont des plantes un peu plus difficiles à manier car vous devez les aider à s'accoupler. Prenez une fleur mâle (ce sont celles qui ne possèdent pas de concombre miniature à leur base), coupez les pétales pour exposer l'étamine et, à l'aide d'un petit pinceau que vous passerez doucement sur celle-ci, faites tomber du pollen dans quelques fleurs femelles complètement ouvertes. Les fleurs femelles restent ouvertes et réceptives pendant deux ou trois jours ; il est donc préférable de répéter la même opération plusieurs jours de suite afin d'être absolument certain du résultat. Lorsque les concombres sont mûrs, enlevez les graines, lavez-les et séchez-les de la même manière que les graines de tomates.

**Les graines des plantes de la famille des courges.** Il n'est pas toujours nécessaire de féconder artificiellement les courges, les potirons, les melons et autres cucurbitacées. J'ai souvent recueilli des graines de courges achetées chez l'épicier et elles ont toujours donné de bons résultats. On peut aussi essayer de faire la même chose avec les aubergines et les poivrons. Laissez les fruits mûrir au maximum (presque jusqu'à ce qu'ils commencent à pourrir) dans un endroit chaud avant d'en recueillir les graines.

**Les graines de laitues.** Elles sont faciles à produire mais vous devez absolument sélectionner les meilleurs spécimens pour la reproduction, ce qui ne veut pas dire que vous devez récolter les graines des premiers plants qui en produisent. Laissez une rangée des meilleurs plants se développer, arrachez les plus petits pour les consommer et éliminez ceux qui « montent » les premiers.

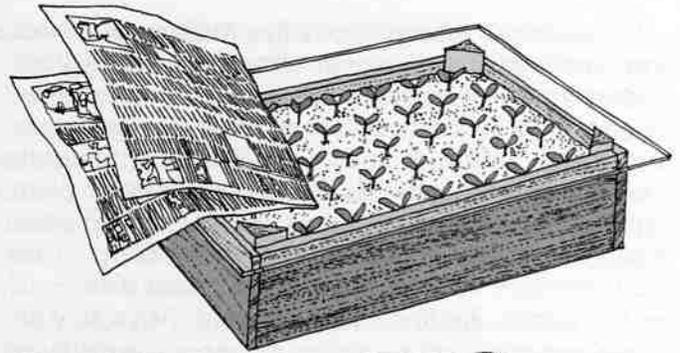
**Les graines enrobées.** Si votre intention est d'acheter des graines, prenez en considération les graines enrobées. Ce sont simplement des graines qui se trouvent à l'intérieur d'une petite enveloppe nutritive. Cette enveloppe nourrit la graine dès que celle-ci est humide et commence à germer. Grâce à ces enveloppes, les graines sont toutes de la même taille, ce qui facilite le semis, en particulier lorsque celui-ci est effectué à l'aide d'un semoir. Mais, même si vous n'utilisez pas de semoir, il est plus facile de faire des semis clairs avec des graines enrobées qu'avec des graines normales.

### Le forçage des semis

Si vous voulez obtenir certains légumes hors saison ou d'autres qui ne poussent pas habituellement sous votre climat, vous devrez forcer leur démarrage à l'intérieur. A mon avis, il n'y a aucun mal à forcer les semis ; au contraire, c'est un plaisir car cela permet d'avoir un plus grand choix de variétés et des récoltes plus importantes.

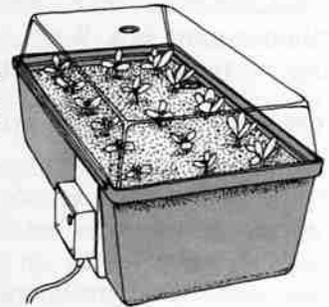
**Les caissettes de germination.** Le forçage des semis doit être effectué dans un germoir, le principe de base étant de maintenir une température constante d'environ 20° et un taux d'humidité satisfaisant. Le germoir le plus rudimentaire se présente tout simplement sous la forme d'une caisse recouverte d'une vitre sur laquelle on pose du papier journal. Ce genre de germoir fonctionne bien mais il vaut mieux en avoir un équipé d'un couvercle (de préférence en verre) monté sur charnières et d'un système de régulation de la température, ainsi que d'un thermomètre pour pouvoir la vérifier. Vous pouvez en construire un vous-même, sinon vous trouverez toutes sortes de caissettes de germination équipées de systèmes plus ou moins compliqués dans le commerce.

Pour garder un niveau constant d'humidité dans votre germoir, vous pouvez en vaporiser l'intérieur avec de l'eau ou, si vous utilisez une simple caisse, la tremper dans l'eau jusqu'à mi-hauteur assez longtemps pour que la terre soit bien humide. Il est toujours préférable d'employer un vaporisateur car en mettant trop d'eau vous risqueriez de noyer les graines.



#### LES CAISSETTES DE MULTIPLICATION

*On peut fabriquer une caisse de multiplication avec une caisse que l'on remplit de terreau pour semis et que l'on recouvre d'une vitre sur laquelle on étale du papier journal. L'autre solution consiste à acheter un germoir électrique muni ou non d'un thermostat.*



Les toutes petites graines ne doivent pas être enfouies dans le terreau. Semez-les très clair en surface puis recouvrez-les d'une pellicule de sable tamisé très fin. Les graines de taille plus importante doivent être recouvertes d'une épaisseur de terreau égale à trois fois leur diamètre.

Aussitôt que les graines commencent à germer et que vous voyez apparaître les cotylédons, enlevez le papier journal qui recouvre la vitre et faites en sorte que la température et le taux d'humidité à l'intérieur du germoir diminuent progressivement jusqu'à ce que les plants soient prêts à repiquer (cela a pour effet de les préparer à vivre à l'extérieur). N'arrosez pas les jeunes plants tant qu'ils ne sont pas complètement établis, arrosez-les ensuite très légèrement. Étant donné que la plupart des terreaux pour semis sont inertes – c'est-à-dire sans engrais –, il est nécessaire d'arroser légèrement les semis avec de l'eau dans laquelle on aura fait tremper du fumier (voir p. 103).

### Le repiquage

Une fois que les jeunes plants sont bien enracinés, ils doivent être repiqués – c'est-à-dire plantés de façon plus espacée à un autre endroit (pour ce faire utilisez un plantoir). Lorsqu'il s'agit de plantes qui n'aiment pas être transplantées, je vous conseille de semer les graines dans des pots de tourbe compressée plutôt que directement dans une caisse de germination. Ces pots peuvent ensuite être disposés dans la caisse. Lorsque les jeunes plants seront prêts à être transplantés, vous les mettrez en terre dans leur pot de tourbe qui se décomposera, permettant ainsi aux racines de se développer.

### Les terreaux pour semis et repotage

La plupart des jardiniers achètent leur terreau chez le grainetier ou dans le centre de jardinage le plus proche, et c'est certainement la meilleure solution si vous n'avez pas le temps de faire votre propre terreau.

Pour faire votre terreau, vous devez disposer de trois éléments de base : de la terre végétale, de la tourbe et du sable. On obtient du terreau de terre végétale en découpant des carrés de 10 cm de hauteur dans une terre franche couverte de bonne herbe (essayez de prendre de la terre moyennement argileuse dont le pH ne dépasse pas 6,5). Si ces carrés de terre sont secs, arrosez-les ; commencez à les empiler au début de l'été sur un carré de 1,50 m en mettant le côté couvert d'herbe vers le bas et en faisant alterner les couches de cette terre avec des couches de fumier pailleux mélangé à de la chaux agricole ou à du calcaire broyé à raison d'environ 2,5 kg de chaque pour un tas de 1,50 m de hauteur. Lorsque le tas est fini, couvrez-le de façon que le tout puisse se décomposer ; six mois plus tard, vous aurez du terreau de terre végétale, que vous découperez et briserez à l'aide d'une bêche. Il vous faudra ensuite stériliser ce terreau soit à la vapeur à une température de 100°, soit dans un four à une température de 77°.

Si vous voulez faire du terreau pour semis, faites un mélange de terre végétale, de tourbe et de sable à raison de deux parties du premier élément, d'une du second et d'une du troisième auquel vous ajouterez 1 kg de superphosphate par m<sup>3</sup>. Pour un terreau de repotage, mélangez sept parties de terre végétale à trois parties de tourbe et deux parties de sable et ajoutez-y une bonne quantité de compost très décomposé.

En général, il n'est pas nécessaire de semer les graines dans du terreau spécial, sauf lorsqu'il s'agit de graines de tomates ou de céleris.

Enfin, n'oubliez pas que votre surplus de terreau peut être incorporé au sol au même titre que le compost ; il produira les mêmes effets sur votre sol.

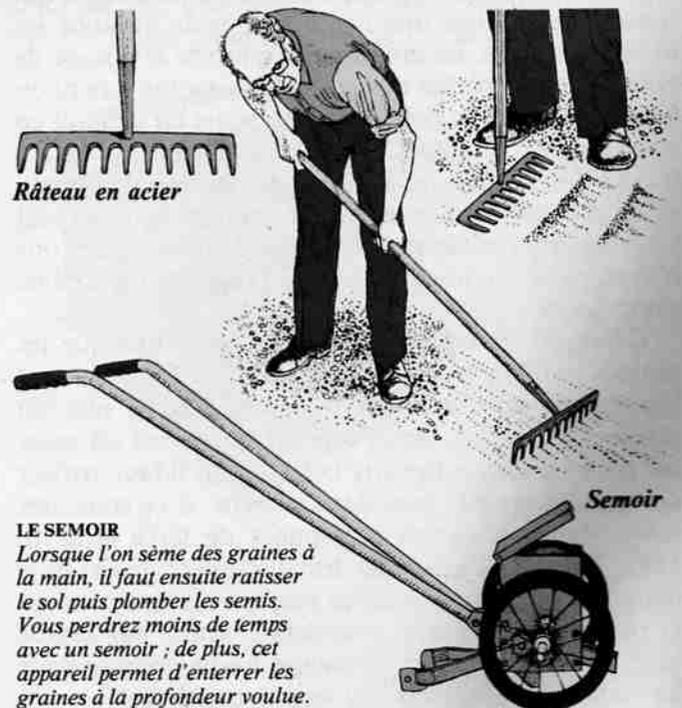
### Les pépinières et les planches de repiquage

On se trouve souvent dans l'obligation de semer les graines dans un carré spécial car l'endroit auquel elles sont destinées n'est pas libre et comme la plupart des plantes s'accoutument très bien de deux repiquages on peut les laisser en attente dans une planche prévue à cet effet. En fait, la majorité des plantes sont revigorées par les transplantations, à condition que celles-ci soient effectuées avec soin et au bon moment. Le nouveau principe selon lequel une fois qu'une plante a été semée il ne faut plus y toucher est à mon avis aberrant. Il vous suffira d'en

faire l'expérience pour vous ranger à mon opinion. Dans un jardin de taille moyenne, une parcelle de 1 m<sup>2</sup> vous suffira pour effectuer tous vos semis. Si vous semez les mêmes graines sur une rangée d'un mètre vous obtiendrez un nombre de plants impressionnant. La terre du carré de semis doit être légère, sèche, bien drainée et doit contenir une bonne quantité de tourbe, de compost ou de toute autre matière organique. Personnellement, je vous conseille d'incorporer chaque année à la terre du carré de semis du compost bien décomposé et tamisé et éventuellement de chauler cette terre légèrement tous les deux ans afin de maintenir un pH de 6,5 à 7.

La planche de repiquage doit obligatoirement être plus grande que le carré de semis puisque les plants que vous y transplantez doivent en général être espacés de 15 cm. Vous pouvez entretenir le sol de la même manière que celui du carré de semis mais méfiez-vous de la hernie car votre planche de repiquage contiendra certainement des choux. Si vous chalez la terre légèrement et régulièrement, vous empêcherez cette maladie de se développer, mais la précaution élémentaire à prendre est de changer l'emplacement de la planche de repiquage d'année en année. Cette opération n'est pas nécessaire pour le carré de repiquage à condition que vous y incorporiez du compost régulièrement.

**Les rouleaux.** Lorsque vous semez des choux ou des oignons dans le carré de semis ou que vous les transplantez dans la planche prévue à cet effet, le sol qui les reçoit doit être ferme. L'utilisation du rouleau est donc la solution la meilleure et la plus rapide.



Mais nombreux sont les jardiniers qui se débrouillent très bien sans rouleau et plombent leurs semis en dansant d'un pied sur l'autre.

**Le râteau.** C'est un instrument absolument indispensable lorsqu'il s'agit de semer des graines en pleine terre. Le meilleur râteau a une barre en acier, de largeur raisonnable. On trouve dans le commerce des râteaux en aluminium beaucoup moins onéreux que les autres mais qui se déforment très vite. Étant donné que le râteau est un outil d'usage courant, n'hésitez pas à acheter le meilleur et le plus solide.

**Comment semer.** Remuez d'abord légèrement la surface à l'aide d'une fourche. Le bêchage en profondeur est absolument inutile car il vaut mieux laisser la couche arable telle quelle. Ne remuez la terre que lorsqu'elle est sèche puis ratissez afin d'éliminer les cailloux et les mottes trop dures. Lorsque la terre est assez meuble en surface pour recevoir des graines, tracez des sillons peu profonds à l'aide d'une binette avant d'effectuer vos semis. N'oubliez pas que les petites graines doivent être semées très clair : pratiquement toutes les graines des plantes de la famille des choux doivent être semées sous 1 cm de terreau plombé et pas plus.

**Les semoirs.** Il est toujours possible d'utiliser un semoir, surtout pratique dans un grand jardin car il vous évite de vous baisser toute la journée. Avec un semoir vous évitez également la corvée des sillons et des semis effectués graine par graine ; tout ce que vous aurez à faire, c'est suivre le semoir tandis que celui-ci fera le travail.

Il existe des semoirs extrêmement sophistiqués qui sèment les graines une par une à égale distance les unes des autres. Ils présentent l'énorme avantage de vous éviter de gâcher des graines car même lorsqu'on fait ses semis avec précaution on sème en général en trop grande quantité d'où, ensuite, un important travail d'éclaircissage. Mais ces semoirs sont coûteux et la plupart d'entre eux sont prévus uniquement pour les graines enrobées. Aussi, à moins que vous n'ayez un jardin immense, l'achat d'un tel appareil ne s'impose pas.

**Comment recouvrir les graines.** Une fois que les graines sont semées, ratissez la surface du sol légèrement puis plombez le semis avec le plat du râteau. On ne doit semer que lorsque le sol est assez sec pour ne plus coller aux bottes, mais il faut arroser dès que les graines sont dans la terre. A ce stade des semis, faites attention aux puces de terre (voir p. 124). Une bonne averse les dispersera mais si le temps est sec et que vous en êtes envahi, saupoudrez la planche de poudre insecticide. Mais, par-dessus tout, ne laissez aucune mauvaise herbe pousser dans les semis ; arrachez-les dès leur apparition.

### La reproduction végétative

Multiplier les arbres fruitiers, les plantes vivaces, les arbustes et les herbes aromatiques par bouturage est toujours une bonne chose. De cette façon vous obtiendrez des plantes ou des arbres adultes beaucoup plus rapidement qu'en semant des graines.

Le principe du bouturage est très simple : prélevez une branche sur une plante adulte et mettez-la en terre ; des racines se formeront et quelque temps plus tard vous aurez une nouvelle plante. En fait, vous pouvez prélever une bouture sur n'importe quelle partie d'une plante : si elle est plantée dans des conditions idéales, elle formera une nouvelle plante.

**Bouture en sec.** On prélève une bouture sur une branche ou une tige relativement ancienne. En général, on effectue cette opération à l'automne sur des branches ayant poussé au printemps précédent. Toutefois, chez certaines espèces comme le figuier et l'olivier, on peut prélever des boutures sur des branches ayant déjà deux ou trois ans. Certaines boutures doivent être plantées en pépinière et y demeurer jusqu'au moment où, au printemps suivant, elles seront repiquées à l'extérieur en pleine terre, tandis que d'autres peuvent être plantées directement en place à l'automne ; cela dépend entièrement du degré de résistance de l'espèce.

**Les boutures de rameaux non ligneux.** Elles sont plus difficiles à réussir mais ne posent aucun problème lorsqu'il s'agit d'oliviers ou de citronniers. On prélève au printemps les bouts des très jeunes branches que l'on plante ensuite en châssis froid pour qu'ils s'enracinent ; ils peuvent ensuite être repiqués en place.

Qu'elles proviennent de rameaux très jeunes ou de branches plus anciennes, les boutures doivent être plantées dans une terre humide et sablonneuse ou dans un compost spécial fait de trois parties de sable, une partie de terreau de bruyère et une partie de terreau de terre végétale.

**La division des touffes.** Cette méthode consiste à déterrer les touffes que forment les racines de certaines plantes comme, par exemple, les artichauts, la rhubarbe ou les échalotes, et à les diviser en plusieurs touffes plus petites que l'on repique alors séparément.

**Le drageonnage.** Les plantes qui émettent des stolons (fraisiers) ou des drageons (framboisiers) se multiplient très facilement : on sèvre le stolon ou le drageon en le séparant de la plante mère, puis on l'arrache avec ses racines et on le transplante.

**Le marcottage par couchage.** Le groseillier à maquereau est l'exemple même du type de plante qui s'accommode bien du marcottage par couchage. Il suffit de coucher une partie d'une branche basse dans



### LE BOUTURAGE EN SEC

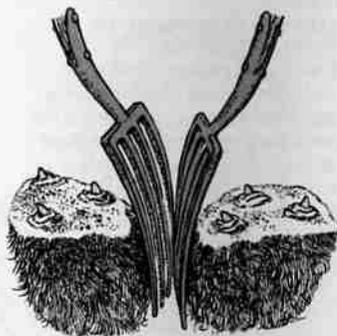
Coupez une tige ou une branche assez longue juste en dessous d'un œil. Au moment de planter, faites une entaille à la base de la bouture. Enterrez la moitié de la bouture dans le sol.



### LE BOUTURAGE DE RAMEAUX

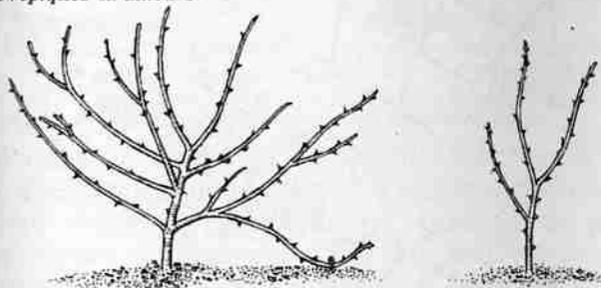
Coupez l'extrémité d'une jeune branche en biseau (à peu près en dessous des six dernières paires de feuilles). Enlevez les deux premières paires de feuilles avant de planter la bouture.

**LA DIVISION DES TOUFFES**  
Déterrez la plante avec ses racines. Séparez la touffe principale en deux à l'aide de fourches et repiquez séparément les deux touffes ainsi obtenues.



### LE MARCOTTAGE PAR COUCHAGE

Couchez une branche basse et fixez-la au sol dans une petite tranchée. Lorsque cette branche est enracinée, sectionnez-en la partie qui est rattachée à la plante mère. Déterrez la nouvelle plante et repiquez-la ailleurs.



### LES STOLONS

Mettez un pot dans la terre à l'endroit où le stolon doit s'enraciner. Lorsque le stolon est

enraciné, coupez la tige qui le relie à la plante mère, déterrez le pot et repiquez le stolon ailleurs.

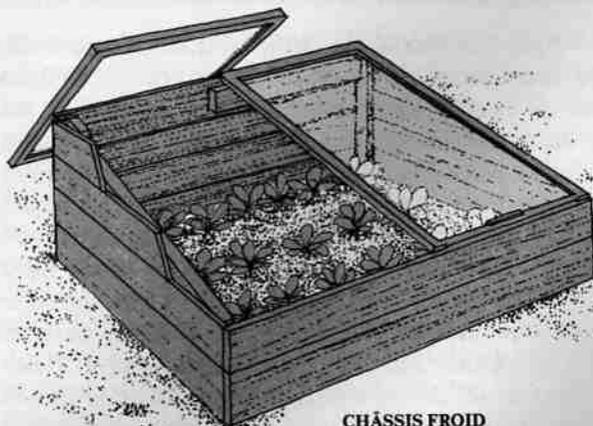
une tranchée que l'on comble ensuite de terre. La partie enterrée de la branche émet des racines et une fois que celles-ci sont bien établies on peut séparer le nouveau plant de la plante mère, le déterrer et le repiquer à l'endroit voulu.

## Comment protéger les plantes

Il est préférable de protéger les semis de printemps ainsi que les jeunes plants jusqu'à ce que la température soit assez élevée pour qu'ils puissent être repiqués à l'extérieur. Il existe toutes sortes de cloches, châssis et mini-serres en plastique ou en verre prévues à cet effet. N'oubliez pas toutefois le simple rebord de fenêtre : un nombre impressionnant de plantes peut être démarré dans des caissettes pour semis que l'on place derrière une fenêtre. Cependant, lorsqu'on utilise ces moyens de protection, il faut laisser le temps aux jeunes plants de se fortifier avant de les repiquer à l'extérieur. Je vous conseille d'habituer progressivement les plantes à avoir plus d'air et moins de chaleur durant les deux semaines précédant le repiquage. Une transplantation brusque d'un milieu chaud dans un milieu froid peut être fatale aux jeunes plantes.

**Les châssis froids.** Ils se composent simplement d'un cadre en bois et d'un couvercle amovible en verre. Placez les caissettes de semis qui ont séjourné assez longtemps en milieu chaud dans le châssis froid ; ouvrez celui-ci les jours de beau temps et refermez-le la nuit.

**Les châssis chauds.** Ils sont couramment utilisés pour le forçage des plantes en dehors de leur saison naturelle de croissance. Ils sont semblables aux châssis froids mais contiennent du fumier ou du



### CHÂSSIS FROID

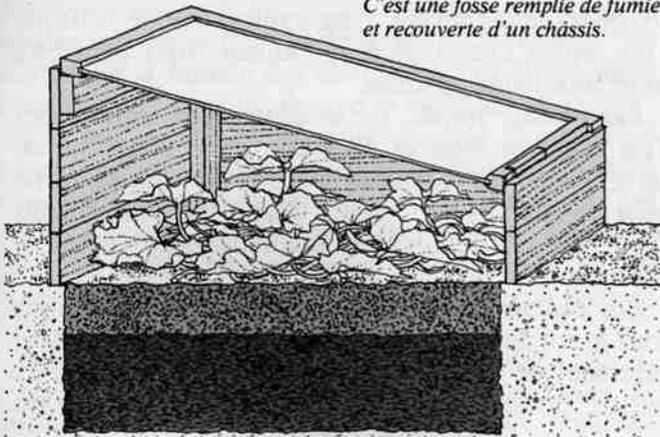
Il convient tout à fait pour le forçage des laitues et de la chicorée en hiver et pour fortifier les jeunes plants au printemps. On peut également y faire pousser en hiver des légumes qui aiment la chaleur - concombres, poivrons, aubergines, etc.

compost (ou les deux) qui maintient une température élevée. Personnellement, je préfère utiliser le même compost que pour la culture des champignons (voir p. 166). Mettez ce compost dans le châssis et couvrez-le de 15 cm de bon terreau de terre végétale. Vous avez tout intérêt à faire votre compost dans le châssis plutôt qu'en tas à l'air libre ; vous profiterez ainsi de toute la chaleur qui s'en dégage. Dès qu'une série de plants a été enlevée du châssis, étalez le compost qui a déjà servi sur une planche du jardin et remplacez-le par du nouveau compost.

**Les couches maraîchères.** De nos jours, il existe plusieurs sortes de systèmes électriques souterrains pour le forçage des plantes en serres ou en châssis. L'emploi de tels systèmes représente non seulement un investissement assez important mais également une consommation permanente d'électricité. Aussi, vaut-il peut-être mieux leur préférer des méthodes plus anciennes, comme celle de la couche maraî-

**COUCHE MARAÎCHÈRE**

*C'est une fosse remplie de fumier et recouverte d'un châssis.*



chère. Apparemment, la préparation d'une telle couche représente un travail important – et une quantité de fumier impressionnante – mais c'est un travail agréable et les légumes ainsi cultivés vous feront venir l'eau à la bouche. C'est tout simplement une version plus élaborée et plus efficace du châssis chaud. Creusez un trou de 45 cm de profondeur, soit dans votre serre, soit à l'endroit où vous avez l'intention de construire un châssis. Une semaine avant de commencer à planter, remplissez ce trou d'un mélange fait d'une partie de terreau pour deux parties de fumier de cheval frais. Humidifiez le tout et tassez-le. Au bout de trois jours, retournez le mélange et, s'il est sec, humidifiez-le à nouveau. Au bout de quatre jours recouvrez le mélange de 15 cm de bonne terre franche. Pendant ce temps, construisez un châssis autour du trou si celui-ci est dehors ; s'il est dans une serre cette opération est évidemment inutile.

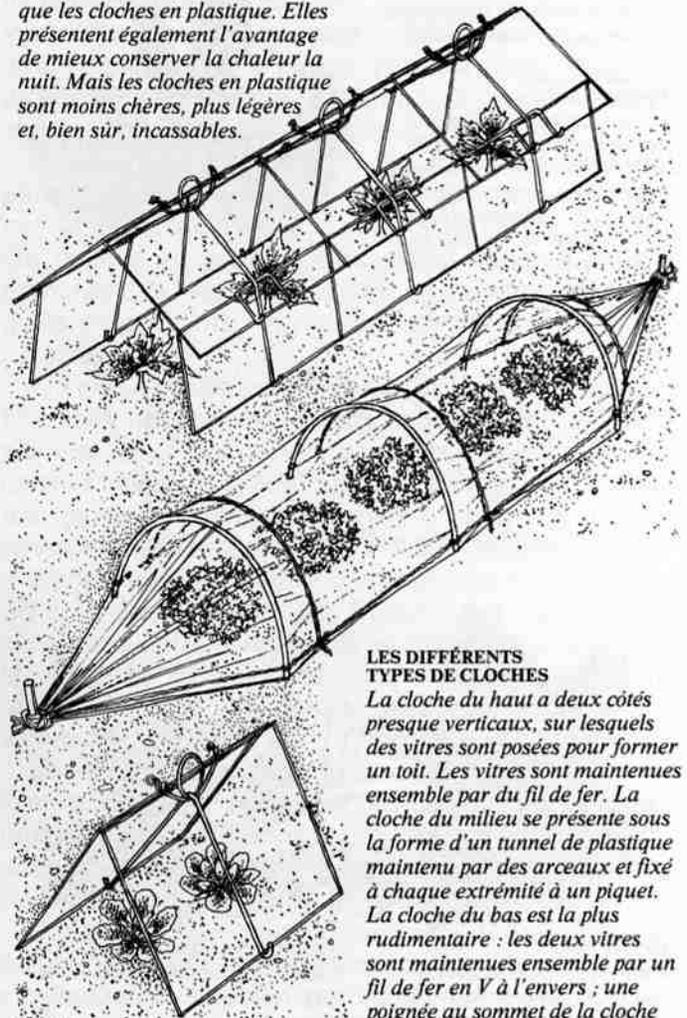
**Les cloches.** On utilise les cloches pour le démarrage des plantes jusqu'à trois semaines avant la date normale des semis en pleine terre, mais je vous suggère de les employer toute l'année pour cultiver les plantes délicates ou celles que vous désirez obtenir en dehors de leur saison naturelle.

Les cloches sont soit en verre, soit en plastique transparent. Personnellement, je préfère les cloches en plastique ; elles ont l'avantage d'être incassables, ce qui n'est pas négligeable, et elles sont moins coûteuses que les cloches en verre.

On peut les acheter prêtes à l'emploi avec les arceaux dans tous les centres de jardinage et chez de nombreux grainetiers ; il n'est toutefois pas nécessaire d'acheter des arceaux, on peut facilement en confectionner à l'aide de baguettes de saule pleureur enfoncées dans le sol. Les tunnels en plastique sont simples à monter et pratiques à ranger une fois repliés.

**CLOCHES EN VERRE OU EN PLASTIQUE ?**

*Les cloches en verre sont plus stables et durent plus longtemps que les cloches en plastique. Elles présentent également l'avantage de mieux conserver la chaleur la nuit. Mais les cloches en plastique sont moins chères, plus légères et, bien sûr, incassables.*



**LES DIFFÉRENTS TYPES DE CLOCHES**

*La cloche du haut a deux côtés presque verticaux, sur lesquels des vitres sont posées pour former un toit. Les vitres sont maintenues ensemble par du fil de fer. La cloche du milieu se présente sous la forme d'un tunnel de plastique maintenu par des arceaux et fixé à chaque extrémité à un piquet. La cloche du bas est la plus rudimentaire : les deux vitres sont maintenues ensemble par un fil de fer en V à l'envers ; une poignée au sommet de la cloche permet de déplacer celle-ci plus aisément.*

**Les mini-serres.** L'inconvénient des cloches, c'est qu'il faut les déplacer pour pouvoir désherber ou arroser (bien que l'on puisse toujours installer une rampe d'arrosage), pour détruire les parasites et pour cueillir les légumes. Je suis donc partisan des mini-serres récemment apparues aux États-Unis. Ces serres s'ouvrent et se déplacent très facilement. (Les indications pour la construction et l'utilisation des serres sont données p. 111.)

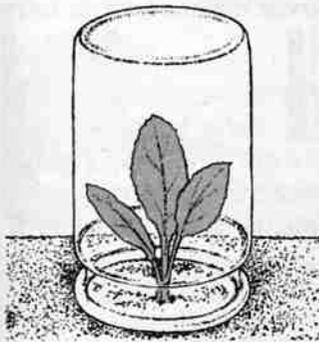
**Les autres moyens de protection.** Tant que vos plants ne sont pas trop gros, vous pouvez utiliser des pots à confiture comme mini-serres individuelles (mais n'oubliez pas qu'ils mettent un certain temps à forcer). Vous obtiendrez le même résultat avec des sacs en plastique placés à l'envers sur un support quelconque. Vous obtiendrez des pommes de terre nouvelles très précoces en mettant tout simplement du plastique sur une partie de la planche. Lorsque les plants commencent à sortir, enlevez le plastique

l'ambre et arrosez chaque plant avec un demi-litre du liquide ainsi obtenu immédiatement après la transplantation ; le résultat ne peut qu'être bénéfique.

## Les contreplantations

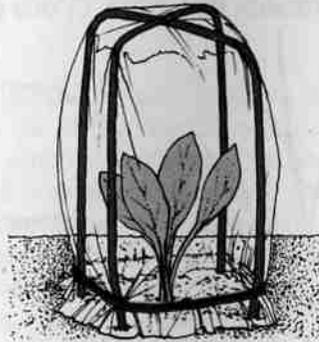
Afin de tirer parti au maximum de la surface dont vous disposez, vous pouvez intercaler les plantations ainsi que les semis. En règle générale, les petits jardins doivent être aussi fournis que possible tout en évitant que les plantes ne s'étouffent les unes les autres – les jardins surchargés sont malsains. Dans le domaine des contreplantations, les possibilités sont innombrables mais je vous conseille tout particulièrement les suivantes :

Les fèves peuvent être semées avec les choux. Espacez les choux un peu plus que d'habitude – à 45 cm les uns des autres en laissant 60 cm entre les rangées – et semez des fèves dans l'espace laissé entre les rangées de choux. Apparemment, les rames



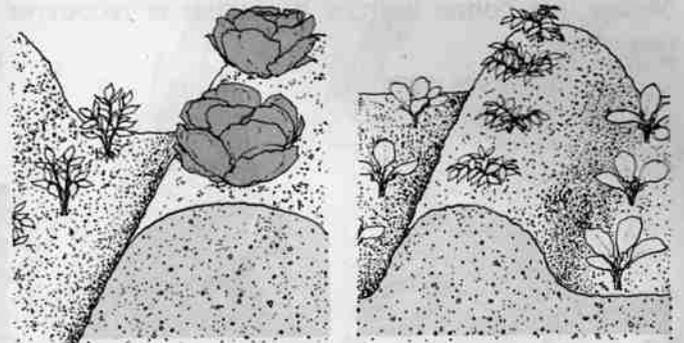
### POTS À CONFITURE

Servez-vous de pots à confiture renversés pour protéger les jeunes plants ; enlevez-les lorsque vous voulez que les plants se forment.



### SACS EN PLASTIQUE

Un sac en plastique enfilé sur du fil de fer tordu sera aussi efficace qu'un pot à confiture, même s'il est moins esthétique.



### CONTREPLANTATIONS

Vous avez le temps de semer, cultiver et récolter des laitues sur les monticules de terre de chaque côté des tranchées avant que le moment ne soit venu de butter les pieds de céleri. De la même façon, on peut cultiver des choux entre les rangées de pommes de terre buttées.

pendant la journée et remettez-le en place la nuit. Continuez à utiliser le plastique la nuit jusqu'à ce que tout risque de gel soit écarté. Lorsque les plants atteignent une hauteur de 15 cm, faites reposer les côtés du plastique sur des pots de fleurs ou sur des caisses.

## La reprise des plants

Lorsqu'elles sont transplantées, les plantes subissent un choc, il est donc bon de leur donner une sorte de tonique à chaque transplantation.

Vous pouvez obtenir un bon tonique en mélangeant dans un tonneau en fer du fumier de ferme – un quart de la capacité du tonneau – avec de l'eau (si vous utilisez du fumier de poules, ne mettez que la moitié de cette quantité). Remuez bien et laissez reposer le tout pendant deux ou trois jours. Lorsque vous êtes prêt à vous en servir, diluez cette solution dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait la couleur de

ne gênent pas les choux dans leur croissance. Les plantes d'hiver de la famille des choux de Bruxelles, les brocolis ou les choux frisés peuvent très bien pousser entre les rangées de pommes de terre. Espacez ces rangées de 6 cm de plus que vous le faites habituellement. Lorsque les pommes de terre sont prêtes à être arrachées, faites-le avec un soin tout particulier afin de ne pas déranger la terre sous les choux, puis buttez les choux avec la terre de chaque côté. Ne plantez pas les choux tant que les pommes de terre n'ont pas été buttées. Les laitues peuvent être semées sur les monticules faits par la terre des tranchées dans lesquelles on plante le céleri. Elles ont largement le temps de pousser et d'être cueillies avant que le moment soit venu de butter les pieds de céleri.

Les melons et les potirons peuvent être intercalés avec le maïs. Ces plantes s'accoutument bien les unes des autres et vous pourrez obtenir de très grosses récoltes en les mélangeant.

## Comment planter un arbre

Toute transplantation doit être effectuée avec précaution il en est de même lorsqu'il s'agit de planter un arbre. C'est une opération assez compliquée et difficile à réaliser seul ; je vous conseille donc de demander à un ami de vous aider.

Premièrement, creusez un trou d'au moins deux fois la taille de la motte entourant les racines de l'arbre à planter. De nombreuses personnes préfèrent effectuer cette opération plusieurs jours avant de planter l'arbre, mais je pense que c'est une erreur : le fond du trou risque de devenir aussi dur que du ciment. N'oubliez pas en creusant de faire un tas avec la terre du dessus et un autre tas avec la terre du dessous. Mettez une couche de pierres au fond du trou afin de faciliter l'évacuation de l'eau. On peut également enterrer des animaux morts, oiseaux ou souris, qui en se décomposant fourniront au jeune arbre du calcium et d'autres éléments nutritifs. Mettez une bonne fourche de fumier et recouvrez

celui-ci avec une partie du tas provenant de la terre du dessus. Étalez les racines de l'arbre sur cette terre en éliminant toutes celles qui sont endommagées (en fait une taille légère des racines est toujours favorable à la reprise de l'arbre car elle encourage l'émission de nouvelles racines fibreuses). Enfoncez alors dans le trou un piquet destiné à servir de tuteur. Demandez à votre ami de tenir l'arbre droit pendant que vous placez le piquet.

Assurez-vous que l'arbre est à la bonne profondeur, c'est-à-dire que l'endroit où il y a une bosse à la base du tronc – point de jonction entre le greffon et le porte-greffe – se trouve à 15 cm au-dessus de la surface du sol. En climat très sec, plantez votre arbre 15 cm plus profond. Si l'arbre est planté trop haut, le trou devra être plus profond ; si l'arbre est placé trop bas, faites un plus gros tas de terre.

Tandis que votre ami tient l'arbre en place, remettez la terre provenant du dessus du trou sur les racines de l'arbre. (Vous pouvez mélanger cette terre

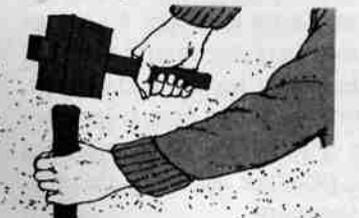
### COMMENT PLANTER UN ARBRE



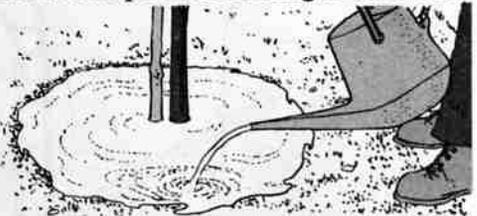
1 Creusez un trou deux fois plus important que la motte de l'arbre à planter. Séparez en deux tas la terre du dessus et celle du dessous.



2 Disposez une couche de pierres au fond du trou pour assurer un bon drainage.



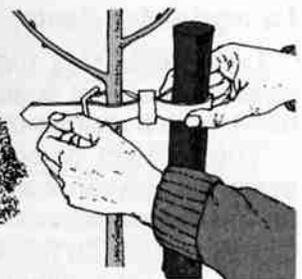
3 Étalez les racines sur un monticule de fumier mélangé à la terre du premier tas. Plantez un piquet à travers les racines pour servir de tuteur à l'arbre. Vérifiez que l'arbre est à la bonne profondeur en posant une planche sur le trou.



4 Remettez la terre du premier tas en place en la tassant légèrement. Arrosez copieusement.



5 Paillez le tour du tronc sur une hauteur de vingt centimètres avec du compost sans toutefois laisser celui-ci toucher le tronc.



6 Attachez l'arbre au tuteur à l'aide d'un lien souple.

avec du compost, à raison de trois parties de terre pour une partie de compost.) Tassez bien la terre mais en veillant à ne pas endommager les petites racines, assurez-vous que vous ne laissez aucun vide.

Ne comblez pas tout à fait le trou ; laissez une sorte de cuvette pour l'eau et arrosez copieusement. Ensuite, paillez le tour du tronc avec à peu près 20 cm de matière organique comme, par exemple, du vieux foin, de la vieille paille, du fumier, des feuilles mortes ou du compost ; ce paillis ne doit cependant pas toucher le tronc.

Quelques jours après avoir planté l'arbre, attachez-le à son tuteur, mais soyez très prudent : n'utilisez pas de ficelle qui pourrait entailler l'écorce lorsque l'arbre bouge un peu. Les vieux bas sont encore ce qu'il y a de mieux pour attacher les arbres mais vous pouvez utiliser du raphia ou des lanières de cuir. Surveillez l'arbre au début de sa croissance pour vous assurer qu'il n'est pas étranglé.

### Le greffage

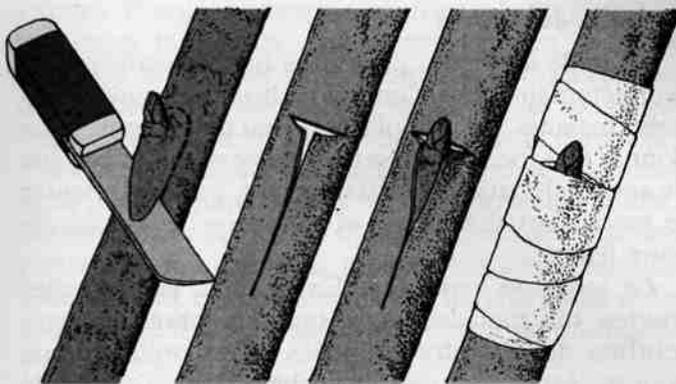
Le greffage consiste à implanter une portion de végétal appelé greffon sur un autre végétal nommé porte-greffe, qui devient ainsi son support et lui fournit la sève nécessaire à son développement. (La sève est contenue dans le cambium, sorte de pellicule vert tendre située sous l'écorce.)

La plupart des arbres fruitiers cultivés pour leurs fruits sont greffés car les variétés produisant les meilleurs fruits sont rarement résistantes et vigoureuses. On choisit donc les greffons en fonction de la qualité des fruits qu'ils peuvent donner et les porte-greffes en fonction de leur vigueur et de leur aptitude à produire des arbres de telle ou telle taille – nain, demi-nain, basse tige, haute tige, etc.

Étant donné que le greffage est un procédé de multiplication artificiel, il doit y avoir une certaine « affinité » entre les deux plantes pour que l'union soit possible. Ces affinités seront examinées de façon plus détaillée dans le chapitre sur l'arboriculture (p. 167-190).

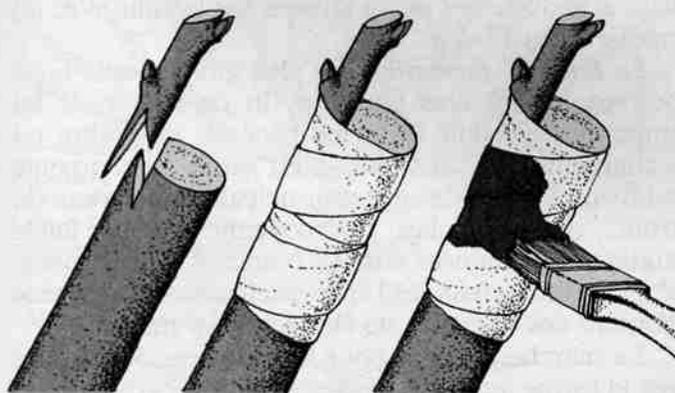
Le greffage est un art très ancien et de nombreuses méthodes sont maintenant pratiquées. Les plus importantes sont les suivantes : la greffe anglaise compliquée, la greffe en écusson et la greffe en fente double. On effectue les greffes anglaises compliquées et les greffes en écusson avec des rameaux de l'année en les assemblant à des porte-greffes ayant été repiqués un an avant.

Les greffes en fente sont surtout utilisées pour redonner de la vigueur à un arbre trop vieux ou malade. Toutes les branches principales doivent être sciées à 30 cm de leur intersection avec le tronc puis greffées à l'endroit où elles ont été tronçonnées.



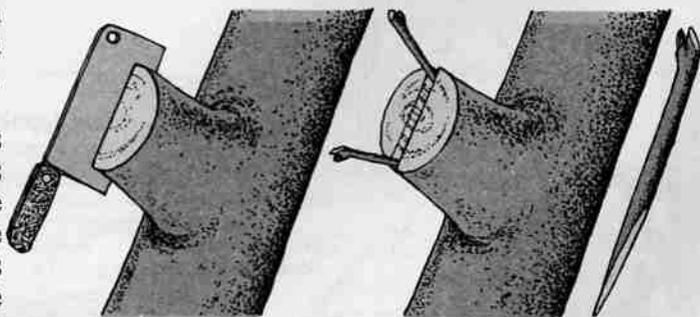
#### GREFFE EN ÉCUSSON

1 Sur un rameau de la saison en cours, prélevez un bourgeon accompagné d'un morceau d'écorce. 2 Dans la branche destinée à recevoir le greffon, pratiquez deux incisions perpendiculaires d'une profondeur de 0,5 cm. 3 Soulevez les bords de l'écorce et introduisez le greffon. 4 Ligaturez autour du bourgeon, avec du plastique adhésif.



#### GREFFE À L'ANGLAISE COMPLIQUÉE

Cette greffe doit être effectuée au début du printemps avec un greffon dormant d'un an et comportant quatre yeux. Coupez le tronc porte-greffe planté l'année précédente à 10 cm du sol. 1 Pratiquez une entaille sur le tronc et une entaille identique à la base du greffon. Insérez le greffon dans le tronc. 2 Ligaturez la greffe avec du raphia ou du plastique adhésif. 3 Recouvrez la ligature de mastic à greffer.



#### GREFFE EN FENTE DOUBLE

Coupez toutes les branches principales à 30 cm de leur base. 1 Fendez nettement en travers l'endroit où doit se faire la greffe. Taillez deux greffons en biseau à une extrémité. 2 Tenez la fente ouverte et disposez à l'intérieur les deux greffons de façon que leur zone génératrice coïncide avec celle du sujet. Laissez la fente se refermer. Mastiquez.

## Les soins à apporter aux cultures

### La taille des arbres

On taille les arbres pour trois raisons principales : premièrement, pour éliminer les branches endommagées, malades ou mal placées. Deuxièmement, pour donner une forme précise à un arbre selon les besoins de son exploitation. Troisièmement, pour augmenter le rendement des arbres et améliorer la qualité de leurs fruits.

**La taille de nettoyage.** En général, les branches mortes ou malades ainsi que les branches trop touffues doivent être éliminées. Il est préférable de couper également les branches dont l'extrémité pointe vers l'intérieur de l'arbre et les gourmands – on appelle ainsi les tiges vigoureuses, longues et droites qui ne portent jamais de fruits. Cette taille relativement importante doit être faite vers la fin de l'hiver – mais jamais lorsque la température est négative. Surtout, coupez bien les branches à leur base et enduisez les plaies laissées par la taille avec un mastic spécial.

**La taille de formation.** Le plus gros de cette taille doit également être fait à la fin de l'hiver. Il est important d'établir la forme générale de l'arbre ou « charpente » lorsque celui-ci est jeune. La charpente est formée par les branches principales qui partent du tronc. (Les branches de moyenne ou de faible vigueur échelonnées sur les branches de charpente s'appellent coursonnes.) Il est préférable de limiter le nombre des branches de charpente au minimum.

La marche à suivre pour la taille sera déterminée par la forme que vous désirez obtenir. Si vous voulez qu'une branche pousse plus ou moins parallèlement

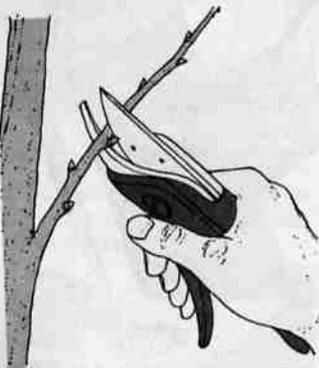
au sol, taillez-la au-dessus d'un bourgeon pointé vers l'extérieur. Si vous voulez empêcher les branches de pousser vers l'extérieur, taillez-les au-dessus d'un bourgeon pointé vers l'intérieur. Dans chaque cas il est important d'effectuer la coupe au moins 1 cm au-dessus du bourgeon, ou œil.

Tout récemment encore, les experts en arboriculture étaient en faveur de la taille en gobelet car les arbres ainsi taillés sont bien aérés et toutes leurs parties reçoivent la lumière. Mais un nombre croissant de spécialistes préfèrent les pyramides aux gobelets. La raison en est que les courtes branches en pyramide ont moins de chance de casser sous le poids des fruits, de la neige ou de la glace, que les branches, plus longues, des arbres en gobelet.

Il existe néanmoins de nombreuses formes spécifiques qui ont divers avantages selon les circonstances. Dans un petit jardin où chaque recoin doit être utilisé, il est recommandé de mettre des arbres nains en pyramide, des arbres à basse tige, des buissons ou arbustes et, si vous disposez d'un mur pour y adosser un espalier, des arbres en palmette et en cordon. Les arbres nains donnent des fruits plus rapidement mais ils ne vivent pas aussi longtemps que les arbres de taille normale ; de plus, ils doivent être taillés avec beaucoup de soin. Un arbre nain en pyramide doit être taillé à chaque printemps afin que vous puissiez toujours atteindre son sommet. Chaque été, vers la première semaine d'août, taillez toutes les branches de charpente à 15 cm de leur base juste au-dessus d'un œil dirigé vers l'extérieur ; taillez les coursonnes à 8 cm.

#### LES OUTILS POUR LE GREFFAGE

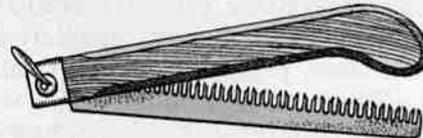
L'égoïne sert à tailler les grosses branches ; pour les branches de plus petite taille, utilisez un sécateur.



**TAILLE PRÈS D'UN ŒIL**  
Lorsqu'on effectue une taille près d'un œil, quelle qu'en soit la raison, on doit toujours couper à 1 cm au-dessus de l'œil.

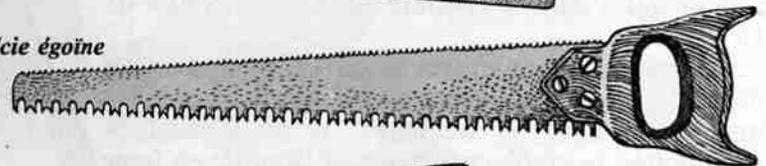


Scie de jardinier à lame courbe

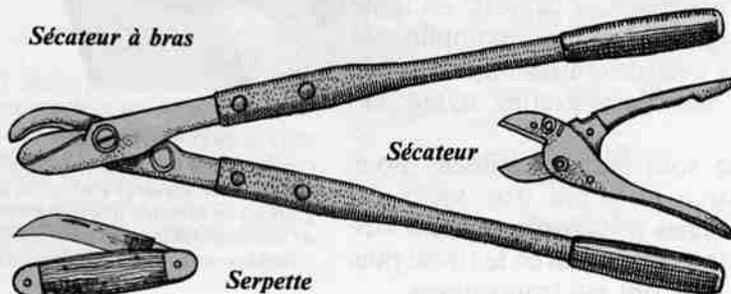


Scie pliante

Scie égoïne



Sécateur à bras



Sécateur



Serpette

Mastic à greffer



## L'indispensable pour bien jardiner

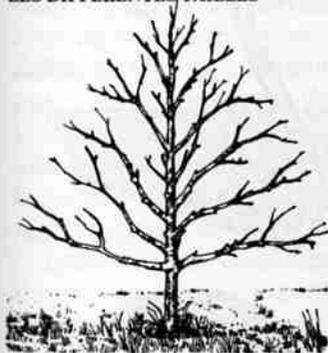
En général, la taille d'hiver a pour effet de favoriser la croissance de l'arbre. Une taille très poussée est à recommander pour les arbres trop faibles. Au contraire, les arbres vigoureux ne doivent pas être taillés avec exagération, car cela risquerait de diminuer leur productivité.

**La taille de fructification.** La taille d'été a un effet opposé à celui de la taille d'hiver : elle favorise le développement des boutons à fruits et non celui des branches. Pour obtenir une production plus importante et plus hâtive, on doit tailler les rameaux de

l'année. Éliminez quelques boutons à fruits lorsqu'ils sont trop nombreux, cela permettra aux fruits de mieux se développer. Ne faites pas de coupes l'été sur des branches qui ne sont pas de l'année et souvenez-vous de toujours tailler à 1 cm au-dessus d'un œil.

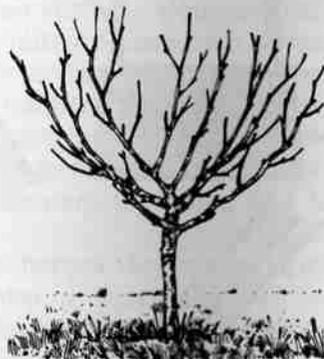
**Taille particulière.** Certaines variétés de pommiers et de poiriers portent des fruits à l'extrémité de leurs branches. Ces arbres ne doivent être taillés que très partiellement : n'enlevez que les branches indésirables. Si vous taillez les branches de charpente et les coursonnes, l'arbre cessera totalement de produire.

### LES DIFFÉRENTES TAILLES



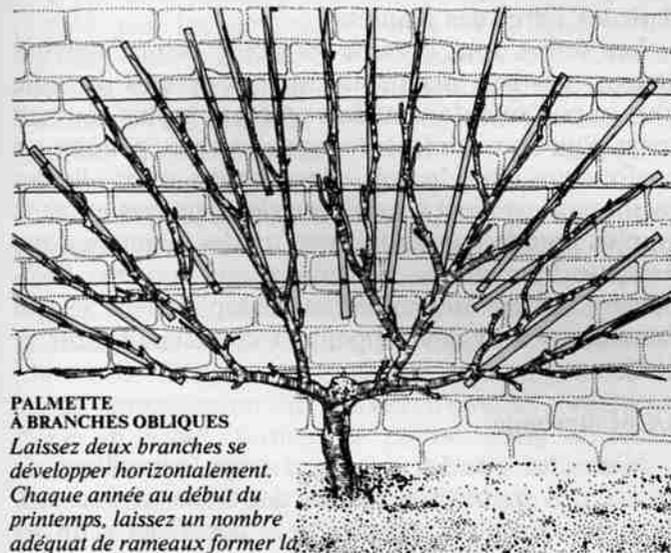
#### PYRAMIDE

On adopte de plus en plus la pyramide au détriment de la taille en gobelet car les branches étant plus courtes, elles risquent moins de se casser sous le poids des fruits ou de la neige.



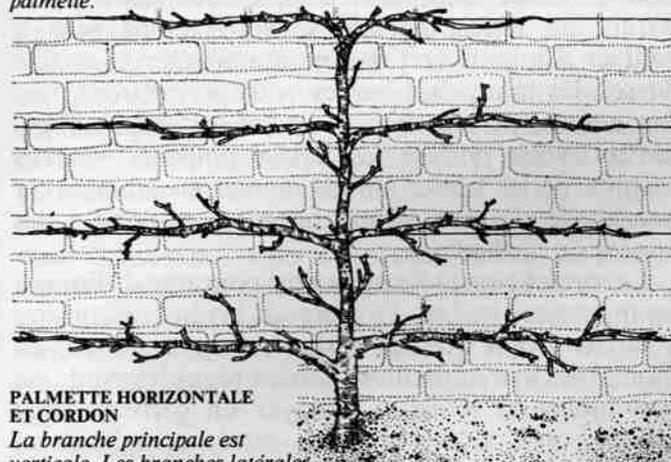
#### GOBELET

L'arbre est taillé en forme de coupe. Taillez de façon que les branches poussent vers l'extérieur et que la lumière puisse pénétrer jusqu'au centre de l'arbre.



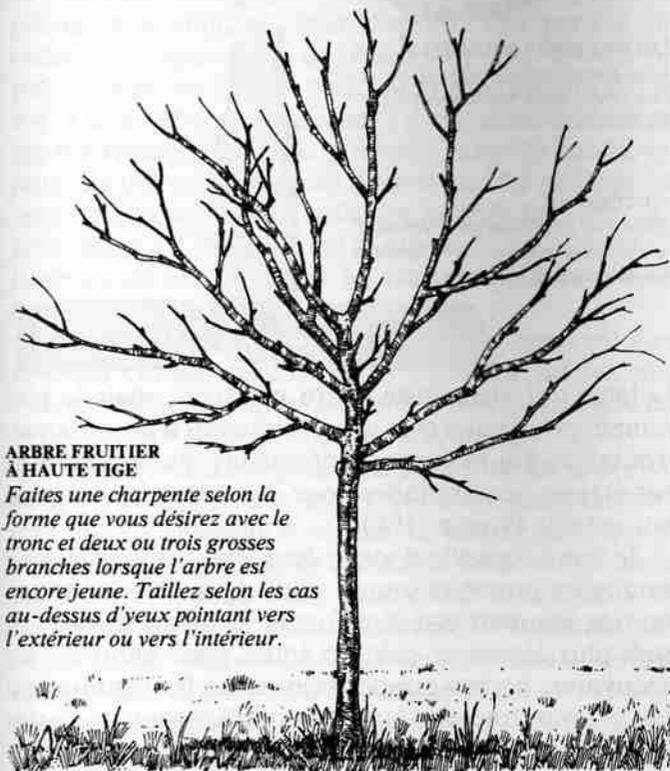
#### PALMETTE À BRANCHES OBLIQUES

Laissez deux branches se développer horizontalement. Chaque année au début du printemps, laissez un nombre adéquat de rameaux former la palmette.



#### PALMETTE HORIZONTALE ET CORDON

La branche principale est verticale. Les branches latérales se développent à angle droit. Élevez les cordons obliquement à 45°. Les branches latérales doivent demeurer courtes.



#### ARBRE FRUITIER À HAUTE TIGE

Faites une charpente selon la forme que vous désirez avec le tronc et deux ou trois grosses branches lorsque l'arbre est encore jeune. Taillez selon les cas au-dessus d'yeux pointant vers l'extérieur ou vers l'intérieur.



## L'arrosage

L'arrosage est nécessaire dans les régions où les pluies ne sont pas assez abondantes pour suffire à la croissance des plantes. Dans les régions particulièrement sèches, au contraire, on ne peut pratiquement rien faire pousser sans arroser fréquemment. Mais même en climat humide, il est préférable d'arroser les jeunes plants durant les périodes de sécheresse ; la plupart des plantes sont d'ailleurs plus productives lorsqu'elles sont arrosées. Le métabolisme des plantes cesse de fonctionner lorsqu'elles sont privées d'eau car c'est l'eau qui transporte tous les éléments utiles dans les fibres des plantes.

Les semis, tout comme les petits plants, doivent être arrosés peu mais souvent. Les plantes de taille plus importante doivent être arrosées moins souvent mais plus abondamment. Lorsque l'eau pénètre en profondeur dans le sol, elle entraîne avec elle les racines qui peuvent ainsi puiser des éléments nutritifs en plus grande quantité. C'est l'un des avantages que présente la méthode de culture sur couche : l'eau pénètre la terre en profondeur et rapidement, ce qui favorise un fort développement des racines (voir p. 106).

## Le désherbage

N'écoutez pas les gens qui vous conseillent de laisser des mauvaises herbes dans vos plantations. Aucune plante potagère ne peut bénéficier d'un tel état de choses. D'un autre côté, si vous laissez votre terrain au repos pendant quelque temps sans y cultiver d'engrais vert destiné à améliorer la qualité du sol, les mauvaises herbes vous permettront, une fois enfouies, d'obtenir un résultat équivalent. Dans ce cas, vous pouvez les laisser pousser – mais surtout, ne les laissez jamais monter en graines, car une année de montée en graines correspond à des années de désherbage.

Le sarclage est la façon la plus courante d'éliminer les mauvaises herbes. Le secret de la réussite consiste à sarcler avant que les herbes se montrent ou, du moins, dès leur apparition. Sarcler régulièrement ; on met moins de temps à nettoyer un carré presque propre qu'à désherber un carré complètement recouvert de mauvaises herbes.

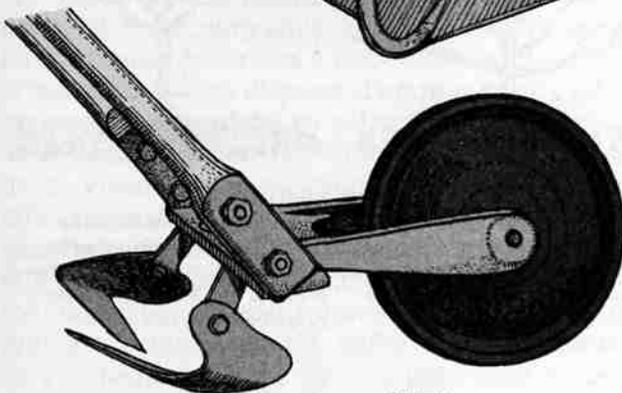
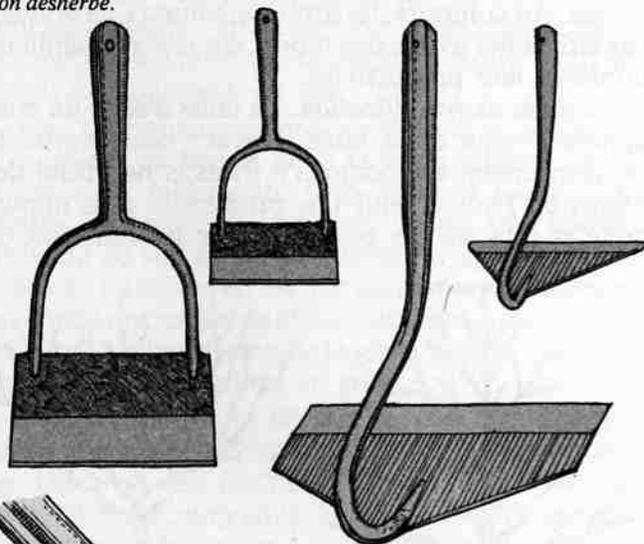
**Les houes.** Il en existe de nombreuses sortes ; les deux plus courantes sont la binette sarcleuse, ou sarclette, et la ratissoire. Personnellement, je préfère la binette sarcleuse car j'ai appris à sarcler avec des agriculteurs – vous ne verrez jamais un fermier désherber un champ de betteraves à sucre avec une ratissoire. Selon certaines personnes, la ratissoire présente un gros avantage : elle permet de marcher en arrière tout en binant, ce qui vous évite de piétiner

### RATISSOIRES

*On peut s'en servir en marchant à reculons ; ainsi, on ne piétine pas la terre au fur et à mesure que l'on désherbe.*

### BINETTES SARCLEUSES

*Les petites sont idéales pour le désherbage mais les grandes sont préférables pour briser les mottes.*

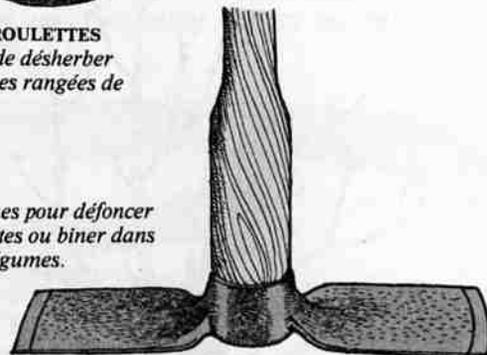


### LES BINETTES À ROULETTES

*Elles permettent de désherber facilement entre les rangées de plantes.*

### PIOCHES

*Elles sont pratiques pour défoncer les terres compactes ou biner dans les planches de légumes.*



la terre qui vient juste d'être nettoyée ; mais je n'ai jamais trouvé que cela avait beaucoup d'importance. Toutefois, j'ai récemment découvert que les ratissoires étaient très pratiques pour désherber les cultures sur couche (voir p. 106).

Je vous conseille d'avoir deux binettes sarcleuses : une assez grosse et lourde pour désherber les terres en très mauvais état et défoncer le sol en surface, et une plus légère, à coins pointus pour éliminer les mauvaises herbes qui poussent entre les légumes ou les enlever une par une lorsqu'elles sont dans des endroits d'accès difficile.

Il existe également des binettes sarcleuses à roulette – certaines sont faites à la main et ont des manches en bois merveilleusement travaillés. Ces manches sont en fait conçus pour recevoir diverses adaptations, comme un soc (mais cet accessoire est inutile, car il ne pénètre pas dans le sol), un buttoir, une herse ou une houe. Il est vrai que les binettes sarcleuses permettent de gagner du temps sans trop se fatiguer, mais l'on peut désherber tout aussi bien avec une binette ordinaire.

**La pioche.** Elle mérite d'être mentionnée ; elle se situe entre la bêche et la grosse houe et est très utile pour défoncer un terrain en surface. Vous pouvez, lorsque vous êtes pressé de faire un carré pour semis, défoncer très rapidement le terrain avec une pioche, puis vous contenter de ratisser avant de semer. D'autre part, si, par exemple, en rentrant de vacances, vous trouvez votre terrain en mauvais état, la pioche vous sera certainement plus utile que la binette sarcleuse.

Lorsque les mauvaises herbes deviennent trop hautes et donc impossibles à biner, il faut les arracher. Vous pouvez les mettre sur le tas de compost ou bien les laisser pourrir sur place.

### Le paillage ou mulching

Le paillage est une technique qui consiste à recouvrir le sol de matières organiques en décomposition ; il est particulièrement utilisé par les adeptes de la culture biologique. Cette technique présente plusieurs avantages ; tout d'abord, elle permet de réduire l'évaporation de l'humidité du sol car le paillis empêche le vent de souffler directement sur le sol et le soleil de le dessécher ; il empêche également les mauvaises herbes de pousser ; enfin le paillis, en pourrissant, enrichit le sol en humus. Le paillage est particulièrement utile sous les arbres fruitiers, les arbustes et les buissons car il supprime les mauvaises herbes sans endommager les racines qui sont à fleur de terre.

De nombreuses matières organiques peuvent être utilisées comme paillis. Les mauvaises herbes que l'on a arrachées et laissé sécher sur le sol, ainsi que les orties et les fougères, font un bon paillis.

La sciure et les copeaux de bois font un excellent paillis qui supprimera toutes les mauvaises herbes ; leur emploi présente toutefois un danger : lorsque le bois pourrit, les bactéries qui servent à décomposer la cellulose contenue dans celui-ci se nourrissent de l'azote du sol en grandes quantités. Il en résulte une perte assez importante d'azote, que vous devrez compenser. Autre inconvénient de la sciure : le bois met très longtemps à se décomposer et à apporter au sol des éléments nutritifs.

Une autre technique consiste à employer du plastique noir ou d'autres matières non organiques pour recouvrir le sol, mais n'est-ce pas une erreur de priver le sol d'air et de lumière ?

Les paillis sont malheureusement particulièrement appréciés par les limaces et les escargots ; il faudra donc que vous preniez certaines précautions, comme, par exemple, déposer des petits tas d'appâts à limaces en divers endroits.

### L'épandage d'engrais en surface

C'est une pratique assez courante, surtout employée par les jardiniers « non organiques » qui utilisent pour ce faire des substances très solubles comme, par exemple, le sulfate d'ammoniaque. Toutefois, ces engrais n'ont pas une action très longue ; je vous conseille donc, si vous les utilisez, de les épandre en petites quantités mais souvent.

En principe, les sols fertiles n'ont pas besoin de ce genre de traitement. Les micro-organismes du sol décomposent constamment les substances organiques et les transforment en azote assimilable par les plantes. Mais certaines plantes potagères, comme les plantes de la famille des choux, très exigeantes en azote, apprécieront un apport d'engrais organique riche en azote (fumier de poules, sang desséché, guano) surtout après une période de sécheresse ou si leurs racines ont été visitées par les vers. Si le sol manque de potasse, d'acide phosphorique ou de certains oligo-éléments, il vaut mieux remédier à ces déficiences avant de planter quoi que ce soit.

**Fumure diluée.** Le fumier, le compost, ou les engrais verts dont vous nourrissez votre sol sont déplacés par les vers de terre et pourrissent avant de devenir enfin assimilables par les plantes. Vous pouvez aussi faire tremper du fumier ou du compost dans de l'eau (certains éléments fertilisants seront ainsi dissous) et arroser avec cette solution les plantes qui ont besoin d'un tonique pour mieux se développer. Mettez du fumier dans un récipient quelconque, puis remplissez avec trois fois la même quantité d'eau ; laissez ce mélange reposer pendant une semaine. Les arrosages avec ce mélange sont particulièrement bénéfiques aux plantes à fruits comme, par exemple, les tomates, les concombres et tous les membres de la famille des courges. Mais si vous avez rendu votre sol suffisamment fertile, vous pouvez très bien obtenir des récoltes superbes sans avoir recours à ce genre de procédé.

**La décoction de consoude.** De la même manière qu'avec du fumier, vous pouvez fabriquer avec des feuilles de consoude et de l'eau, une sorte de « thé » qui fournira aux plantes qui en ont particulièrement besoin une dose massive de potasse.

## Les maladies et les parasites

### LES INSECTES

Évitez d'utiliser des insecticides chimiques. La nature forme un tout et, en général, un produit destiné à détruire tel ou tel insecte risque de présenter un danger pour d'autres formes de vie — peut-être même la vôtre. Il existe des substances végétales qui permettent de tuer ou repousser les insectes nuisibles et qui sont sans danger pour vos plantes ou pour les prédateurs de ces insectes. N'oubliez pas qu'il est vraiment stupide de tuer du même coup parasites et prédateurs. Les insectes reviendront de toute façon et causeront des dégâts encore plus importants.

**Le jus de tabac.** On peut obtenir, en faisant bouillir 100 g de mégots de cigarettes dans 4 l d'eau, une solution qui, utilisée avec parcimonie, est un insecticide assez efficace. Filtrez ce mélange, mettez-le en bouteille et utilisez-le dilué aux deux tiers dans de l'eau. Il est particulièrement efficace contre les mouches des légumes, les charançons et les chenilles. C'est toutefois un poison dangereux qui peut aussi détruire certains insectes utiles.

**La lutte contre les pucerons.** Les pucerons sont faciles à éliminer et ne demandent pas un traitement aussi important que la plupart des autres insectes. En général, un simple arrosage à l'eau savonneuse suffit à les éliminer : ils tombent à terre et ne sont plus capables de remonter sur les plantes. S'ils deviennent particulièrement gênants, pulvérisez avec de la pyrèthre. Le quassia, si vous pouvez vous en procurer, tuera les pucerons sans faire de mal aux coccinelles, qui sont très utiles. Mais plutôt que d'utiliser des poisons, il est préférable d'avoir recours à des produits répulsifs ; vous pouvez en fabriquer vous-même en faisant bouillir dans de l'eau les feuilles et les tiges de certaines plantes que les pucerons n'aiment pas, telles que, les soucis, les asters, les chrysanthèmes, l'anis, la coriandre et la rhubarbe. Préparez une solution assez concentrée avec chacune de ces plantes et tentez des expériences pour voir laquelle est la plus efficace. Pour se débarrasser des pucerons et de certains autres insectes, on peut également saupoudrer les plantes avec de l'extrait de roténone.

**Traitement des arbres fruitiers.** On trouve dans le commerce de nombreux produits destinés à traiter les arbres fruitiers mais vous pouvez facilement fabriquer vous-même une bouillie spéciale. Les bouillies sont efficaces contre les pucerons, les tétranyques, les cochenilles, les insectes rampants et tous autres insectes qui pondent leur œufs sur l'écorce des arbres. Mélangez 5 l d'huile blanche et 1 kg de savon liquide ; faites bouillir le tout et agitez jusqu'à ce que les deux éléments soient bien mélangés. Diluez le produit dans 100 l d'eau et pulvérisez aussitôt.

**Les bandes à la glu.** Ces bandes empêchent les fourmis et autres insectes rampants nuisibles de monter sur les arbres. Pour plus de détails, voir p. 170.

En général, les fourmis sont utiles dans les jardins mais elles peuvent être dangereuses lorsqu'elles attirent les pucerons sur les arbustes et les arbres.

**Les pièges à guêpes.** Les guêpes peuvent nuire à certains fruits lorsqu'ils sont mûrs (les prunes par exemple) et si vous ne faites pas attention, elles peuvent détruire toute votre récolte de raisins. On trouve dans le commerce de nombreux produits anti-guêpes mais je préfère accrocher dans les arbres des pots à confiture remplis d'un produit sucré comme du sirop : le résultat est aussi bon... bien qu'il suppose l'utilisation d'un nombre impressionnant de pots à confiture.

**Les pièges à mille-pattes.** Une des façons les plus efficaces de se débarrasser des mille-pattes — et non des centipèdes qui sont très utiles — est d'enterrer dans le sol un certain nombre de boîtes percées de trous et remplies d'épluchures de pommes de terre. Déterrez-les régulièrement et noyez les mille-pattes qui s'y trouvent sous le robinet.

**Les limaces et les escargots.** Vous pouvez les attraper en enfonçant dans le sol des vieilles assiettes ou des bols contenant un peu de sucre ou de bière. Mais il vous faudra beaucoup de pièges pour réduire le nombre d'escargots et de limaces. La façon la plus efficace de se débarrasser des escargots consiste encore à les manger : vous transformez ainsi une nuisance en plaisir.

### LES ANIMAUX NUISIBLES

**Les taupes.** C'est surtout en période de sécheresse que les taupes constituent un véritable fléau, car elles creusent des tunnels le long des rangs de pommes de terre où le sol est meuble et plein de vers. Des rangées entières de pommes de terre se trouvent ainsi déterrées. Il existe certaine euphorbe appelée épurge (*Euphorbia lathuris*) qui est censée avoir une action répulsive sur les taupes, mais à chaque fois que j'en ai planté, les taupes l'ont simplement déterrée. Vous pouvez également enterrer des bouteilles dans le sol de façon que le vent souffle sur le goulot. Les vibrations sonores produites par le vent effraient les taupes, qui ont une ouïe extrêmement sensible.

**Les souris.** En ce qui concerne les souris, la meilleure solution consiste à avoir des chats ; sinon on peut les éliminer en laissant à leur portée des grains de haricots ou de petits pois préalablement trempés dans de la paraffine. Si vous êtes vraiment envahi par les souris, détruisez-les avec du Coumafène ou du Glucochlorale, qui ne sont dangereux que pour les rongeurs.

## La récolte et la conservation

**Les oiseaux.** La plupart des oiseaux sont utiles puisqu'ils mangent des insectes. Les étourneaux sont une exception, car ils enlèvent tous les bourgeons des buissons et des arbres. On peut empêcher les oiseaux d'attaquer les plantes en tendant du fil noir très fin à travers le jardin : les oiseaux s'y heurtent en volant et sont effrayés. La cage traditionnelle est efficace mais coûteuse (voir p. 184). La meilleure solution à mon avis est d'utiliser une mini-serre (voir p. 111) où l'on remplace le plastique transparent par un filet. Mettez la serre à l'endroit où les oiseaux sévissent. Ces serres sont faciles à déplacer ; vous n'aurez donc aucune difficulté à les enlever pour travailler à vos cultures. De plus, dans la mesure où vous vous en servirez à des époques différentes suivant les cultures, vous n'avez pas besoin d'en posséder un grand nombre.

### LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES

On peut jardiner toute une vie et toujours avoir de belles plantes sans jamais avoir recours à des produits fongicides. Mais il y a des moments où le respect le plus scrupuleux des principes organiques ne suffit pas à protéger vos pommes de terre, vos tomates ou même vos arbres fruitiers.

**La bouillie bordelaise.** Les années où les pommes de terre brunissent, la récolte peut se trouver réduite de moitié. Pour remédier à ce mal, employer de la bouillie bordelaise que vous confectionnerez comme suit : faites fondre 225 g de sulfate de cuivre dans 25 l d'eau, et dans un autre récipient, mélangez 150 g de fleur de chaux à un peu d'eau ; versez le lait de chaux ainsi obtenu dans la solution à base de sulfate de cuivre en le passant. Plongez une lame de couteau propre dans la solution : si la lame ressort couverte d'une fine couche de cuivre, ajoutez un peu de lait de chaux pour que le cuivre se dissolve complètement. Si vous faites votre bouillie bordelaise vous-même, vous devez l'utiliser dans les quarante-huit heures. Vous pouvez plus simplement l'acheter chez les grainetiers.

**La bouillie bourguignonne.** Pour le traitement des pommes de terre déjà atteintes, employez de la bouillie bourguignonne ; elle se prépare comme la bouillie bordelaise, mais en remplaçant la fleur de chaux par 1 kg de soude Solvay.

### LA RÉCOLTE

Le meilleur moment pour récolter les fruits ou les légumes est la période qui précède immédiatement l'arrivée à maturité : en général, les sucres qui donnent leur goût aux plantes commencent à se transformer en amidon lorsque celles-ci sont presque mûres. Les pommes de terre nouvelles, par exemple, sont beaucoup plus sucrées que les vieilles, et le maïs

s'affadit en vieillissant. Il est toutefois impossible de consommer la totalité des fruits et légumes que vous produisez au moment précis où ils sont mûrs.

### LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

**Les grains et les gousses.** Il est essentiel que les grains ou les gousses soient complètement secs avant d'être mis en réserve, que ce soit en vue de les semer ou de les consommer plus tard. Accrochez-les à l'envers par la tige (pour les gousses) dans un endroit sec et bien aéré.

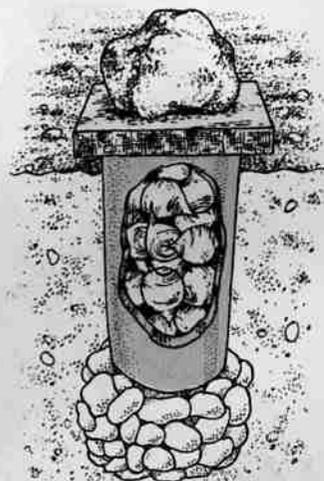
**Les tiges et les feuilles.** Sous tous les climats, sauf les plus froids, les légumes dont on consomme les tiges et les feuilles, comme les choux, les laitues, le céleri, les poireaux et les épinards, peuvent rester en terre jusqu'au moment désiré. Dans les régions où le climat est rigoureux, les choux, le céleri et les poireaux peuvent être conservés dans une cave bien fraîche.

**Les fruits des plantes potagères.** La meilleure façon de conserver les fruits de la famille des courges est de les accrocher dans des filets à l'intérieur, à une température n'excédant pas 7°. Les tomates vertes doivent être conservées à une température de 16°, dans un tiroir ou tout autre endroit obscur. Les poivrons peuvent être séchés aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

**Les racines et les tubercules.** La conservation en silo (voir p. 136) est certainement la meilleure

#### CONSERVATION DES RACINES ET DES TUBERCULES

Enterrez un morceau de tuyau très large (45 cm) dans un endroit bien drainé. Laissez-le dépasser de quelques centimètres au-dessus du sol et tapissez le fond de pierres. Remplissez le tuyau des racines ou des tubercules et recouvrez-le avec un couvercle en bois. S'il y a risque de gelée, mettez une couche de paille sur le couvercle et une grosse pierre sur le tout.



solution pour les pommes de terre et les racines comestibles, mais à plus petite échelle vous pouvez les conserver dans un gros tuyau enterré dans le sol. Les carottes et les betteraves se conservent très bien à l'intérieur dans des caisses remplies de sable. Les pommes de terre peuvent se conserver en cave à une température de 7°. Elles doivent être stockées dans un endroit obscur car sinon elles verdissent. Les autres racines et tubercules peuvent être conservés à l'intérieur dans un endroit bien aéré, à 3°.

## La culture sur couche

Il serait absolument impensable de publier un livre sur le jardinage dans le but de se suffire à soi-même sans décrire en détail la nouvelle méthode de culture – ou plutôt la très ancienne méthode récemment redécouverte – appelée, selon les cas, méthode chinoise, méthode française de culture intensive, méthode française de culture intensive bio-dynamique ou plus simplement, en Amérique, « la » méthode. Qualifier le jardinage de « bio-dynamique » est une tautologie puisque tout ce qui pousse se développe de manière bio-dynamique ; en d'autres termes, les plantes vivent et bougent. Pour ma part, je préfère qualifier cette méthode de « culture sur couche ».

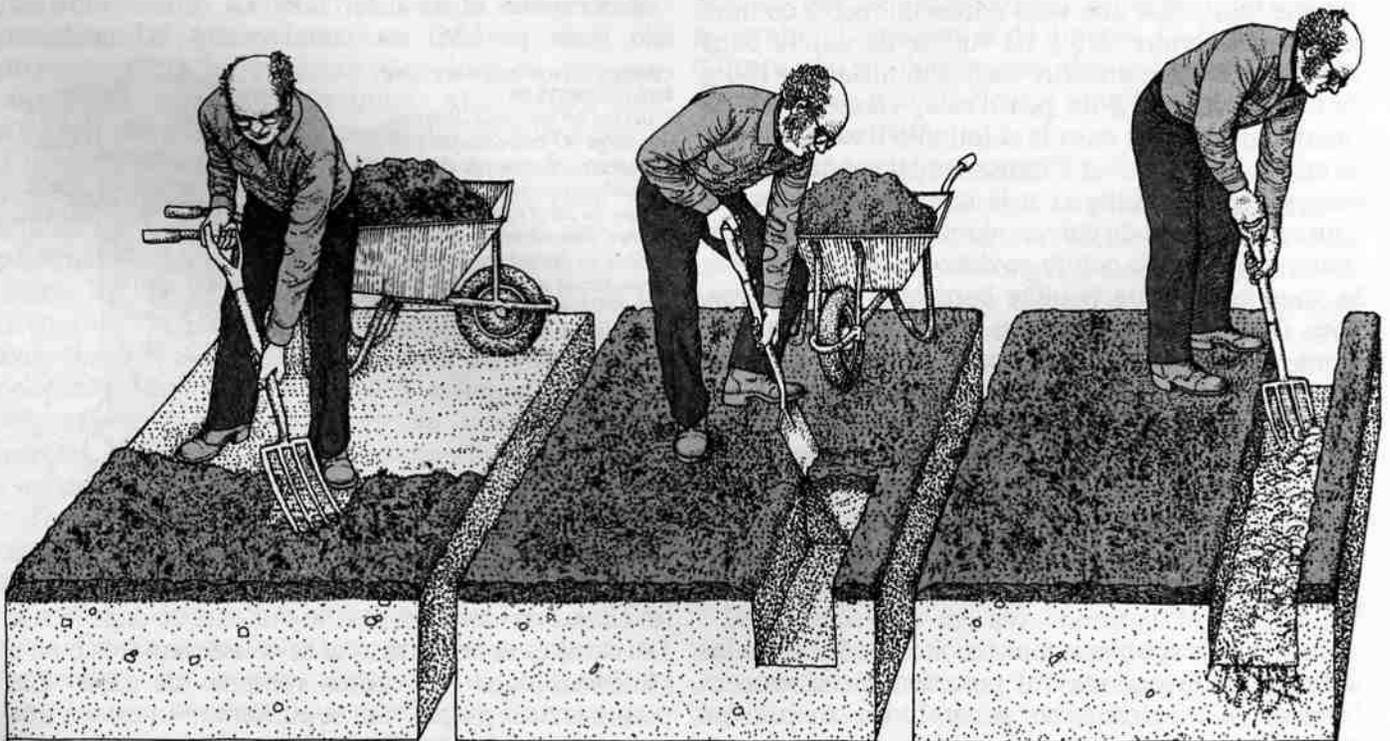
Au XIX<sup>e</sup> siècle, les maraîchers de la région parisienne cultivaient dans des endroits aussi proches que possible de Paris et donc sur des terrains très chers et de taille réduite. Ils disposaient toutefois de quantités illimitées de fumier de cheval – car le cheval était le moyen de locomotion le plus courant – et c'est pour ces diverses raisons qu'ils mirent au point un système de culture dont la productivité n'a jamais été surpassée depuis. Il n'est pas surprenant que les cultivateurs chinois, également installés aussi près que possible des grandes villes et se trouvant donc dans l'obligation de produire beaucoup sur des

surfaces réduites, aient adopté les mêmes solutions que les cultivateurs français.

### Le labourage d'une couche

La marche à suivre est la suivante : enfoncez un piquet à chaque coin de la planche que vous vous proposez de transformer en couche et tendez une ficelle de l'un à l'autre. Cela vous délimitera la planche à défoncer. Hormis le cordeau, les outils de travail à préparer sont la bêche ou la fourche-bêche pour remuer le sol en superficie et en profondeur, le râteau qui servira à niveler au stade final et la brouette qui va véhiculer la terre de la première tranchée creusée à la dernière tranchée restée vide. Cette planche doit mesurer 1,50 m de large et peut être aussi longue que vous le désirez. N'oubliez pas que si vous la faites très longue, il vous faudra marcher plus longtemps pour pouvoir la contourner, car elle ne devra jamais être piétinée. Une longueur de 6 m semble satisfaisante, cela vous fera un rectangle de 9 m<sup>2</sup>.

Recouvrez la planche d'une couche de fumier pailleux et bien décomposé. Cet apport d'engrais naturel est absolument obligatoire, sous réserve de ne pas obtenir les résultats escomptés par cette méthode. Le labour se fait à la bêche mais vous devez ameublir



#### LE FUMIER

Avant de commencer à bêcher, recouvrez le carré d'une bonne couche de fumier.

#### LA PREMIÈRE TRANCHÉE

Creusez une tranchée d'une profondeur d'un fer de bêche à un bout de la planche et mettez la terre dans une brouette.

#### L'AMEUBLISSEMENT DU SOL VÉGÉTAL

Plantez une fourche dans le fond de la tranchée et remuez-la pour briser un peu la terre.

## L'indispensable pour bien jardiner

au maximum la terre qui se trouve sous la couche arable. Pratiquez une tranchée d'une profondeur d'un fer de bêche à un bout de la planche. Éliminez cette terre dans la brouette située à proximité. Conservez cette terre en réserve, elle servira en fin de travail lorsque la dernière tranchée sera vidée de sa terre et en attente d'un remplissage. Enfoncez votre bêche ou votre fourche à bêcher dans le fond de la tranchée et remuez-la bien afin d'ameublir un peu la terre, c'est ce qu'on appelle communément un double bêchage. Creusez une seconde tranchée à côté de la première en déposant la terre ainsi que le fumier qui la recouvre dans celle-ci. Brisez et aérez la terre au fond de cette deuxième tranchée également. Recommencez la même opération en creusant une troisième tranchée, et ainsi de suite jusqu'au bout de la planche. Remplissez la dernière tranchée avec la terre provenant de la première et que vous aurez mise de côté. La planche est alors retournée et presque prête. Ratissez puis nivelez avec le dos du râteau pour obtenir une surface bien lisse.

Vous pouvez bien sûr diviser la planche en deux (voir p. 81), ce qui vous évitera de transporter la terre de la première tranchée dans une brouette.

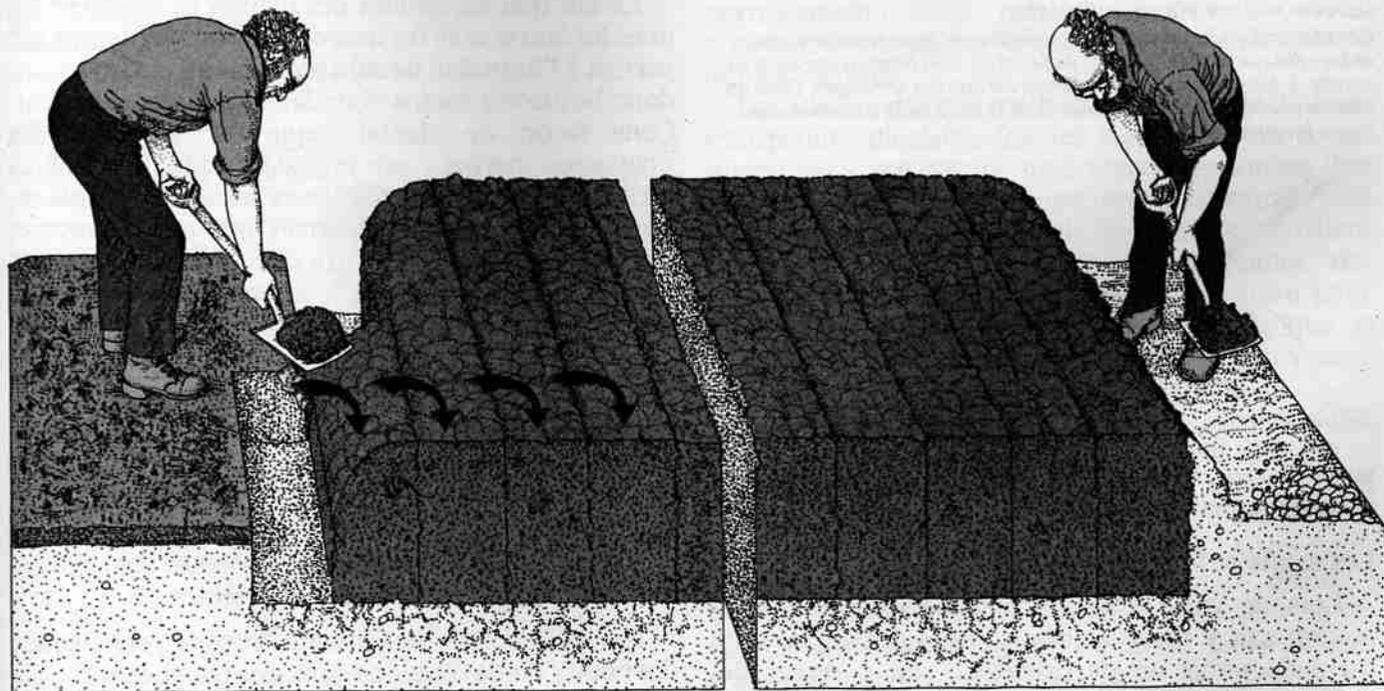
A partir de ce moment – répétons-le, car là est la clé de votre réussite –, vous ne devrez plus marcher

sur cette planche jusqu'à ce que vous la retourniez à nouveau l'année suivante.

Certains adeptes de la culture sur couche estiment qu'il faut environ six à dix heures pour retourner une planche de 9 m<sup>2</sup> pour la première fois. D'après eux, il est nécessaire de retourner les planches à la bêche tous les ans ; ce qui, à partir de la deuxième année, ne prend pas plus de six heures car la texture du sol se trouve considérablement améliorée par le premier labour et par le fait que la terre n'a pas été piétinée.

Pourtant, le labourage annuel à la bêche n'est pas conseillé, si l'on met suffisamment de fumier, ou de compost, chaque année en retournant sommairement la terre à la fourche-bêche. Les vers de terre et les racines empêcheront la terre du dessous de redevenir trop compacte (n'oubliez pas que c'est la compacité du sol qui empêche la croissance des plantes).

Si vous avez plusieurs planches côte à côte, faites des petites allées qui permettront la circulation entre elles. Ces allées ne seront bien sûr jamais retournées. Ne les prévoyez pas trop étroites, car vous auriez des difficultés à y faire passer votre brouette. Une cinquantaine de centimètres semble représenter la largeur idéale. Peut-être avez-vous l'impression de gâcher de la surface cultivable en faisant toutes ces



### LABOURAGE A LA BÈCHE DE LA COUCHE

Creusez une seconde tranchée à côté de la première en jetant la terre et le fumier dans celle-ci. Aérez la terre dans le fond de la seconde tranchée. Creusez une troisième tranchée et répétez les mêmes opérations.

### L'ALLÉE

En labourant, mettez de côté toutes les pierres que vous trouvez. Lorsque vous arrivez au bout de la planche, jetez-y la terre de la future allée et étalez les pierres régulièrement sur l'allée.

## La culture sur couche

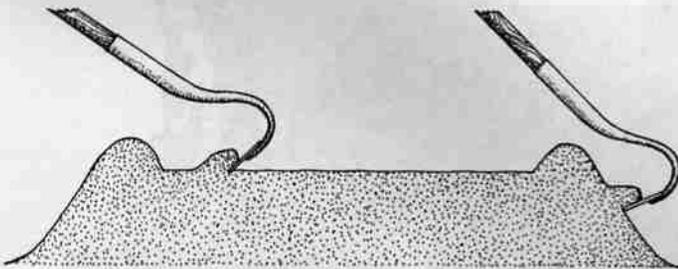
allées, mais c'est une erreur puisque dans une couche, les légumes peuvent être plantés de façon bien plus rapprochée. Dans un jardin cultivé de manière traditionnelle, on perd entre chaque rangée de légumes presque autant d'espace qu'il en faut pour une allée. Enfin, au fur et à mesure que les années passent, vos couches gagneront en hauteur et finiront peut-être par se trouver à 50 cm au-dessus des allées, suite à l'apport d'engrais annuel que vous ne saurez oublier.

En labourant votre couche la première fois, mettez de côté toutes les pierres, cailloux, souches ou racines de mauvaises herbes que vous trouvez. Lorsque vous tracez les allées vous pourrez ainsi disposer la terre qui les recouvre sur la planche et la remplacer par les pierres bien tassées.

Certains jardiniers qui emploient cette méthode de culture construisent des petits murets de briques ou de pierres autour de leurs couches pour maintenir la terre en place. Ces constructions, qui sont rarement indispensables, constituent souvent de véritables nids à limaces. La pratique correcte du jardinage organique suppose que le sol soit presque toujours occupé par des plantations quelconques, ne serait-ce que de l'engrais vert, afin d'éviter l'érosion, entre autres. Quoi qu'il en soit, un sol fumé correctement ne doit

## LES COUCHES SOUS LES CLIMATS SECS

*Dans les régions très sèches il est préférable de faire un rebord tout autour des cultures en couches, de façon qu'elles forment une sorte de cuvette. L'humidité sera mieux conservée lors des arrosages. Dans les régions plus humides l'inconsistance de la terre suffit à assurer une bonne pénétration de l'eau.*



pas s'éroder, même si les planches particulièrement surélevées restent inoccupées.

## Les semis et le repiquage en couche

Lorsque votre nouvelle planche est prête, vous pouvez soit y repiquer des légumes provenant d'un carré de semis ou de caissettes, soit y semer des graines comme vous le feriez dans une planche normale. Vérifiez que la terre est humide en profondeur. Procédez lorsque le gel n'est plus à craindre et que la terre s'est suffisamment réchauffée

par les rayons solaires printaniers. Une levée rapide est gage de succès, sinon il y a des risques de perte de plants, de montée à fleurs pour les légumes. La différence fondamentale est que vous pouvez planter ou semer quatre fois plus de plants ou de graines que dans une planche normale car, étant donné que le sol n'est jamais piétiné, il demeure particulièrement meuble.

Ne laissez pas de grands espaces entre les rangées mais plantez les légumes en quinconce ; lorsqu'on regarde une planche plantée de cette façon, on remarque que les plantes sont alignées en diagonale et forment des rangées très rapprochées. Dans presque tous les cas, vous pouvez laisser beaucoup moins d'espace en tous sens que vous ne le feriez dans une planche ordinaire. Les plantes doivent être espacées de manière que leurs feuilles arrivent juste à se toucher lorsqu'elles sont arrivées à maturité.

Étant donné que vous n'avez pas besoin de vous déplacer sur la planche, l'espace entre les rangs peut être réduit au minimum. Le sol bien meuble permet aux racines de se développer en profondeur, ce qui explique que les plantes n'aient pas besoin de beaucoup d'espace en surface. Lorsque vous arrachez des légumes ayant poussé sur une couche, vous serez surpris de constater la taille impressionnante de leurs racines.

Le fait que les feuilles des plantes se touchent les unes les autres crée un microclimat qui par temps sec permet à l'humidité de subsister. Les arrosages seront donc beaucoup moins abondants qu'habituellement. Cette façon de planter supprime également les mauvaises herbes ; en attendant que les plantes arrivent à maturité et que leurs feuilles se touchent, vous pouvez biner légèrement ou, mieux encore, désherber à la main. La terre étant très meuble, vous n'aurez aucun problème à arracher les mauvaises herbes avec leurs racines.

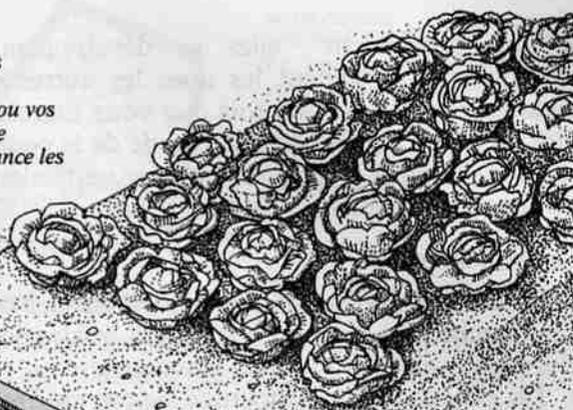
La question que l'on se pose tout naturellement est la suivante : qu'advient-il des légumes de la famille des choux et des oignons qui, croit-on couramment, préfèrent les terres assez lourdes ? La seule façon de répondre à cette question est de faire votre propre expérience. J'ai cultivé des planches entières de choux selon cette méthode et obtenu des plantes magnifiques et des récoltes importantes.

La seule précaution à prendre lorsque vous plantez des choux ou des oignons dans une couche profonde, c'est de les enfoncer beaucoup plus profondément que vous ne le feriez habituellement et de bien tasser la terre autour des plants avec vos mains. Seuls les premiers centimètres se trouvent tassés et cela semble

## L'indispensable pour bien jardiner

### CADRE DE GRILLAGE

Un cadre de grillage vous permettra d'espacer très régulièrement vos plants ou vos graines. Plantez au centre d'hexagones à égale distance les uns des autres.



### UN MICROCLIMAT

Lorsque les graines ont été espacées correctement, les feuilles des plantes arrivées à maturité se touchent les unes les autres. Cela crée un microclimat favorisant une certaine humidité par temps sec.

### LES SEMIS

Sur couche, semez les graines en quinconce à égale distance les unes des autres.

### UTILISEZ UNE PLANCHE

S'il est peu commode de tendre les bras pour atteindre le milieu de la planche, posez un panneau de bois sur la couche ; votre poids sera mieux réparti et vous ne tasserez pas le sol.



être suffisant pour que les oignons se développent normalement ; vous pourrez, si cela se révèle nécessaire, enlever par la suite une partie de la terre qui les entoure.

Les adeptes de cette méthode ont pour habitude de transplanter plusieurs fois les légumes avant de les mettre dans une couche mais chaque repiquage doit être, si possible, fait dans une terre meilleure et plus meuble que celle dans laquelle les plants séjournèrent précédemment. Aussi, si vous transplantez des légumes d'une caissette de semis à une autre pour qu'ils aient plus de place, faites en sorte que le compost de la seconde caissette soit au moins aussi bon, sinon meilleur, que celui de la première.

Vous trouverez dans les chapitres traitant de la culture des légumes et des fruits, des précisions sur la densité des plantations (p. 113-190). Il ne s'agit bien sûr que d'indications ; chacun doit faire ses propres expériences et user de son bon sens. Après tout, quelle est la taille d'une carotte ou d'un oignon ? Tout le monde le sait et à partir du moment où les plantes sont suffisamment espacées, leurs racines n'auront aucun problème pour se développer puisqu'elles disposent de plus de place dans une couche.

Le jardinage conventionnel se fait dans une terre plus compacte qui empêche les racines de pénétrer le

sol en profondeur ; elles se développent donc latéralement, se gênent les unes les autres et sont endommagées à chaque fois que vous marchez trop près des planches. Avec la méthode de la couche, les racines ont de la place pour pousser verticalement et ne rencontrent aucun obstacle.

### Le rendement

D'après les statistiques, le rendement des cultures sur couche serait presque toujours quatre fois plus élevé que celle des cultures classiques.

J'ai pu constater l'exactitude de ces chiffres, dans mon cas personnel, et je dois dire que j'ai rarement vu un jardin cultivé correctement selon cette méthode produire moins que cela.

### Couches pour légumes vivaces et plantes aromatiques

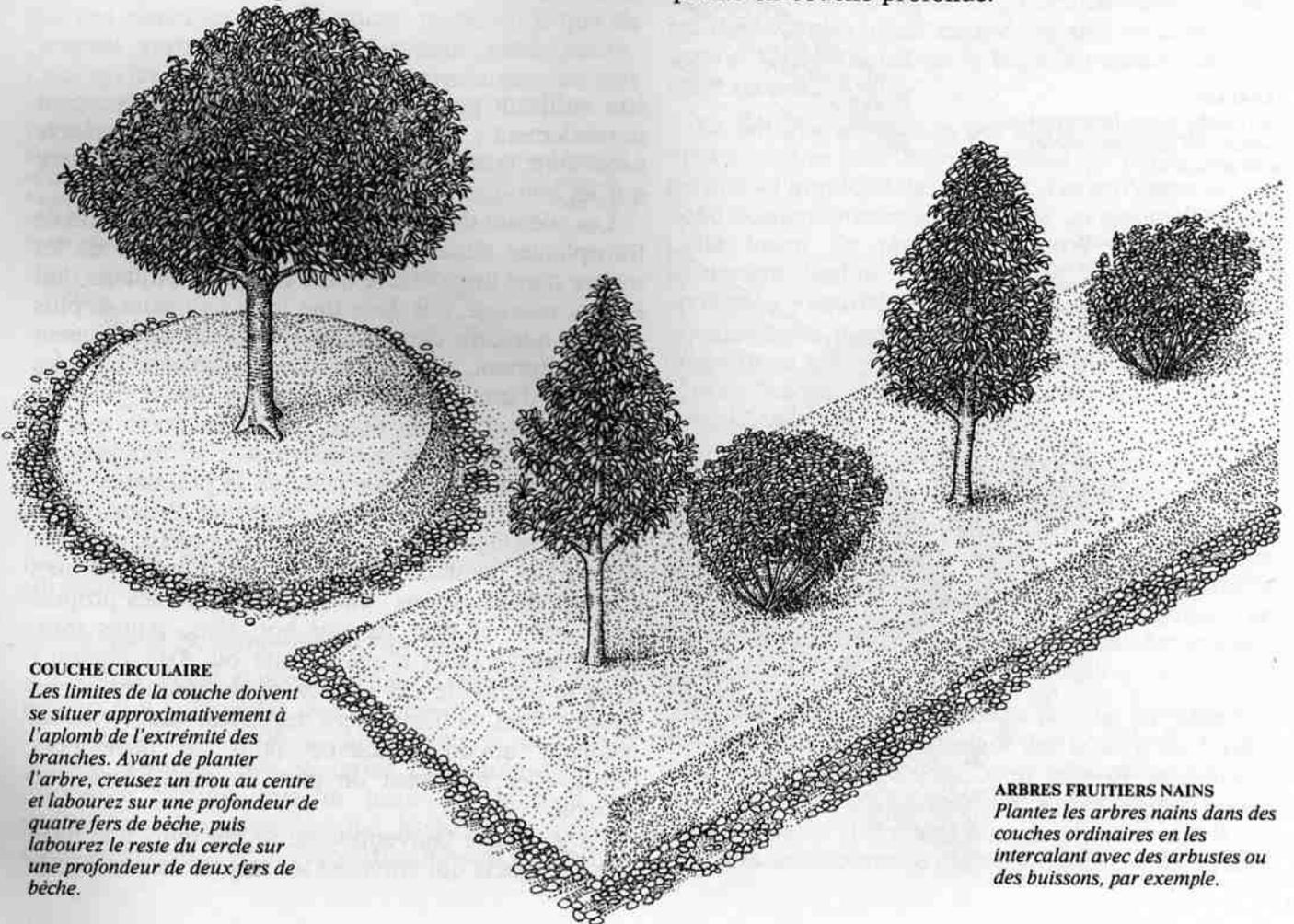
Il est évidemment impossible et inutile de labourer chaque année les endroits où poussent les légumes vivaces. Mais cela vaut la peine de créer une couche au premier labour – d'une profondeur de trois fers de bêche, par exemple – et de ne plus jamais remarcher sur cette planche.

### Couches pour arbres fruitiers

Tous les arbustes fruitiers ainsi que les arbres nains en pyramide ou en gobelet peuvent être cultivés sur couche. C'est une technique entièrement nouvelle qui semble remporter un certain succès... sauf en France.

Si vous préférez les grands arbres fruitiers, vous pouvez les planter dans des couches circulaires à raison d'un arbre par couche. Délimitez approximativement une ligne à l'aplomb de l'extrémité des branches, labourez l'endroit où vous allez planter l'arbre, c'est-à-dire le centre du cercle, sur une profondeur de quatre fers de bêche et le restant du cercle sur une profondeur de deux fers de bêche ; puis plantez votre arbre normalement (voir p. 98).

On sait que les racines des arbres se développent beaucoup plus rapidement en terrain meuble. On peut également observer que les racines ont tendance à remonter vers la surface du sol. Pour que les conditions exigées par la croissance des racines soient idéales, la terre à portée de ces racines doit être meuble. La seule façon d'y parvenir c'est de ne plus jamais piétiner le sol sous l'arbre une fois qu'il est planté en couche profonde.



#### COUCHE CIRCULAIRE

Les limites de la couche doivent se situer approximativement à l'aplomb de l'extrémité des branches. Avant de planter l'arbre, creusez un trou au centre et labourez sur une profondeur de quatre fers de bêche, puis labourez le reste du cercle sur une profondeur de deux fers de bêche.

#### ARBRES FRUITIERS NAINS

Plantez les arbres nains dans des couches ordinaires en les intercalant avec des arbustes ou des buissons, par exemple.

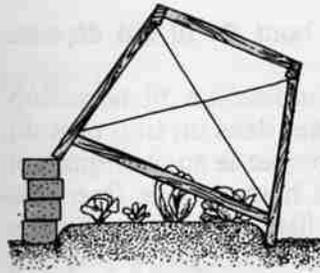
## Mini-serres

La mini-serre a été conçue en Amérique ; il s'agissait de trouver un moyen de protection des plantes en plein air combinant légèreté, mobilité, souplesse et économie. Au cours des vingt dernières années on se servait en général de structures bon marché faisant appel au plastique, principalement de berceaux en treillage recouverts de plastique. C'est relativement efficace, mais peu pratique. On ne peut biner en dessous sans les enlever ; cela prend du temps et se révèle délicat.

La mini-serre, en revanche, est très légère et peut être aisément transférée par deux personnes d'une planche à une autre. Grâce à elle on peut obtenir en plein air une rotation appropriée de cultures que l'on pratique en général en intérieur, et cela sans que l'on ait à se livrer, comme dans les serres fixes, aux opérations laborieuses ou coûteuses du renouvellement ou de la stérilisation du sol. En d'autres termes, vous éviterez ainsi de faire pousser deux années de suite des concombres ou des tomates sur la même planche.

### LES ÉLÉMENTS D'UNE MINI-SERRE

Pour construire le châssis, utilisez des tasseaux de section  $5,5 \times 2,5$  cm. Assemblez les morceaux avec de longs clous dont vous rabattrez ensuite la pointe. Consolidez la structure avec du fil de fer. Posez du plastique transparent sur les côtés et le dessus et fixez-le à l'aide de lattes de bois et de clous. De la même façon, fixez des petits morceaux de plastique à chaque extrémité. Faites des petits trous sur le dessus de la serre pour que la pluie puisse s'écouler.



### POUR OUVRIR UNE MINI-SERRE

Lorsque vous désirez travailler sur une couche recouverte d'une serre, il vous suffit de soulever un côté de la serre et de le poser sur une pile de briques ou sur un morceau de bois.

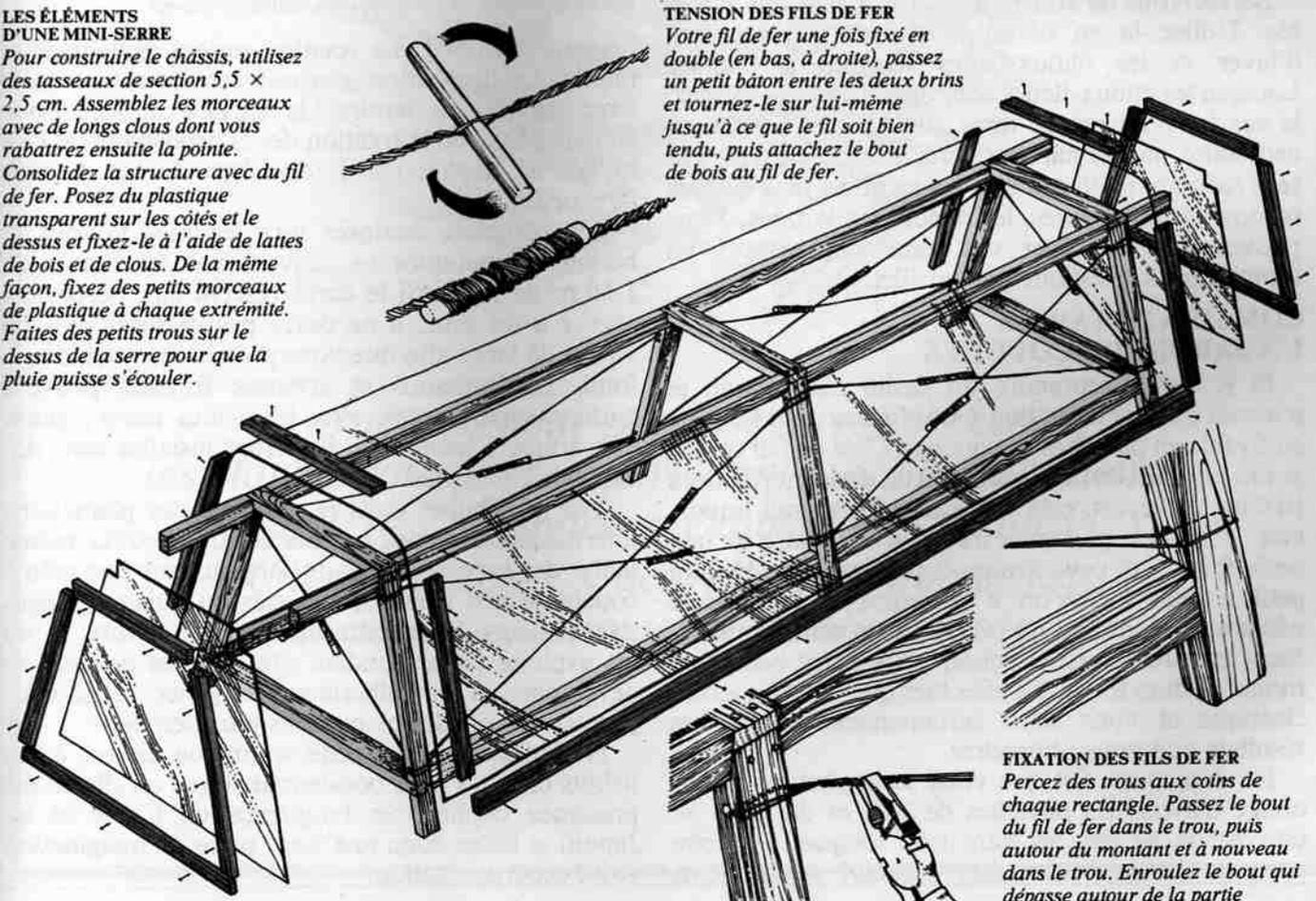
## Comment construire une mini-serre

La taille la plus pratique pour une mini-serre est de  $6 \times 1,50$  m ; d'abord, parce qu'on peut la monter sur une couche, et ensuite, parce qu'elle est facile à manier. Utilisez des tasseaux de section  $5 \times 2,5$  cm et, pour que la serre soit stable, faites un assemblage à tenon et mortaise. Consolidez le châssis avec du fil de fer fin ordinaire ; c'est une opération peu coûteuse qui alourdit à peine la serre mais augmente énormément la rigidité de la construction.

Le fil de fer doit être bien tendu. Fixez son extrémité à l'un des coins supérieurs de la serre, percez un trou dans le montant dans le coin opposé et enfillez-y le fil de fer. A l'aide d'une paire de pinces, tendez le fil de fer autant que vous pouvez. Il ne reste

### TENSION DES FILS DE FER

Votre fil de fer une fois fixé en double (en bas, à droite), passez un petit bâton entre les deux brins et tournez-le sur lui-même jusqu'à ce que le fil soit bien tendu, puis attachez le bout de bois au fil de fer.



### FIXATION DES FILS DE FER

Percez des trous aux coins de chaque rectangle. Passez le bout du fil de fer dans le trou, puis autour du montant et à nouveau dans le trou. Enroulez le bout qui dépasse autour de la partie tendue.

plus alors qu'à entourer le bout du fil qui dépasse autour de la partie tendue.

Vous pouvez également utiliser un fil beaucoup plus long, le doubler et le fixer dans un trou près du coin supérieur d'où il part ; tendez-le au maximum et opérez comme indiqué plus haut pour le fixer. De cette façon, vous avez deux fils côte à côte que vous pouvez tendre plus encore, si besoin est, en mettant un morceau de bois entre eux et en le faisant tourner sur lui-même. Lorsque vous aurez obtenu la tension désirée, bloquez le morceau de bois en attachant l'une de ses extrémités aux fils à l'aide d'un autre morceau de fil de fer. Veillez à ce qu'aucune pointe ne dépasse : vous risqueriez de déchirer votre plastique. Utilisez un seul grand morceau de plastique pour recouvrir le dessus et les côtés de la serre et deux petits morceaux pour chaque bout. Fixez les bords du plastique au châssis avec des baguettes de bois. Fixez-les tous, sinon le plastique risquerait d'être déchiré par le vent. Percez une rangée de trous minuscules sur le dessus du plastique de façon que l'eau de pluie s'écoule lentement sur les plantes et ne s'accumule pas sur le toit de la serre.

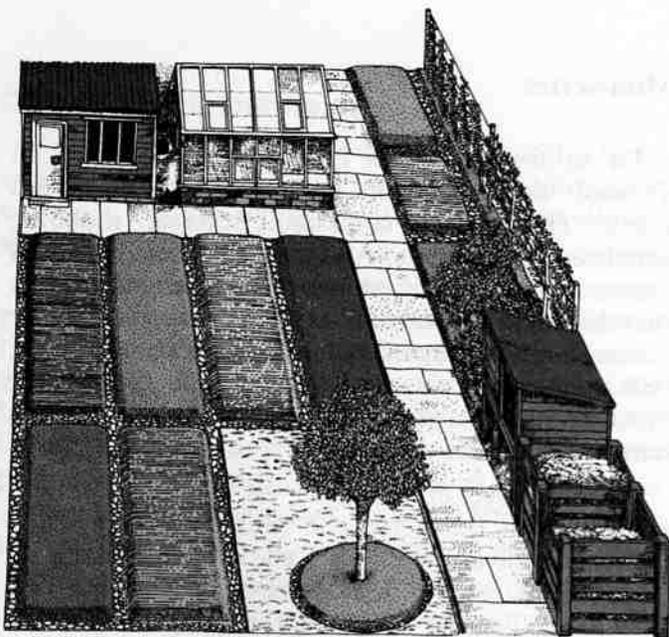
### L'usage de la mini-serre

Servez-vous de votre mini-serre autant que possible. Utilisez-la en hiver pour couvrir les laitues d'hiver et les choux-fleurs récemment plantés. Lorsque les choux-fleurs sont bien démarrés, placez-la sur les pommes de terre nouvelles et ensuite, si nécessaire, sur les haricots verts. Lorsque le temps se sera radouci, mettez-la sur des légumes plus fragiles comme les aubergines, les melons ou le maïs. Vous pouvez aussi protéger vos semis des oiseaux en remplaçant le plastique par un filet.

## COMMENT ÉTABLIR UN JARDIN DE COUCHES

Si je devais reprendre un jardin maintenant, je n'aurais aucune hésitation à transformer tout l'espace cultivable en planches de couches. C'est en fait ce que je suis en train de faire, petit à petit, dans mon propre jardin. Au départ, cela représente un travail important – mais le plus gros travail n'est à faire qu'une seule fois – et peut-être est-il préférable de le faire petit à petit lorsqu'on a le temps et le courage nécessaires. Une fois que votre jardin sera complètement transformé en couches, vous aurez beaucoup moins de durs travaux à effectuer que dans un jardin classique et vous serez certainement étonné des résultats que vous obtiendrez.

En dehors du fait que vous serez plus ou moins obligé d'avoir des planches de 1,50 m de large – essayez de ne pas les faire trop longues – votre nouveau jardin pourra être organisé de la même



### UN JARDIN DE COUCHES

*Il s'agit du jardin représenté p.70 mais transformé en jardin de couches. Il y a de la place pour six planches de 6 × 1,50 m : quatre pour la rotation des légumes, une pour les légumes vivaces et une pour les petits fruits. L'ancienne planche de légumes vivaces, à côté des espaliers qui sont maintenant aussi en couche, contient à présent des arbres nains et des arbustes fruitiers. Les plantes aromatiques sont également sur couche et l'arbre fruitier à haute tige se trouve dans une couche circulaire. Le carré de semis demeure inchangé.*

manière qu'avant. La rotation restera également la même. La disposition générale sera la même mais dans les grands jardins, la surface allouée pour chaque phase de la rotation devra probablement être divisée en deux ou trois planches, du fait de leur largeur limitée.

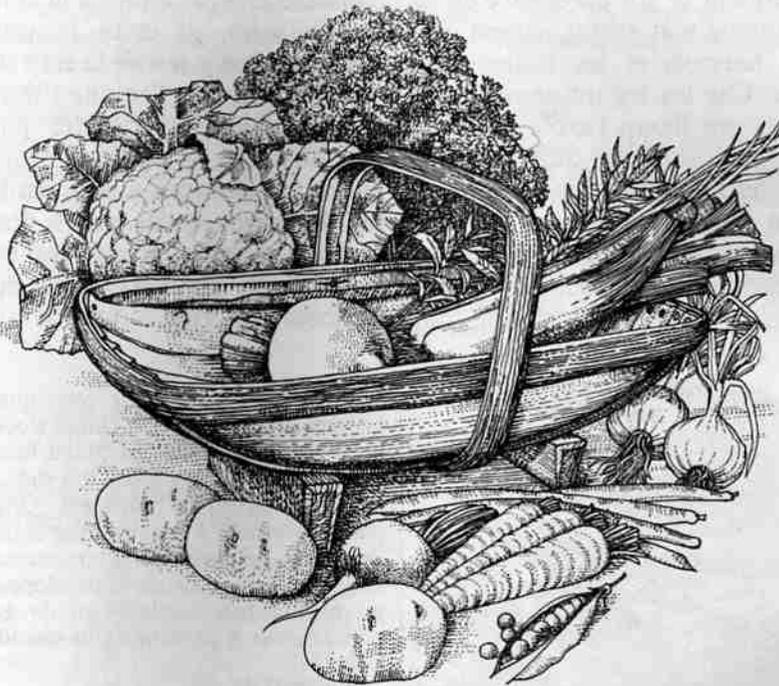
Les planches destinées aux légumes vivaces et herbes aromatiques ne doivent pas faire plus de 1,50 m de large. Si le carré réservé aux herbes est adossé à un mur, il ne devra pas mesurer plus de 90 cm de large afin que vous puissiez en atteindre le fond. Les buissons et arbustes fruitiers peuvent partager une planche avec les arbres nains ; quant aux arbres à haute tige, ils seront installés dans des couches circulaires.

Vos possibilités dans le domaine des plantations intermédiaires seront accrues et vous pouvez même tenter des expériences en mélangeant sur une même couche arbres fruitiers, arbustes ou buissons, légumes et fleurs. Avec cette méthode de culture, le sol est exploité en profondeur : les racines peuvent se développer en toute liberté sans se gêner, ce qui vous permet d'avoir des plantations plus denses.

N'oubliez pas que cette technique en est à ses débuts dans les pays occidentaux (bien qu'elle ait été pratiquée depuis très longtemps en Chine et au Japon) et laisse donc une large place à l'imagination et à l'expérimentation.

CHAPITRE V

# *La culture des légumes*



*Instructions pour semer, cultiver et récolter  
les plantes potagères appartenant aux : Légumineuses,  
Crucifères, Solanacées, Ombellifères, Liliacées,  
Chénopodiacées, Cucurbitacées, Composées,  
Graminées, Malvacées et Polygonacées.*

## Légumineuses

*Pois, fèves, haricots d'Espagne, haricots verts, haricots du Cap, soja et arachides* font tous partie des *Légumineuses*. Pour ceux qui désirent tirer autant que possible leur nourriture d'un potager, cette famille de plantes est sûrement la plus utile qui soit. D'abord, elle procure plus de protéines que toute autre. On ne voit guère comment un végétarien, ou n'importe quelle personne soucieuse de s'alimenter en se passant largement de matières animales, pourrait demeurer en bonne condition physique sans faire appel aux légumineuses.

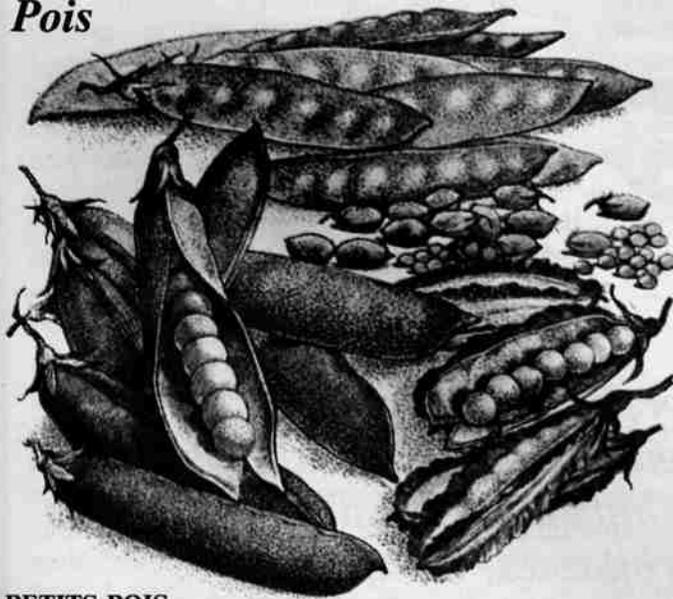
Une autre qualité majeure des légumineuses est leur aptitude à fixer l'azote. Les jardiniers « organiques », répuant à se servir de coûteux engrais minéraux azotés (qui rendent le sol paresseux en le dispensant de fixer lui-même son azote), savent que les pois, les fèves, les haricots et les trèfles leur épargnent cette dépense. Car les légumineuses sont par excellence les plantes qui fixent l'azote dans les nodosités de leurs racines. Arrachez une légumineuse saine et examinez ses racines. Vous apercevrez de petits renflements ou nodosités. Si vous coupez celles-ci pour les examiner sous un puissant microscope, vous verriez des bactéries. Ces bactéries vivent en symbiose avec la plante. Celle-ci leur donne tout

ce dont elles ont besoin, sauf de l'azote : ces bactéries fixent l'azote de l'air (en l'associant à l'oxygène pour constituer des nitrates), et utilisent cet azote pour elles-mêmes tout en en distribuant une bonne part à la plante.

Si vous enfouissez dans le sol une légumineuse en plein épanouissement (au stade de la floraison), elle pourrira très vite, abandonnant son azote aux bactéries responsables de la putréfaction, et cet azote passera ensuite dans le sol. Aussi vaut-il la peine, à cette fin, de faire pousser du trèfle. Si vous ajoutez des légumineuses au tas de compost, elles auront le même effet bénéfique.

Au moins un quart de votre terrain devrait être consacré chaque année à la culture des légumineuses, et d'ailleurs, si cette proportion était largement dépassée, il n'y aurait là rien de fâcheux. Ces plantes n'apprécient pas l'acidité ; donc, si votre terrain est acide, chaulez-le. D'autre part elles apprécient le phosphate et la potasse. Mais dans un potager de bonne qualité, qui a reçu un large apport de fumier ou de compost au cours des années, et où toute carence sérieuse en calcaire, phosphate ou potasse a été corrigée, on peut cultiver des pois, des fèves et des haricots sans rien ajouter d'autre.

### Pois



#### PETITS POIS

Consommer crus les premiers petits pois frais de l'été, c'est là un des plaisirs rares que peut s'offrir celui qui s'adonne à la culture potagère. Plus tard au cours de la saison, bien sûr, vous pourrez les faire cuire et les faire sécher. Vous disposerez dans tous les cas d'un aliment très nutritif.

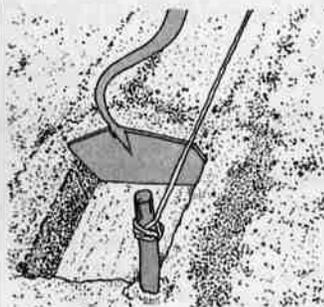
#### Sol et climat

Les pois ne sont pas très difficiles en ce qui concerne la nature du terrain ; vous aurez une récolte précoce s'il est léger. Une riche terre végétale est certes la meilleure, mais n'importe

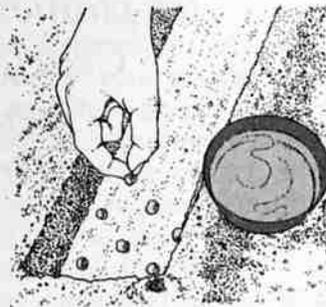
quelle terre peut obtenir cette qualité grâce à de constants apports de compost. Un climat tropical ne convient guère aux pois ; ils prospéreront en climat frais et suffisamment humide, mais ils pâtiront du blanc (ou oïdium) des pois si la pluie est excessive lorsqu'ils mûrissent. Quand elles sont petites, les plantes résistent à la gelée ; par conséquent, sous un climat où les gelées ne sont pas trop intenses, on peut les semer en automne, mais elles ne se développeront pas rapidement et ne produiront pas de fleurs ni de gousses avant l'arrivée du printemps et d'un temps plus chaud.

#### Traitement du sol

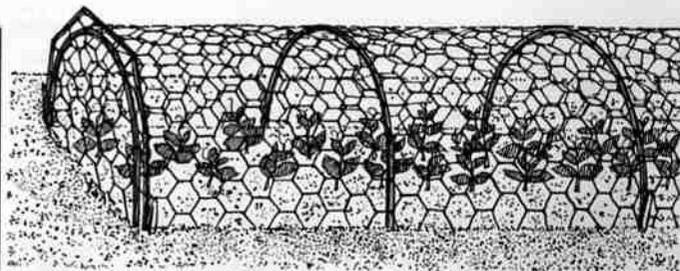
Les pois exigent un sol profondément ameubli et amendé. Si vous essayez de les cultiver dans un potager qui était auparavant non organique, vous devrez épandre de 350 à 500 kg de fumier ou de compost pour 84 m<sup>2</sup>. Faites cette



**LIGNES POUR SEMIS DE POIS**  
Faites avec le plat de la binette à tirer de larges lignes de 3 à 5 cm de profondeur et de 10 cm de large.



**COMMENT SEMER**  
Semez en laissant de 3 à 5 cm entre les graines. On peut éloigner les souris en trempant d'abord la graine dans de la paraffine.



#### PROTECTION DES POIS CONTRE LES OISEAUX

*Un treillis semi-cylindrique mettra graines et jeunes plants à l'abri des oiseaux, ainsi d'ailleurs que la mini-serre (voir p. 111) utilisée pour la couche ; mais il vaut mieux la couvrir de treillis plutôt que de plastique.*

application à l'automne précédent, peut-être accompagnée de 11 kg de phosphate naturel moulu pour 84 m<sup>2</sup> et de 4,5 à 5,4 kg de cendre de bois. Les pois n'aiment pas un sol acide ; un pH d'à peu près 6,5 est correct. S'il est inférieur, chalez ; environ 100 g au mètre carré conviendra.

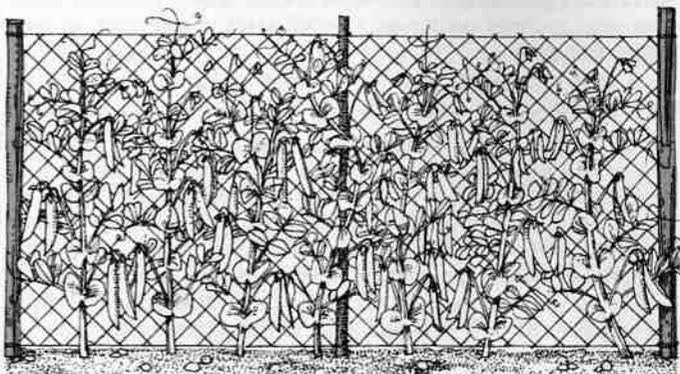
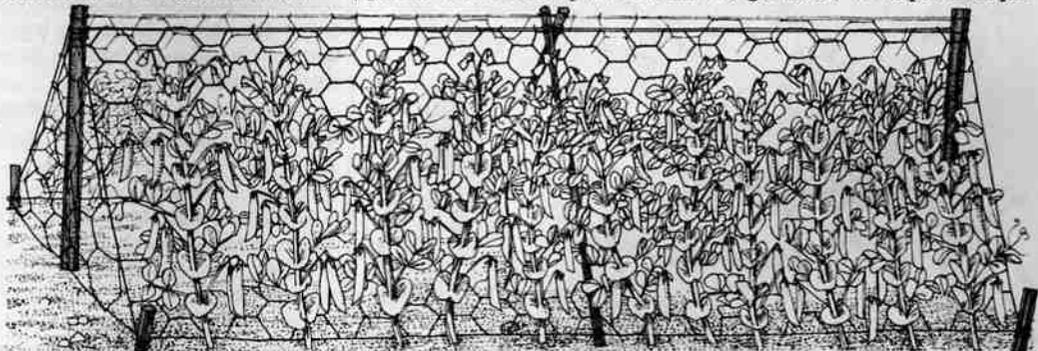
Si votre sol n'est pas encore suffisamment fertile et si vous ne pouvez vous procurer assez de fumier ou de compost à l'extérieur, creusez des tranchées l'année précédente et emplissez-les au cours de l'hiver d'ordures ménagères organiques et de toute autre matière prompte à se décomposer ; vous obtiendrez ainsi d'excellents pois. Mais un jardinier organique doit tendre à ce que son potager tout entier atteigne un haut degré de fertilité, afin que pareil traitement de fortune et fragmentaire ne soit pas nécessaire.

#### Multiplication

Tracez avec le plat de la binette de larges lignes d'environ 5 cm de profondeur et 10 cm de large. Déposez alors régulièrement les graines (3 à 4 cm entre les graines). Puis comblez-les au râteau en ramenant de chaque côté la terre que vous « plomberez » enfin fermement avec le dos du râteau -

#### DISPOSITIFS DE SOUTIEN

*Pour faire grimper les pois après du treillis, on peut construire une « palissade », ou bien placer les pois de chaque côté d'un dispositif en forme de V inversé. Les gousses pendent à l'intérieur, hors d'atteinte des oiseaux. Prenez du treillis à larges mailles (il est moins cher) par où vous pourrez passer aisément la main.*



ou bien, si la terre est grumeleuse et sèche, piétinez-la avec les bottes. Un copieux arrosage des lignes, si le sol est sec, activera la levée. Si vous pratiquez la méthode de la couche (voir p. 106), laissez un intervalle de 8 cm entre les futurs plants.

Bien des gens activent la germination en faisant tremper les graines dans l'eau pendant quarante-huit heures avant de les mettre en place. Il faut en effet se rappeler que toutes ces graines, à la fois grosses et comestibles, tels les pois, fèves et haricots, constituent une tentation permanente pour les rongeurs et les oiseaux, et que cette tentation sera d'autant plus brève que la levée sera plus rapide. Il faudra peut-être maintenir les oiseaux à l'écart à l'aide de minces fils noirs, ou, mieux encore, de protége-poix en treillis de fil de fer. Et si les mulots vous causent du souci, plongez la graine, juste avant de la mettre en terre, dans de la paraffine.

Les pois mettront environ quatre mois pour parvenir à maturité. Faites les semis successifs tous les quinze jours de mars à juillet (semez des hâtifs en juillet), et vous aurez des petits pois frais tout l'été.

#### Soins à donner

Tous les pois, sauf les pois vraiment nains, croissent mieux s'ils disposent de tuteurs, de « rames » de soutien. N'importe quelles branches minces, munies de quelques rameaux, feront l'affaire, mais celles du noisetier sont tout indiquées. Si vous avez besoin d'une haie entre votre potager et celui du voisin, que votre choix se porte sur le noisetier. Vous disposerez ainsi de noisettes en même temps que de rames. Si par hasard vous ne trouviez pas de rames, servez-vous de treillis en fil de fer. Prenez-en un d'une largeur de 90 cm environ, à mailles très grossières et larges (c'est meilleur marché), et façonnez-le en « V » inversé, de sorte qu'une rangée de pois grimpera de chaque côté. L'avantage de cette méthode est qu'une grande partie des gousses pendent à l'intérieur du dispositif, hors d'atteinte des oiseaux. Une maille très large vous permettra de passer votre main pour cueillir les gousses ; vous pourrez par

#### SOUTIEN PAR RAMES

*Toute branche munie de quelques rameaux peut servir de rame à pois. Celles du noisetier, fournissant à la fois noisettes et soutien, sont tout indiquées. Coupez-en d'une longueur d'environ 1,20 m, taillez le gros bout en pointe, et enfoncez-les bien auprès de chaque pied.*



ailleurs la glisser par la brèche du haut. A l'heure actuelle, il existe beaucoup de variétés naines qui n'ont en principe besoin d'aucun soutien. Il vaut la peine d'en cultiver dans un petit potager, mais le rendement est faible, et si vous ne prenez pas de précautions (voir p. 104) les limaces attaqueront les pois proches du sol.

#### Parasites et maladies

**Sitone (charançon) du pois.** Cet insecte couleuvre du sol tombe de la plante et feint d'être mort quand on vient le déranger ; est nocturne et se cache sous des mottes de terre pendant le jour. Les jardiniers qui ne labourent pas en pâtissent beaucoup parce que le compost dont ils doivent couvrir le sol lui fournit un excellent abri. Le sitone grignote le pourtour des jeunes feuilles et souvent dévore les centres de croissance. Un poudrage avec de la chaux, quand les plantes sont encore couvertes de rosée, constitue une mesure préventive.

**Tordeuse du pois.** C'est un petit papillon brun qui pond ses œufs sur les jeunes gousses. Les larves y pénètrent et mangent les petits pois. Si vous labourez, ou binez, le sol fréquemment, mais très peu profondément, pendant l'hiver, vous pourrez vous débarrasser de ces parasites, car les oiseaux viendront manger les nymphes, interrompant le cycle de vie du papillon.

**Oïdium du pois (blanc).** Quand le temps est très humide, l'oïdium recouvre d'un duvet blanc les feuilles et les gousses, puis les fait pourrir. Un bon tuteurage permettant aux pois de grimper haut est une mesure préventive pouvant avoir quelque effet. Par forte chaleur et temps lourd et moite, n'arrosez pas le feuillage des pois. Une pulvérisation ou un poudrage à base de soufre peut être efficace. A part cela, il n'y a pas grand-chose que l'on puisse faire, mais ce n'est pas désastreux.

**Thrips du pois.** Ce sont de tout petits insectes qui font de minuscules trous dans les feuilles. Les plantes jaunissent et se

flétrissent. Un copieux douchage avec de l'eau savonneuse vous en débarrassera. En cas de dégâts importants seuls les produits chimiques de synthèse sont vraiment efficaces. Il convient alors de bien respecter le délai indiqué avant de récolter (une semaine).

#### Récolte

Servez-vous toujours de vos deux mains pour cueillir les pois ! Posez le panier à terre, et tenez la tige d'une main et la gousse de l'autre.

Les petits pois très jeunes, consommés crus, ont un goût exquis et contiennent en forte proportion des vitamines A, B et C. Leur saveur est très douce parce qu'ils contiennent du sucre. Quelques heures après que les pois ont été prélevés, ce sucre se transforme en amidon (féculé). C'est pourquoi les pois du marchand ont un goût plutôt fade ; quant à celui des pois secs, il est totalement différent. Si vous cueillez des pois et les faites surgeler immédiatement, vous pourrez conserver ce sucre ; aussi le goût des pois surgelés est-il assez agréable.

L'on ne saurait trop recommander de consommer des petits pois frais en été, puis de se rassasier de pois secs, plutôt que de surgelés, pendant l'hiver, de façon à aborder les petits pois frais de mai ou juin avec un palais neuf. C'est une expérience gastronomique que ne saurait connaître celui dont le palais est perverti, blasé, par une consommation continue de pois « frais » tout au long de l'année.

A mesure que les pois récoltés seront devenus plus vieux et moins tendres sur la plante, il faudra les faire bouillir. Quand ils seront trop durs pour être à point une fois bouillis, laissez-les simplement sur la plante afin qu'ils deviennent encore plus coriaces. Attendez qu'ils soient complètement mûrs et durs comme des billes ; arrachez alors les tiges et suspendez-les au vent, mais à l'abri de la pluie. Quand tiges et cosses sont totalement sèches, faites évacuer les pois ; frottez vigoureusement tiges et gousses entre vos mains, ou frappez-les violemment contre le dos d'une chaise. Mettez les pois de côté, bien secs, dans des récipients clos. Quand vous en désirerez au cours de l'hiver, faites-les tremper dans de l'eau un jour ou deux. Puis faites-les bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avant de les consommer.

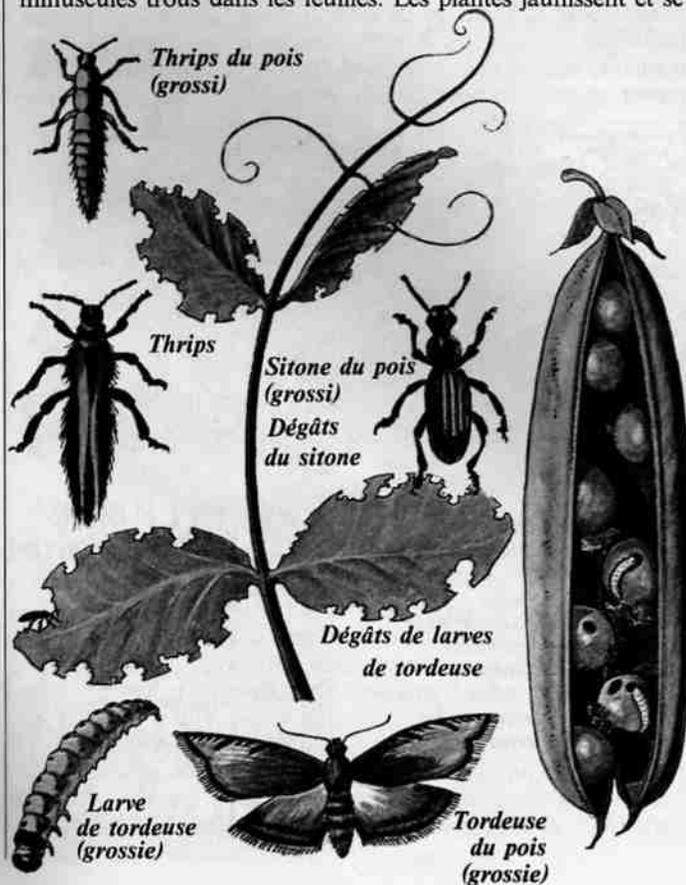
Les cosses constituent un bon fond de soupe. Faites-les bien bouillir et passez-les au tamis.

#### MANGETOUTS

Cultivez-les exactement comme des pois ordinaires. La seule différence est qu'une fois récoltées vous mangerez les gousses avec les jeunes petits pois qu'elles contiennent, parce qu'elles sont dépourvues de parchemin, cette membrane dure qui tapisse l'intérieur des cosses de pois ordinaires. Commencez à cueillir les gousses dès qu'elles ont environ 5 cm de long. Vous aurez alors une longue saison de cueillette devant vous, parce que vous pourrez continuer à récolter jusqu'à ce que les pois soient fort gros.

#### LENTILLES

Les lentilles sont étroitement apparentées aux pois et constituent un excellent légume sec. Toutefois, leur rendement est faible et il ne vaut la peine de les cultiver que si l'on dispose de suffisamment d'espace en dehors de celui réservé aux légumes indispensables. Il leur faut les mêmes conditions climatiques qu'aux pois, et de préférence une terre végétale et sablonneuse. Multipliez-les et cultivez-les exactement comme s'il s'agissait de pois potagers. Quand les plantes sont en pleine maturité, arrachez-les et suspendez-les sous abri.



## Fèves



Pour celui qui désire se suffire des produits de son potager, cultiver des fèves est fort important. Elles vous alimenteront en effet, vous et votre famille, tout au long de l'année, et si vous disposez de pommes de terre et de fèves séchées vous ne resterez jamais sur votre faim. La fève « à longue cosse » est toujours la meilleure légumineuse que l'on puisse cultiver si l'on désire vraiment obtenir un comestible qui assure une alimentation végétale à haute teneur en protéines été comme hiver (à moins que les conditions de culture, climatiques et autres, ne vous permettent d'avoir une bonne récolte de graines de soja). Tous les autres haricots – haricots d'Espagne, haricots verts, haricots communs à rames et nains – étant originaires des Amériques, surtout des régions chaudes d'Amérique du Sud, sont très sensibles aux gelées. La bonne vieille fève à longue cosse, elle, peut résister à un hiver très rude et commencer à s'épanouir au début du printemps. La plante se dresse, haute et droite, sans le secours d'un tuteur, et fournit une abondante récolte de belles et grosses graines réniformes, que l'on peut consommer crues ou cuites, ou que l'on peut faire sécher et garder en réserve pour l'hiver.

Les fèves fourragères, du genre féverole, toutes cultivées par les agriculteurs, sont des variétés de la même plante ; elles fournissent au bétail une nourriture hivernale riche en protéines. Leurs graines sont plus petites et blanches, mais d'un haut rendement. Elles sont plus exposées que les grosses fèves à la redoutable anthracnose et de plus, dit-on, elles ne sont pas mangeables avant Noël.

### Sol et climat

Les fèves apprécient une terre forte, voire un lourd sol argileux, mais un sol riche en compost leur convient fort bien quel qu'il ait été à l'origine – siliceux ou argileux. Si vous pouvez mettre en place vos pois (voir Pois) en automne, alors vous pouvez faire de même avec vos fèves, car elles sont nettement plus rustiques que les pois.

### Traitement du sol

Les fèves n'aiment pas trop l'acidité ; pour elles comme pour les pois le pH idéal est de 6,5. La potasse leur fait beaucoup de bien, et si vous disposez de cendre de bois en quantité limitée, appliquez-la donc à votre carré de fèves dans une proportion d'environ 100 g pour 2 m de ligne.

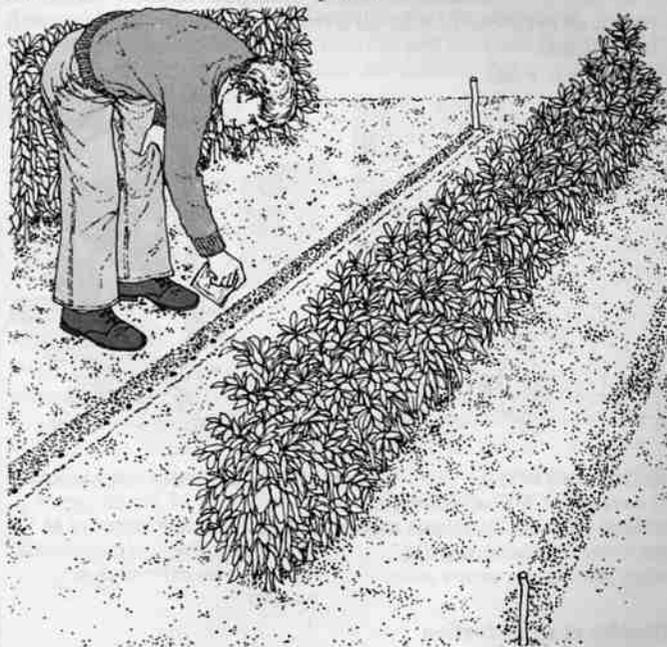
Labourez à fond et profondément le terrain, en y incorporant cendre et feuilles de consoude (si vous en avez), et autant de

fumier ou de compost que possible. Il n'est pas mauvais de planter des fèves après une récolte de pommes de terre, le sol ayant déjà été bien ameubli, et abondamment pourvu de fumier pour obtenir de bons tubercules. Un chaulage n'est alors nécessaire que si le pH est nettement inférieur à 6,5.

### Multiplication

Le meilleur moment, et de loin, pour semer vos fèves se situe en automne, en octobre ou novembre. S'il fait trop froid là où vous habitez, ou si elles y sont trop exposées aux oiseaux, semez-les aussi tôt que vous le pourrez au printemps – en février même, si le sol n'est pas alors gelé. Il est indiqué de faire tremper les graines dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les mettre en terre ; cela les amollit et peut leur permettre d'échapper aux oiseaux par une germination rapide.

Creusez à la binette des lignes de 8 cm environ de profondeur, séparées d'environ 60 cm, et déposez-y les graines à intervalle de 15 cm. Ou bien – autre excellente solution – semez-les en rayons à espacement de 1,80 m et, ultérieurement, semez entre les rayons des haricots nains, verts ou à grains. Les fèves constituent une excellente culture de protection pour ces plantes plus délicates, car elles les abritent du vent. Au lieu de semer en ligne, vous pouvez tendre un cordeau et creuser à la houlette un poquet pour chaque graine. Si vous pratiquez la méthode de la couche (voir p. 106), laissez un intervalle de 10 cm en tous sens entre les plants.



### FÈVES EN CONTRE-PLANTATION

*Pour des plantes plus petites comme les haricots verts, les fèves hautes et robustes constituent une excellente culture de protection. Plantez-les en automne ou au début du printemps en lignes écartées de 1,80 m. Par temps plus chaud, au début de l'été, semez des haricots verts nains entre les rangées.*

### Soins à donner

Pendant que les jeunes plants se développent, il est bon de les butter un peu à la binette. Veillez aussi bien sûr à ôter les mauvaises herbes. En situation venteuse et exposée, il est indiqué de planter des perches aux quatre coins des rangées et de tendre un cordeau tout autour, afin d'empêcher le vent de renverser ou déraciner les plantes. Dans la plupart des potagers, toutefois, cela n'est pas nécessaire.

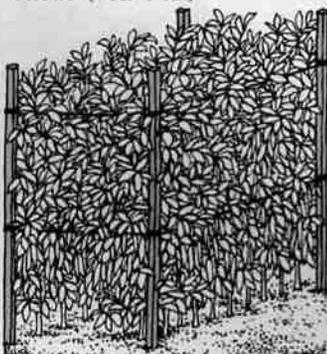
**Parasites et maladies**

**Anthraxose.** Cette maladie se caractérise par les taches brunes qui envahissent le feuillage, le long des nervures. Si elle apparaît, il n'y a rien que vous puissiez faire, si ce n'est utiliser des fongicides chimiques. Si la maladie persiste chez les fèves semées en automne, renoncez au semis d'automne et semez au printemps, car les fèves sont alors moins susceptibles d'être atteintes.

**Rouille.** Les symptômes sont de petites taches brunes sur les feuilles et les tiges au printemps. Maladie de moindre importance, elle disparaîtra si vous luttez contre l'anthraxose. Brûlez ce qui reste de la plante après la récolte, afin de détruire les spores.

**Pucerons noirs.** Si vous semez des fèves au printemps, ce fléau sévira très probablement. Il ne frappe pas fréquemment les fèves semées en automne. Les pucerons noirs ne peuvent percer que les extrémités tendres des jeunes plants et les fèves d'hiver sont en général suffisamment développées lorsque les pucerons font leur apparition. Quand les pucerons attaquent, vous constaterez qu'ils se rassemblent sur les extrémités. Si les fèves ont déjà poussé suffisamment haut, arrachez ces extrémités. Si l'attaque est vraiment sévère, pulvérisez bien avec une solution au savon doux et à la paraffine. Comme les fleurs de fèves sont appréciées des abeilles, ne pulvérisez pas avec un produit nocif pour celles-ci. Du pyrèthre pulvérisé le soir tuera les pucerons et ne nuira pas aux abeilles le matin. Vous pouvez aussi utiliser un produit de synthèse proche du pyrèthre (« pyrèthrinoïde ») mais plus efficace.

**Sitone** (voir Pois)



**SOUTIEN DES FÈVES**

Si votre carré de fèves est exposé au vent, encadrez les plantes avec des ficelles tendues entre des pieux plantés aux quatre coins.



**SUPPRESSION DES PUCERONS NOIRS**

Les pucerons se groupent à la cime. Si les fèves ont poussé assez haut, ôtez les extrémités des pousses.

**Récolte et conservation**

Les feuilles de fève prélevées au printemps au sommet de la jeune plante en train de croître sont une des premières primeurs vertes, et des plus savoureuses. Peu après les avoir consommées, vous pourrez commencer à cueillir les toutes petites gousses et à les faire cuire telles quelles. Ultérieurement, ceci ne sera plus possible, car les cosses auront durci ; ouvrez-les alors pour retirer les graines (les fèves) et les faire cuire. Quand les fèves deviendront à leur tour trop coriaces, laissez-les sécher sur la plante, et puis procédez à la récolte en arrachant toute la plante. Suspendez-la ensuite dans un endroit ventilé mais sec. Écossez les fèves quand elles seront tout à fait sèches et mettez-les de côté pour l'hiver. Faites-les tremper au moins vingt-quatre heures (deux fois plus longtemps n'est pas excessif) avant de les faire cuire ; elles doivent être bien bouillies.

**Haricots d'Espagne**



Le haricot d'Espagne, sorte de haricot très grimpant, fut amené d'Amérique en Europe au XVII<sup>e</sup> siècle par des voyageurs qui l'estimaient beau, mais nettement plus ornemental que nutritif. Comme il possède en fait ces deux qualités, il est tout indiqué pour un potager de petites dimensions.

**Sol et climat**

Le haricot d'Espagne est sensible aux gelées et préfère un chaud climat ensoleillé, bien que ce ne soit pas essentiel. En climat doux, il survivra à l'hiver, en végétant sous terre, et apparaîtra au printemps pour se développer comme une plante vivace. En climat froid, vous pourrez l'obtenir en le semant en intérieur en pots de tourbe et en le plantant à demeure après la dernière gelée. Les racines du haricot d'Espagne ont besoin de beaucoup d'humidité. Il poussera dans la plupart des sols, mais une trop grande acidité ne lui convient pas, le pH optimum étant de 6,5 ; chaulez donc si nécessaire.

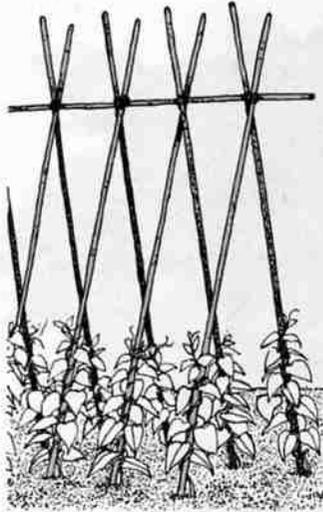
**Traitement du sol**

La méthode classique consiste à creuser une tranchée profonde en automne ou en hiver et à la remplir de fumier ou de compost, ou de matières organiques diverses. Au printemps, recouvrez de terre la tranchée et plantez là-dessus. Le compost, ou ce que vous aurez peu à peu déposé, se sera effondré en se décomposant, créant ainsi une légère dépression permettant aux eaux de s'y rassembler et de s'y enfoncer, et vous savez que le haricot d'Espagne exige beaucoup d'eau. Si vous ne creusez pas de tranchée, il faut de toute façon labourer profondément et incorporer beaucoup de compost.



**SEMIS DE HARICOTS D'ESPAGNE**

Pour obtenir le plus de plantes possible dans l'espace disponible, semez les graines à 8 cm de profondeur tous les 25 cm dans deux lignes écartées de 30 cm. Semez en triangle de ligne à ligne. On peut activer la germination en trempant la graine dans l'eau avant de semer ; mais s'abstenir si la « grasse » est à craindre.

**TUTEURAGE**

Chaque plant doit avoir son propre tuteur, de 2 à 3,50 m de haut. Avec deux rangs, on peut pratiquer la méthode des perches croisées, les perches étant liées deux par deux près du sommet et l'ensemble étant consolidé par une perche transversale attachée aux points de croisement. Si vous désirez faire grimper vos haricots contre un mur, fixez des fils de fer près du mur, en les attachant à de longs clous au sommet et à la base. La méthode de la tente indienne est excellente, même dans un bac ou un grand tonneau. Semez 8 à 12 graines en cercle ; à la levée donnez une perche à chaque plant et liez les perches ensemble près de leur sommet.

**Multiplication**

Si vous désirez avoir des haricots d'Espagne précoces, semez-les en pots de tourbe dans la serre, ou près d'une fenêtre ensoleillée, au début d'avril. Une température d'environ 13 °C convient bien. La plupart des jardiniers se contentent de semer en pleine terre en mai, après la dernière gelée : tracer deux lignes écartées de 30 cm et semer les graines en quinconce (en zigzag), à 8 cm de profondeur, avec des intervalles de 25 cm sur les lignes. Si vous pratiquez la méthode de la couche (voir p. 106), vous devrez tout de même planter en ligne, afin que toutes vos plantes reçoivent le maximum de lumière. Ne les plantez donc pas plus rapprochées.

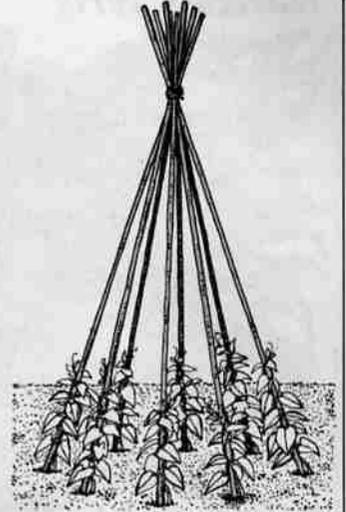
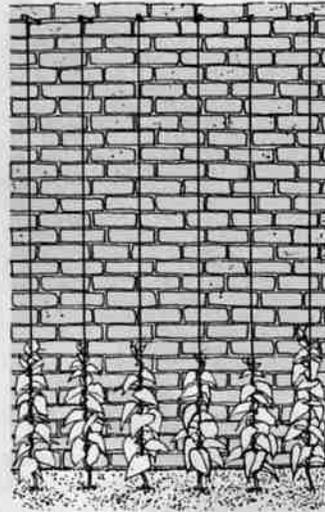
**Soins à donner**

Sarcliez, bien entendu, arrosez par temps sec, et avant que les jeunes plants aient sensiblement grandi faites un tuteurage avec des perches d'au moins 2 m de haut. La plante peut grimper jusqu'à 3,50 m si vous lui fournissez une perche suffisamment longue. Plus il y a de haricots, mieux cela vaut, et il y a toujours possibilité de monter sur une caisse pour cueillir les gousses. Mettez les perches en place dès que deux vraies feuilles sont bien développées. Il y a plusieurs méthodes de tuteurage. Si vous disposez de pas mal d'espace - suffisamment pour avoir deux rangées de plantes - utilisez du bambou ou des rames à haricots (pareilles à celles des pois, mais plus longues) et faites en sorte que les perches se croisent très haut en enfilade au-dessus de la ligne médiane de la bande de terrain séparant les deux rangées. Liez les perches ensemble là où elles se croisent et renforcez le tout en attachant aux points d'intersection une perche transversale. Si vous manquez d'espace, vous pouvez planter les haricots en cercle et disposer les perches en tente indienne en suivant la circonférence. (Ceci vaut mieux que de choisir des variétés pour un petit espace.) Une autre méthode consiste à déposer les graines le long de la base d'un mur et de faire grimper les plantes après un treillis fixé au mur. Un bel écran de haricots d'Espagne a l'avantage de masquer ce qui n'est pas agréable à regarder.

**Parasites et maladies**

Avec un bon terrain organique, vous n'aurez probablement pas beaucoup d'ennuis ; mais vous pourriez éventuellement avoir à faire face aux quatre sources de désagréments suivantes :

**Anthracnose.** C'est une maladie cryptogamique qui entraîne l'apparition de taches noires sur les gousses des haricots



d'Espagne et des haricots courants, verts ou non. Elle est propagée par la pluie. Les taches sont ensuite entourées d'une bordure rougeâtre. Dès les premiers signes de maladie, pulvériser un fongicide, mais si vous y êtes réfractaire ou que la maladie s'installe fortement, arrachez les plantes affectées et brûlez-les.

**Graisse.** Causée par une bactérie, elle se manifeste par des taches semi-transparentes, entourées par un halo jaune, sur les feuilles. Pulvériser à la bouillie bordelaise. Ne mettez pas de graines de côté pour l'année suivante, et, si vous avez quelque doute au sujet de vos graines, ne les faites pas tremper avant de planter.

**Mosaïque commune.** Elle se signale par des décorations jaunes sur les feuilles. Le virus est transmis par les pucerons, méfiez-vous donc des fortes infestations. Si la maladie sévit, arrachez la plante et brûlez-la.

**Récolte et conservation**

Prélevez les gousses, comme celles des pois, avec les deux mains. Tenez la tige d'une main et détachez la gousse de l'autre. Récoltez d'après le principe de la « cueillette à répétition ». Cueillez les gousses quand elles sont jeunes et tendres ; ne les laissez pas vieillir et se décharner sur la plante. Si vous en cueillez constamment, vous en ferez venir d'autres, le haricot d'Espagne est la plus prolifique des plantes potagères.

Si vous ne pouvez pas consommer toutes les gousses (comme les haricots verts, salez-les (voir p. 215) lorsqu'elles sont jeunes et tendres.

**CUEILLETTE**

Une gousse se cueille avec les deux mains. En cueillant d'une seule main on peut gravement endommager la tige porteuse. Cueillez celles de haricots d'Espagne quand elles sont jeunes, et d'autres suivront. Ne les laissez jamais vieillir sur la tige : s'il y en a trop pour votre consommation immédiate, salez-les. Les haricots d'Espagne surgelés n'ont pas aussi bon goût que les « salés ».

## Haricots verts



Les haricots communs, d'abord verts, sont loin d'être aussi rustiques que les fèves. Quand ils ont pleinement mûri et séché, leurs grains (les haricots blancs) sont très riches en protéines.

### Sol et climat

Plantez quand la terre s'est réchauffée en été. Ils préfèrent une terre plutôt légère, ou bien amendée avec du compost, et un pH d'environ 6,5.

### Traitement du sol

Ne chaulez pas si votre sol n'est pas acide. Plus vous pourrez incorporer d'humus en labourant, mieux cela vaudra.

### Multiplication

En semant en ligne (et en place), l'écartement entre les lignes doit être de 60 cm et l'intervalle entre les graines de 30 cm – de 10 à 15 cm en planche profonde (voir p. 106). Il est bon de semer deux graines à la fois et de supprimer le plant le plus faible après la germination. Si vous désirez des haricots précoces, forcez-les en bacs à semis dans votre serre.

### Soins à donner

La planche doit être bien sarclée et la terre bien meuble.

### Parasites et maladies

**Vers gris (ou larves de noctuelles).** Tenez-les à l'écart en plaçant un collier de carton de 8 cm autour de la tige (voir p. 124). Recourbez le carton de façon qu'il soit à 1 cm du pied.

**Vers fil de fer (ou larves de taupin).** Essayez de les prendre au piège au cours de l'hiver en enterrant des tranches de pomme de terre à 15 cm de profondeur et à intervalle d'environ un mètre. Marquez leur emplacement avec des bâtonnets, extrayez-les avec précaution chaque soir et détruisez toutes les larves que vous y trouverez. Un produit comme le Lindane est également actif contre cet insecte.

### Récolte et conservation

Comme tous les haricots, on fait pousser les haricots communs à deux fins : pour leurs gousses vertes contenant de petits grains non mûrs (haricots verts) et pour leurs grains mûrs que l'on peut faire sécher et qu'on appelle haricots blancs. Pour faire sécher les haricots, on les laisse d'abord mûrir, puis on suspend les tiges à l'envers, liées en bottes, dans un abri bien aéré, et on prélève les gousses, une fois desséchées.

## Haricots du Cap



Ce sont des haricots d'origine tropicale que l'on a adaptés à la culture en climat tempéré plutôt chaud. On peut les cuire et les consommer verts, ou bien ils peuvent être séchés.

### Sol et climat

A moins d'être forcés sous verre, il leur faut trois mois de journées assez chaudes (nuit comme jour). La graine exige un sol réchauffé pour germer ; ne plantez donc pas avant deux ou trois semaines après la dernière gelée. Et sachez bien que la première gelée d'automne les abattra. Ils préfèrent une terre plutôt légère mais ils pousseront dans n'importe quel sol s'il n'est pas lourd et argileux. A la différence des autres haricots et des fèves, ils préfèrent un sol légèrement acide (pH de 6).

### Traitement du sol

Les haricots du Cap devraient faire suite à une culture exigeant un terrain bien amendé, comme celle des pommes de terre ou des céleris. Labourez assez profond et paillez avec du compost.

### Multiplication

Semez les graines à intervalle de 90 cm pour les variétés buissonnantes et de 20 cm pour les variétés grimpantes. Les premières doivent être en rangs à écartement de 75 cm ; les secondes doivent être en un seul rang. En couche (voir p. 106) l'espacement entre les « buissons » doit être de 30 cm environ, et de 15 cm entre les haricots grimpants (à rames), lesquels doivent être également plantés en un seul rang. En climat plus frais, semez en intérieur en pots de tourbe, et plantez à demeure par temps chaud.

### Soins à donner

Un paillage est très bénéfique ; arrosez régulièrement.

### Parasites et maladies

Les haricots du Cap sont fort robustes. Ils peuvent éventuellement pâtir de ce dont pâtissent les haricots d'Espagne et les haricots verts (voir Haricots d'Espagne et Haricots verts).

### Récolte et conservation

Pour les consommer verts, appliquez le principe de la « cueillette à répétition », une fois que les grains commencent à gonfler dans les gousses. Ne les cueillez pas trop tard parce que, comme les haricots d'Espagne, ils deviennent coriaces. Si vous désirez les faire sécher pour obtenir ce qu'on appelle des haricots secs, laissez les gousses sur la plante jusqu'à ce que les pieds soient secs.

## Soja



On peut consommer les graines de soja vertes avec les gousses, ou les faire sécher. Dans l'un et l'autre cas elles ont une très haute teneur en protéines. Les graines fournissant à la fois de l'huile et de la farine.

### Sol et climat

Le soja ne pousse bien que là où il fait chaud et humide. Il s'accommode de sols légèrement acides et apprécie des matières hautement organiques.

### Traitement du sol

Un sol riche en humus n'a besoin que d'être légèrement remué à la fourche. S'il n'en est pas ainsi, labourez à fond et chalez pour obtenir un pH de 6,5.

### Multiplication

Semez en pleine terre au début de l'été ; une bonne règle est de semer quand les pommiers sont en fleur. Semez les graines dans les lignes à 2,5 cm de profondeur et à intervalle de 8 cm - 10 cm en « couche » (voir p. 106). Là où l'on n'a pas encore cultivé, il est recommandé d'inoculer aux graines des bactéries fixant l'azote.

#### INOCULATION DES GRAINES DE SOJA

*Là où l'on n'a pas encore cultivé le soja, le sol peut ne pas contenir assez de bactéries fixant l'azote. Préparez les graines en les remuant dans un bol et un peu d'eau. Appliquez des bactéries fixant l'azote aux graines imprégnées d'eau, en veillant à ce que chaque graine soit bien enrobée de bactéries. Une inoculation soignée augmentera d'un tiers le rendement et améliorera en outre votre sol.*



### Soins à donner

Désherbez minutieusement et paillez avec du compost.

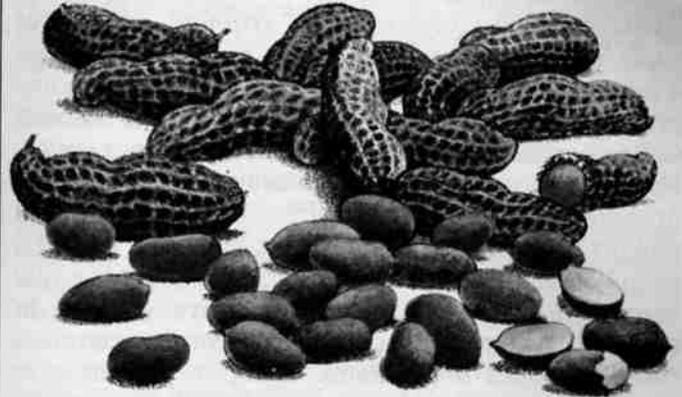
### Parasites et maladies

Le soja est très résistant mais il peut pâtir de diverses maladies cryptogamiques (voir Haricots d'Espagne). On peut s'en prémunir en pratiquant une rotation adéquate.

### Récolte et conservation

Cueillez les gousses quand elles sont vertes et mangez-les complètes, avec leurs graines, ou bien attendez qu'elles mûrissent auquel cas faites bouillir les gousses ou faites-les cuire à la vapeur avant de les écosser.

## Arachides



Les graines d'arachides, ou cacahuètes, sont très riches en vitamines A, B et E. On cultive abondamment l'arachide en Afrique et dans les États du sud des États-Unis, mais sous nos climats, sa croissance ne peut être assurée que sous abri de verre au début et à la fin de sa saison. Étant donné que les cacahuètes sont très bon marché et que tant d'autres produits du potager exigent l'emploi de dispositifs où le verre intervient, il ne vaut guère la peine en climat frais de cultiver l'arachide.

### Sol et climat

Pour un plein développement, l'arachide exige une saison chaude de plus de quatre mois. Elle préfère un sol siliceux et acide (pH proche de 5).

### Traitement du sol

Labourez profondément et incorporez beaucoup de compost. Ne chalez en aucun cas.

### Multiplication

On peut planter les cacahuètes complètes, enveloppe et graines ensemble, ou bien extraire les graines et les planter une à une. Plantez à intervalle de 20 cm pour les cacahuètes complètes et de 10 cm pour les graines seules ; 10 et 8 cm respectivement pour la couche (voir p. 106). En climat chaud, plantez à 10 cm de profondeur, mais en climat frais contentez-vous de 4 cm. Il faut les planter peu après le moment de la dernière gelée probable. Si vous habitez en région vraiment froide, il sera certainement nécessaire au début d'activer la germination et la croissance sous verre.

### Soins à donner

Les fleurs jaunes sont celles à étamines ; les fleurs productives à pistil sont d'apparence fort discrète, et après avoir été fertilisées elles s'enfouissent dans la terre et se développent en cacahuètes. Exhaussez le sol en cercle autour de la plante de manière à ce que les fruits en train de se former aux extrémités des tiges puissent aisément s'ensevelir.

### Parasites et maladies

L'arachide ne semble guère en pâtir.

### Récolte et conservation

En climat chaud, arrachez les pieds quand les feuilles jaunissent et suspendez-les dans un endroit sec et bien aéré. En climat plus tempéré, laissez-les en place jusqu'après les premières gelées - les graines continueront à mûrir même après que les feuilles auront été gelées. Avant de consommer les graines, faites rôtir les cacahuètes complètes 20 minutes dans un four à 150 °C et laissez-les refroidir.

## Crucifères

*Choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, brocolis, choux-raves, rutabagas, navets, crambés, cressons et radis* appartiennent tous aux *Crucifères*, une des « familles » les plus importantes, puisqu'elle comprend le « genre » *brassica*, la tribu des choux. Celle-ci présente une grande variété de plantes, l'homme ayant réussi, en les cultivant, à leur faire prendre une profusion de formes différentes dont la plupart sont très comestibles et agréables au goût. La singulière succulence du *brassica* provient de ce que la majeure partie de ses membres cultivés descend du chou marin (crambé), ce qui leur confère certaines caractéristiques importantes. D'abord, ils partagent avec les plantes du désert la capacité de se contenter de très peu d'eau fraîche ; ensuite, et c'est précisément cela qui les rend si succulents, ils retiennent l'eau qu'ils reçoivent. Cette eau est conservée sous une cuticule cirreuse imperméable.

Une autre caractéristique des *brassica* est qu'elles sont bisannuelles, c'est-à-dire qu'elles emmagasinent de la nourriture pendant leur première année de vie, et puis fleurissent et montent en graine durant la

seconde. La nourriture et l'énergie accumulées pendant la première année de croissance sont à notre disposition (et à celle de nos animaux domestiques) tout l'hiver.

### Pépinière à brassica

Il y a des choux de printemps, des choux et des choux-fleurs d'été, mais vous pouvez présumer que la majorité de vos *brassica* seront d'hiver. Il faudra donc, en région tempérée, vers le début du printemps, préparer une pépinière (voir p. 93). Elle peut avoir la superficie d'une grande table – cela dépend de la dimension de votre potager. Obtenez-y une couche arable de terre fraîche très fine et bien égalisée, creusez avec le coin d'une binette des « lignes » (ou « rayons ») parallèles écartées de 13 cm, semez « clair » les graines le long des rayons, puis recouvrez ces graines avec un compost fin ou du terreau (terreausage) et tassez avec le dos du râteau (plombage). Choux, choux rouges, choux de Bruxelles, choux-fleurs, brocolis, et même poireaux, pour faire bonne mesure, devraient disposer d'un rayon chacun.

### Choux



#### CHOUX POMMÉS

On peut faire pousser les choux toute l'année en climat tempéré ; là où l'hiver est très rigoureux, on peut aisément les conserver dans un hangar ou une cave pendant la saison froide. Et s'ils font l'objet d'une culture « organique », et ne sont pas

cuits à l'excès, ce sont des légumes délicieux dont on ne saurait se lasser. Ils ont des cœurs soit arrondis soit coniques, mais ceci n'influe pas sur la façon de les faire pousser. La récolte principale d'hiver est d'un très haut rendement : il n'est pas inhabituel, en culture maraîchère, d'obtenir 100 tonnes à l'hectare. En potager, on peut compter sur 500 à 700 g pour 30 cm de rangée. Il vaut donc la peine d'en planter, même si le potager est petit.

#### Sol et climat

On peut faire pousser les choux à peu près n'importe où, mais en région chaude et sèche on ne peut le faire qu'à l'automne et en hiver. Ils résistent aux gelées jusqu'à  $-7^{\circ}\text{C}$  : au-dessous, il est préférable de les mettre en conservation. Ce sont des plantes voraces (« épuisantes ») qui apprécient une terre fertile, abondamment pourvue de matière organique, d'azote et de chaux.

#### Traitement du sol

A la différence des autres *brassica*, les choux préfèrent une terre profondément ameublie où l'on a introduit une bonne dose d'humus. S'ils font suite aux légumineuses (famille des pois, fèves et haricots), ils n'auront pas besoin de chaux ; sinon, un chaulage généreux devrait leur faire du bien.

#### Multiplication

Si l'on désire avoir des choux toute l'année, il faut les diviser en trois groupes : de printemps, d'été et d'hiver.

**Choux de printemps.** Semez les graines dans la pépinière (voir ci-dessus) au milieu de l'été en climat frais et vers la fin de l'été en climat plus chaud. Plantez les plants (sur lignes) à intervalle de 45 cm (ou de 30 cm en couche, voir p. 106), dans leur « planche » permanente. Ne fertilisez pas trop fortement à l'azote avant l'hiver, mais donnez-leur une dose stimulante à l'arrivée du printemps.

**Choux d'été.** On a tendance à oublier les choux en été, car on dispose alors de beaucoup d'autres légumes ; pourtant, mangés crus en salade, ils sont excellents. Choisir une variété d'été à croissance rapide (hâtive) et semer en pépinière au début du printemps, ou bien, en région froide, semer en intérieur (en bac à semis) vers la fin de l'hiver. Plantez-les quand ils sont tout petits, d'environ 5 cm de haut, dans une terre riche, fertile, qui devra demeurer bien arrosée. Plantez-les sur lignes de façon décalée, deux plants d'une rangée formant triangle avant un plant de la rangée voisine, avec le même espacement (46 cm) entre les choux et entre les rangées.

**Choux d'hiver.** Ils constitueront de loin votre récolte la plus abondante et seront semés dans la pépinière à *brassica* au début du printemps, ou en intérieur en bacs à semis ou pots de tourbe si le climat est froid. Quand ils auront environ 13 cm de haut, on peut soit les transplanter directement dans la planche permanente en rangées espacées de 60 cm - 38 cm en planche permanente - avec un intervalle de 50 cm entre les choux, soit pratiquer la double récolte (voir p. 97), c'est-à-dire obtenir dans la même planche, en succession rapide, deux récoltes de légumes différents. En ce cas, il faut les repiquer fermement dans une pépinière d'attente, parcelle du potager réservée à cette fin, chaque plant étant séparé d'environ 15 cm de ses voisins. Puis, quand le terrain devient disponible à mesure qu'on récolte pommes de terre hâtives ou pois et haricots pendant l'été, on peut y transplanter les choux ou tout autre *brassica* se trouvant dans la pépinière d'attente. Cette double transplantation ne semble guère leur nuire.

### Plantation

Plantez les choux et tout autre *brassica* « fermement ». Creusez un trou au plantoir, placez-y le plant à la même profondeur que dans la pépinière d'attente, et pressez (serrez) la terre tout autour avec le plantoir, ou bien avec la main ou votre botte. Avant la plantation, immergez les racines dans un seau de boue diluée et mélangée à une poignée de chaux : elles seront ainsi mises en contact immédiat avec la terre qui les attend. Un vieux jardinier qui trempait ses plants dans une pâte constituée en parts égales de terre et de fumier de vache, et additionnée d'une poignée de suie, obtenait des choux magnifiques.

### Soins à donner

La croissance des choux doit être sans obstacle. Il leur faut de l'eau et de l'azote à satiété - et ils ne doivent pas subir la concurrence des mauvaises herbes. Ils profiteront d'un engrais organique à haute teneur en azote (viande et sang desséchés, tourteau de graines de cotonnier, fumier de lapin ou de poulet) appliqué en couverture lorsqu'ils commencent à se développer. Si leur croissance est freinée ou stoppée, par la mouche du chou par exemple, stimulez-la avec un épandage de ce genre. Vous

les sauvez peut-être. Ne leur donnez pas d'azote juste avant l'hiver ; ils se développeraient trop vite, auraient un trop-plein de sève et pourraient être endommagés par la gelée. Buttez les tiges à mesure que les plantes se développent.

### Parasites et maladies

Leur abondance et leur virulence sont, hélas, indéniables. Mais si vous pratiquez une bonne culture organique, avec un peu de chance, vous pouvez parer à tout cela.

**Hernie du chou.** C'est presque une calamité dans un potager, mais bien des gens passent leur existence sans la constater. Vous pouvez la voir surgir par votre faute : en achetant des plantes infectées ; en utilisant une fumure organique provenant d'une source contaminée ; vous pouvez même l'introduire avec vos bottes, après une visite au potager infecté du voisin. Ne mettez pas les tiges de choux achetés sur votre tas de compost sans les avoir inspectées au préalable et sans être absolument sûr qu'elles sont « saines ».

La hernie se signale par des grosseurs ou malformations sur les racines des choux en train de se flétrir. Cela peut se produire chez n'importe quel *brassica*. Incisez quelques-unes de ces protubérances. Si vous y trouvez un asticot, vous êtes probablement en présence de la galle du chou, pas de la hernie.

La hernie est causée par les spores microscopiques d'un champignon qui peut demeurer en sommeil dans le sol pendant quelque sept ans. La maladie peut être « extirpée » si la terre demeure totalement démunie de plantes crucifères pendant sept ans, mauvaises herbes crucifères comprises. La maladie prospère en sol acide, aussi le chaulage (pH de 7) contribue-t-il à limiter les dégâts.

Les jardiniers « non organiques » font tremper les racines des plants avant la plantation proprement dite, dans de la calomine. C'est un dérivé du mercure hautement toxique. Le mercure demeure dans le sol et s'amasse inévitablement à l'excès au cours des années. En outre, le traitement n'est qu'occasionnellement efficace.

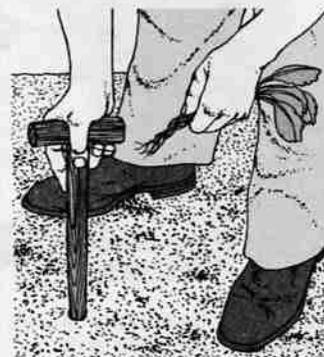
Mesures préventives : stricte rotation d'assolement afin que les crucifères n'apparaissent pas plus d'une fois tous les quatre ans sur une « sole » ; chaulage ; brûler toutes les racines affectées ; mettre une demi-boule antimite (camphre) au fond du trou avant de planter ; introduire 1 cm de tige de rhubarbe dans les mêmes conditions ; mettre de même un mélange en parts égales de cendre de bois et de coquilles d'œufs écrasées.

Un nouveau moyen de la combattre, actuellement à l'étude, consiste à arroser copieusement, avec de l'eau où des *brassica* ont été bouillis, la terre dépourvue de *brassica*. Le but visé est de « faire croire » aux spores en sommeil que des *brassica* ont été plantés ; les spores réveillées germeront et ne trouveront pas de *brassica* ; étant incapables de se mettre à nouveau en sommeil, elles mourront.



### PRALINAGE, PLANTATION, PLOMBAGE

Préparez les choux à la plantation en plongeant les racines dans un seau contenant de la boue diluée et mêlée à une poignée de chaux (pralinage). Les choux doivent être plantés fermement. Faites au plantoir un trou de la même profondeur que celle atteinte par le plant en pépinière d'attente. Puis serrez la terre autour du plant et assez-la fermement avec votre botte (plombage).

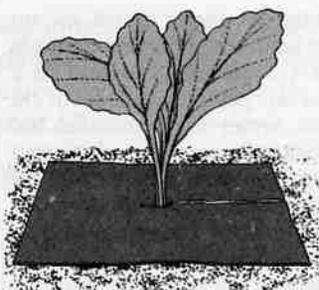


Une autre méthode, qui vaut la peine d'être essayée, consiste à saupoudrer le sol contaminé avec de la chaux vive (30 kg pour 84 m<sup>2</sup>), mais on ne pourra plus y faire pousser de *brassica* pendant au moins cinq ans.

**Mouche du chou.** Elle attaque les choux et les choux-fleurs, mais les choux de Bruxelles ou les brocolis l'attirent beaucoup moins. Arrachez les plantes qui dépérissent et ouvrez la racine et la tige ; si vous y trouvez des asticots, ce sont les larves de la mouche du chou. Quand les plantes sont fortement atteintes, leurs feuilles deviennent bleuâtres et jaunies sur les bords. La mouche, qui ressemble à une mouche commune, pond ses œufs sur le sol près du pied. Les larves éclosent, s'enfoncent dans le sol et se fraient un passage à travers la racine jusqu'à l'intérieur de la tige. Une fois installées là, rien ne les délogera totalement et elles peuvent tuer la plante. Les produits chimiques peuvent être utiles, en cas de forte infestation. Un poudrage au Chlorfenvinphos avant le semis détruira les chenilles à l'éclosion.

De petits carrés de carton goudronné, faisant office de collier autour de chaque pied, peuvent faire obstacle aux larves. Pratiquez une fente jusqu'au centre d'un carré de carton goudronné (13 cm de côté) et introduisez le pied dans la fente, ou bien pliez le carton en deux, découpez un « V » au milieu, et enfoncez le plant à travers l'ouverture qui en résulte. Les mouches pondent leurs œufs sur le carton et les larves ne peuvent pénétrer dans la terre. Il est bon d'enduire le carton de paraffine.

Si les plantes sont infectées, une cuillerée à café de nitrate de soude, ou de quelque autre substance inorganique à haute teneur en azote, fait merveille. Non seulement cela aide la plante à croître rapidement et à produire de nouvelles racines, mais cela semble aussi disperser les larves. Butter les tiges des plantes atteintes paraît aussi leur faire du bien ; les plantes peuvent alors produire des racines nouvelles et plus saines. Saupoudrer le sol de paraffine autour des plantes, jusqu'à ce



**COLLIER GOUDRONNÉ**

Fendez sur un côté jusqu'au milieu un carré de carton goudronné (13 cm<sup>2</sup>) et glissez-le autour du pied. Enduire le carton de paraffine ou de graisse est bon aussi. La mouche du chou pondra ses œufs sur le carton, mais les larves seront incapables de pénétrer dans la terre pour aller se creuser un passage jusqu'à l'intérieur de la tige.



**SACHET DE GRAINES EN COLLIER**

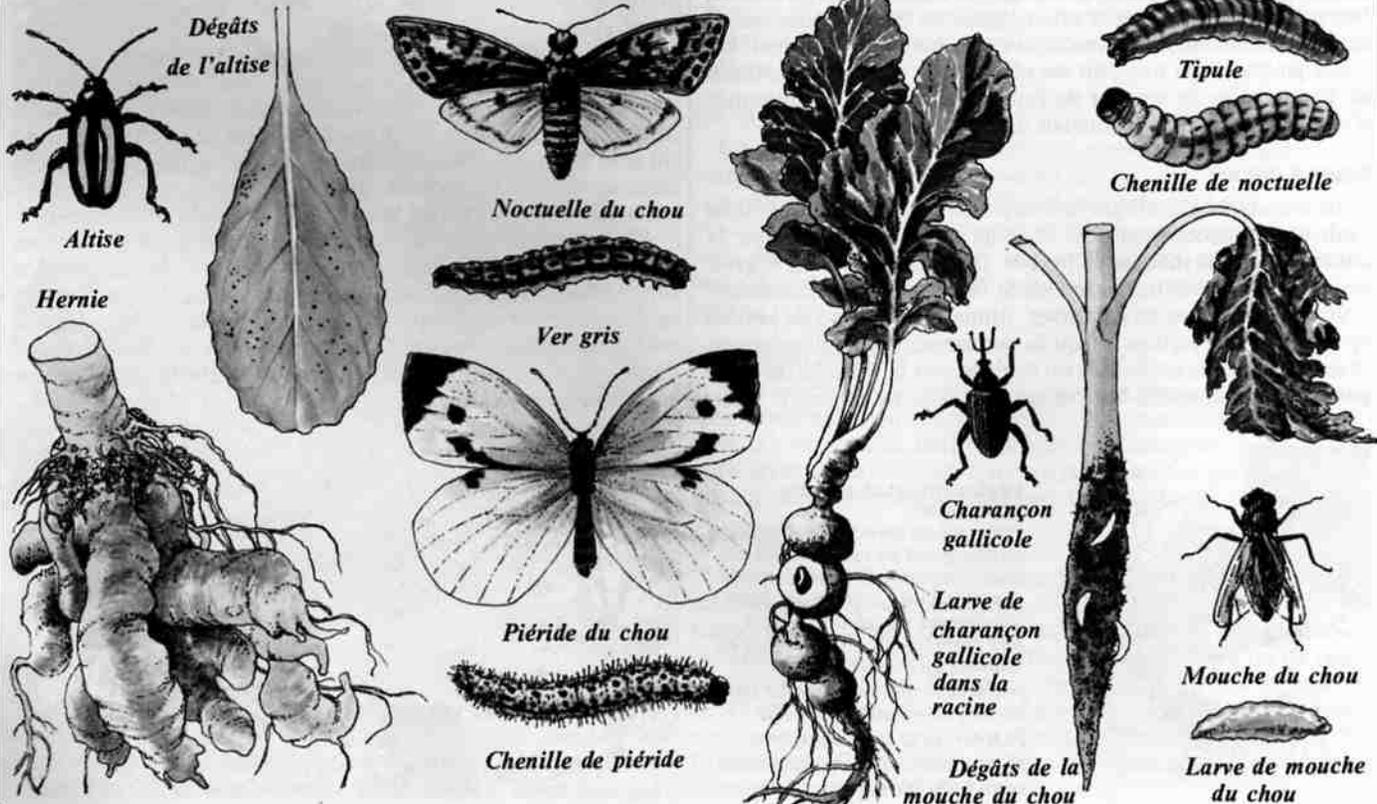
Un vieux sachet de graines, déchiré aux deux bouts et placé par-dessus le plant de chou, est une protection efficace contre les vers gris. Autre solution : entourer le pied d'un anneau de cendre de bois.

qu'elles soient épanouies et saines, exerce aussi un effet préventif.

**Charançon gallicole (lisette du chou).** Ses larves attaquent parfois les jeunes plants de la pépinière, et vous apercevrez de petites galles sur les racines quand vous voudrez les transplanter. S'il n'y a qu'une galle, ouvrez-la et tuez la larve. S'il y en a plus, brûlez le plant.

**Vers gris.** Ces minuscules vers rongent fréquemment les petits plants au niveau du sol. Éloignez-les au moyen d'un anneau de cendre de bois ou en plaçant un collier de carton autour de chaque plant. On peut confectionner un collier fort simple en déchirant aux deux bouts un vieux sachet de graines.

Il y a d'autres maladies cryptogamiques de *brassica* qui sont



véhiculées par les graines. N'achetez celles-ci que dans des endroits de confiance.

**Pièride du chou.** Ses chenilles peuvent complètement saccager un carré de choux si l'on ne met pas un terme à leur activité. Sur une faible étendue, le meilleur moyen de s'en débarrasser est de les ôter à la main. Autres remèdes : douchage à l'eau savonneuse ou poudrage avec un mélange de suie et de chaux. Utilisez aussi la lutte biologique : la Bactospéine est une poudre qui provoque la mort des chenilles en épargnant les insectes utiles.

**Noctuelle.** Poudre de pyrèthre, pulvérisation de derris ou ici aussi Bactospéine tuent ses larves qui mangent les cœurs des choux et dont les déjections peuvent provoquer la moisissure du chou.

**Tipules.** Ainsi sont appelées les larves apodes et gris-brun de la tipule. Elles mangent parfois les racines des jeunes plants de brassica vers la fin du printemps, entraînant dépérissement et mort de la plante. Tout ce qu'on peut faire est de retourner la terre à fond et fréquemment au début du printemps afin que les oiseaux puissent manger les larves.

#### Récolte et conservation

Après avoir coupé un chou, arrachez immédiatement la racine ; sinon, laissée en terre, elle attirera la maladie. Si les plantes sont saines, vous pouvez écraser les tiges avec une mailloche.

On peut conserver les choux en les plaçant sur un lit de paille



#### RÉCOLTE DES CHOUX

Coupez les choux au sommet de la tige avec un couteau aiguisé. N'oubliez pas d'arracher tige et racine, sinon vous favoriserez une épidémie.

dans un hangar ou une cave prémunis contre le gel et en les recouvrant d'une autre couche de paille. En climat tempéré laissez simplement sur place jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

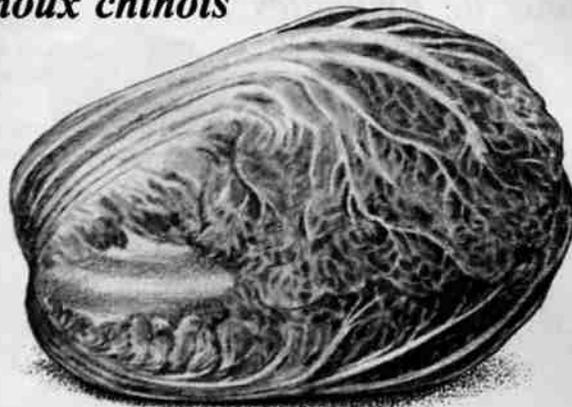
#### CHOUX DE MILAN

Ce sont les plus rustiques des choux (variétés de Norvège et de Pontoise), et ils sont tout indiqués pour la consommation de fin d'hiver et de début de printemps. Traitez-les comme des choux d'hiver, mais ne les mangez pas avant que l'hiver soit bien avancé et que la plupart des légumes aient disparu.

#### CHOUX ROUGES

Ils exigent une très longue période de croissance. Semez en pépinière au début de l'automne en lignes écartées de 15 cm. Lorsque les plants apparaissent, éclaircissez-les dans la pépinière. Plantez-les au printemps à 60 cm d'intervalle, et veillez à ce que la terre soit ferme pour que leur tête reste compacte. Coupez-les en automne.

## Choux chinois



Il y a deux sortes de choux chinois – Pe-tsaï et Pak-choï. Le Pe-tsaï forme une pomme (tête) ; pas le Pak-choï, dont on ne consomme que les feuilles.

#### Sol et climat

Le chou chinois résiste assez mal à l'hiver ; mais, trop de chaleur ne lui convient pas. Il n'aime pas un sol acide.

#### Traitement du sol

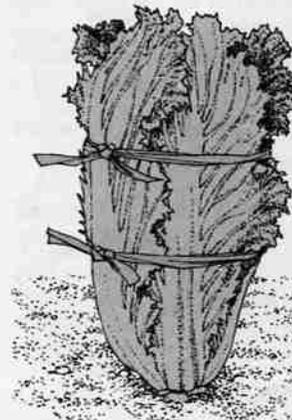
Avant de planter, appliquez fortement au sol une couverture de compost de 20 cm d'épaisseur.

#### Multiplication

Semez en pleine terre vers la fin de l'été ou même plus tard si vous n'avez pas de gelée l'hiver. Semez à la volée, quitte à trier (et repiquer) plus tard, ou bien semez clair sur lignes.

#### Soins à donner

Les choux chinois ont besoin de beaucoup d'eau. Lorsque les plants ont atteint 15 cm, un paillage contribue à conserver l'humidité. Lier les feuilles en haut et en bas avec du raphia est également utile pour conserver l'eau. Éclaircissez pour obtenir un intervalle de 23 cm entre les pieds. Ils pâtissent fort peu de parasites et maladies ; si par hasard ils sont atteints, ils le seront par ceux qui affectent les choux communs (voir plus haut).



#### LIAGE D'UN CHOU CHINOIS

Il ne faut jamais laisser un chou chinois sans eau. Quand il aura poussé de 15 cm, un bon paillage entretiendra l'humidité. Mais dès que le cœur commence à se former il est excellent de lier les feuilles ensemble en haut et en bas avec du raphia. Cela maintiendra la plante suffisamment humide et blanchira en même temps les feuilles internes. Éclaircissez ultérieurement pour obtenir des intervalles de 23 cm environ ; si les choux deviennent encore trop serrés, arrachez-en la moitié.

#### Récolte

Arrachez-les et mangez-les, en salade ou cuits comme des légumes verts, dès que leur cœur sera bien formé (parfois dix semaines seulement après la plantation).

## Choux de Bruxelles



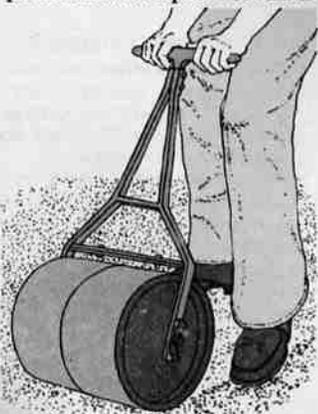
Ce sont, à mon avis, les plus savoureux des *brassica*, et ils résistent aux rigueurs de l'hiver en climat tempéré, ce qui vous permettra d'en avoir de tout frais jusqu'au printemps.

### Sol et climat

Dans les régions où sévissent des gelées, ils résistent et fournissent un excellent approvisionnement pour la fin de l'hiver et le printemps. Ils poussent dans tous les sols convenablement travaillés et amendés.

### Traitement du sol

Un labour profond et un large apport de fumier ou de compost sont de règle. Un chaulage est nécessaire si le sol est acide. Il est de tradition de les faire pousser dans un sol très ferme. Si l'on pratique la culture sur couche (voir page 106), on peut les transplanter sur couche tendre en les plantant plus profondément qu'à l'ordinaire.



### ROULAGE (PLOMBAGE)

Les « jets » exigent un sol ferme, sinon leurs feuilles seront lâches. Avant de planter, « plombez » donc la planche, par piétinement ou avec un rouleau.



### BUTTAGE

Une culture en profondeur est essentielle pour les choux de Bruxelles. Il faut donc « butter » avec une binette les pieds régulièrement espacés.

### Multiplication

Traditionnellement, on sème les graines sur couche en plein air au début du printemps. Mais on peut obtenir de meilleurs résultats en semant en intérieur dans des bacs à semis dès le milieu de l'hiver. Repiquez-les sous châssis si vous les avez semés trop tôt, puis, lorsqu'ils ont environ 13 cm de haut, plantez-les dans une pépinière d'attente (voir p. 95), et enfin transplantez-les encore une fois dans leur planche permanente en rayons écartés de 90 cm entre les plants. Comme aux autres *brassica*, la transplantation semble leur être bénéfique. Pour la culture sur couche : intervalle de 50 cm entre les plants.

### Soins à donner

Les choux de Bruxelles gagnent à être buttés pendant qu'ils croissent ; un paillage leur fait aussi du bien. Comme tous les autres *brassica*, ils n'aiment pas la concurrence des mauvaises herbes. Les choux de Bruxelles poussent très haut ; c'est pourquoi, dans des endroits exposés où les vents sont violents, il peut être nécessaire de les soutenir avec des tuteurs, mais la plupart du temps un bon buttage fournira un soutien suffisant. Il est important de les dépouiller de leurs feuilles inférieures quand celles-ci commencent à jaunir.

### Parasites et maladies

Les mêmes que pour les choux communs (voir plus haut).

### Récolte et conservation

Les graines semées au milieu de l'hiver, en intérieur, fourniront des « jets » (petites « pommes » comestibles de la plante) dès septembre, mais ils n'auront pas la saveur de ceux, ultérieurs, qui bénéficieront des premières gelées. Comme tous les légumes autres que les légumes-racines, on peut les récolter dès qu'ils sont formés. Cueillez d'abord les jets du bas, puis montez le long de la tige à mesure que d'autres mûrissent. Si vous avez un poulailler, suspendez à l'envers dans son enclos grillagé les plantes dénudées. En climat tempéré, vous pouvez être approvisionné en choux de Bruxelles frais jusqu'au début du printemps.

Dans les pays où le froid est intense ou la neige épaisse, on peut les arracher avant que le temps le plus rigoureux s'installe, et les mettre en réserve en enfouissant les plantes dans de la terre ou du sable, bien tassé, dans une cave ou un abri à légumes.



### TUTEURAGE

Les choux de Bruxelles peuvent pousser très haut ; il faut donc fixer un tuteur à la tige de chaque plante – surtout en région venteuse.



### CUELLETTE

Quand les jets ont atteint le volume voulu, cueillez-les d'abord en partant du bas, puis progressez vers le sommet de la tige (à mesure du mûrissement).

## Choux-fleurs



Pour obtenir des choux-fleurs, et aussi des brocolis, on s'est servi d'un chou de base bisannuel, qui fleurit normalement au cours de sa seconde année de croissance, et on l'a forcé à fleurir pendant la première. Le chou-fleur possède une « pomme » constituée par une inflorescence compacte, serrée, de fleurs blanches ou pourpres. Si vous cultivez des choux-fleurs, rappelez-vous que vous exigez d'une plante bisannuelle qu'elle parcoure tout son cycle végétatif en une seule saison courte.

### Sol et climat

C'est en climat tempéré que le chou-fleur se développe le mieux. Il préfère un sol riche, frais et bien pourvu en humus.

### Traitement du sol

Les choux-fleurs ont besoin d'un sol très ferme, aussi ne faut-il pas « arracher » les plantes (pois ou haricots) qui ont pu les précéder dans la planche de culture, car vous ôteriez ainsi de la consistance au sol. Comme tous les *brassica*, les choux-fleurs n'aiment pas l'acidité ; il faut donc chauler dans la mesure du nécessaire. Épandez une bonne dose de guano de poisson (voir p. 90) deux semaines avant de planter. Ils ont aussi besoin d'un peu de potasse.



### PLANTATION DU CHOU-FLEUR

Les jeunes plants peuvent être ôtés du bac à semis dès qu'ils ont trois vraies feuilles en plus des deux feuilles cotylédonaire. Mais vérifiez que le plant n'est pas « borgne » (qu'il n'est pas dépourvu de bouton central). S'il est borgne, alors il ne sert à rien – sans bouton pas de fleur, et donc pas de chou-fleur.

### Multiplication

On peut obtenir des choux-fleurs précoces (hâtifs) en semant en intérieur au milieu de l'hiver et en plantant dès que le terrain s'est réchauffé – probablement vers le milieu du printemps. Avec de la chance vous en mangerez à la Saint-Jean.

Pour votre culture principale, semez dans votre pépinière à *brassica* (voir p. 122), au début du printemps, une variété à maturité rapide de manière à pouvoir commencer à récolter vers la fin de l'été, et en même temps une variété à développement plus lent qui pourra être récoltée en automne et au début de l'hiver. Si vous pratiquez la double culture (voir p. 93), repiquez les plants dans votre pépinière d'attente et mettez-les en place à demeure, après les pois ou les haricots, au milieu de l'été. Examinez les plants quand vous les enlevez de la pépinière de semis. S'ils sont « borgnes », c'est-à-dire s'ils n'ont pas de petit bourgeon au milieu, jetez-les, car la « pomme » fleurie ne se formera pas. Pour la plantation finale, laissez un écartement de 60 cm entre les rayons et un intervalle de 50 cm entre les plants (intervalle de 40 cm si vous pratiquez la méthode de la couche, voir p. 106).

### Soins à donner

Faites beaucoup de sarclage. Quand vos choux-fleurs commenceront à se développer, faites un épandage en couverture avec un engrais à haute teneur en azote, si vous en avez, mais si votre terrain est réellement « organique » paillez au compost.



### PROTECTION DES « POMMES »

Le soleil qui les frappe peut entraîner non seulement une décoloration, mais parfois même un mauvais goût ; il faut donc les protéger du soleil. Recouvrez-les en courbant ou cassant à moitié quelques-unes des feuilles extérieures et en les liant par-dessus la « pomme » avec de la ficelle.

Si vous voulez vous éviter la peine de « blanchir » vos choux-fleurs, essayez les pourpres. Ils durent plus longtemps dans le sol que la variété à tête blanche. Les têtes sont d'un pourpre foncé au sommet et deviennent vertes à la cuisson ; la saveur est à peu près celle d'un brocoli doux.

### Parasites et maladies

Les mêmes que pour les choux communs.

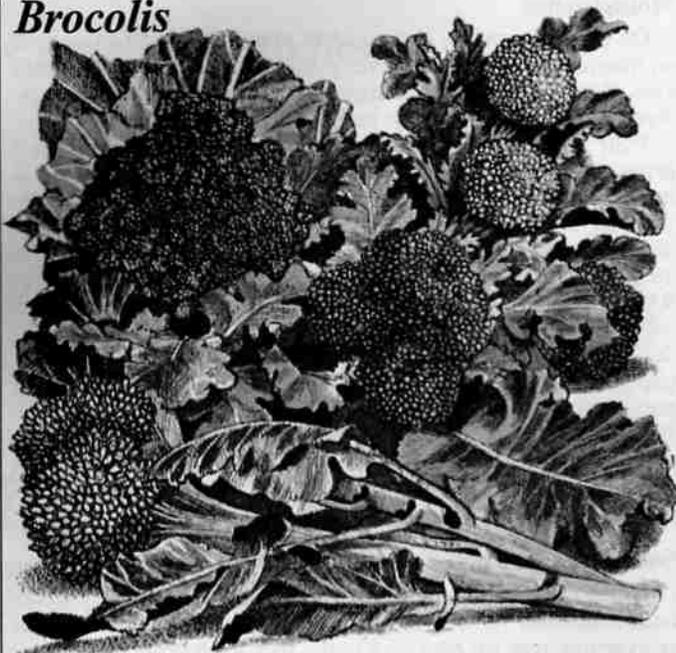
### Récolte

Récoltez vos choux-fleurs dès qu'ils ont acquis une tête compacte. Les premiers devraient apparaître vers la fin de l'été. Coupez-les nettement au-dessous de la tête, si vous désirez les manger immédiatement. Si vous les arrachez avec les racines, vous pourrez les conserver en cave froide pendant un mois.

### CHOUX-FLEURS D'HIVER

Ils sont plus rustiques et résistent mieux au froid que les choux-fleurs et ils se récoltent à partir du milieu de l'hiver. Semer vers la fin du printemps et traiter comme un chou-fleur de culture principale.

## Brocolis



### BROCOLIS POURPRES ET BLANCS

Les brocolis sont plus faciles à cultiver que les choux-fleurs. L'avantage des variétés pourpres et blanches à pousses feuillées est qu'elles sont rustiques, résistent à l'hiver, et peuvent être récoltées à partir de la fin de l'hiver.

#### Sol et climat

Un bon sol n'est pas essentiel et ils pousseront sous tous les climats sauf les plus froids.

#### Traitement du sol

Donnez-leur une terre très ferme, serrée. Saupoudrez de chaux.

#### Multiplication

Semez le brocoli dans votre pépinière à *brassica* (voir p. 122) au printemps, et replantez-le de préférence après les pois et les haricots. Laissez-le patienter dans la pépinière d'attente (voir p. 93) un mois ou deux si nécessaire. A demeure : 45 cm d'intervalle entre les plants et 75 cm d'écart entre les rayons. Sur couche (voir p. 106) : 45 cm d'espacement en tous sens.

#### Soins à donner

Paillage au fumier entre les rangées en été ; avec de la paille en hiver. Tuteurez les plantes trop hautes.

#### Parasites et maladies

Le brocoli n'est que modérément atteint par la hernie ou par les parasites.

#### Récolte

Pratiquez la cueillette à mesure que les petites pousses fleuries et feuillues deviennent disponibles vers la fin de l'hiver, puis au printemps, et au début de l'été.

#### CALABRAIS

Le calabrais est un brocoli à pousses fleuries vertes. Il a plus de saveur que les autres variétés, mais il est moins résistant. Semez et plantez en même temps que les autres brocolis.

## Choux verts



Le chou vert non pommé résiste très bien aux rigueurs de l'hiver ; c'est souvent le dernier *brassica* d'hiver à demeurer en place. Il en existe beaucoup de variétés, à feuilles frisées ou lisses ; les choux à grosses côtes en font partie. C'est une plante dépourvue de cœur. On ne cueille que les feuilles, beaucoup plus épanouies. Il n'a pas une saveur aussi délicate que celle des autres *brassica*, mais il est très nutritif et riche en vitamines. Cuit, mais modérément, il contient, pour un poids équivalent, deux fois plus de vitamine C que le jus d'orange.

#### Sol et climat

A cultiver partout où il y a des gelées. N'importe quel sol fera l'affaire, mais s'il est riche ce n'en sera que mieux.

#### Traitement du sol

Le chou vert non pommé apprécie une terre fertile.

#### Multiplication

Faites-le pousser dans votre pépinière à *brassica* (voir p. 122) et transplantez-le quand vous aurez de la place (intervalle de 50 cm sur lignes écartées de 75 cm) ; avec la méthode de la planche profonde : 40 cm entre les plants en tous sens.

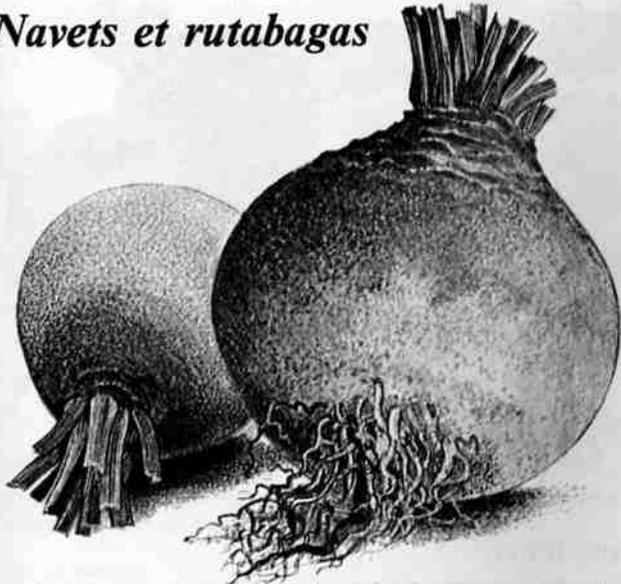
#### Parasites et maladies

Le chou vert résiste bien à la hernie. On peut le protéger contre la mouche et la piéride du chou par une pulvérisation de solution nicotinée en automne. Il est très robuste mais peut quand même pâtir de tout ce qui nuit au chou pommé (voir plus haut).

#### Récolte

Se fait à partir de janvier. Cueillez les feuilles et les pousses latérales, mais laissez-en toujours un peu sur la plante. Avec de la chance, vous pourrez continuer la cueillette jusqu'en mai. Si vous avez un surplus, les poules, lapins, chèvres, porcs (tous les animaux domestiques non carnivores en fait) s'en régaleront.

## Navets et rutabagas



Navets et rutabagas (appelés aussi choux-navets, mais les choux-navets proprement dits sont blancs) sont des *brassica* où la nourriture de la première année s'emmagasine dans la racine. Les rutabagas sont orangés, tandis que les navets sont blancs, et les feuilles des rutabagas sortent d'un col au-dessus de la racine, alors que celles du navet jaillissent directement de la racine. Les navets ne résistent pas à une gelée sévère, mais les rutabagas sont bien plus « rustiques ».

Les navets seront mûrs pour la récolte de 60 à 80 jours après le semis. Les rutabagas prennent à peu près un mois de plus. Les uns et les autres peuvent être semés tard vers la fin de l'été. Ils se prêtent donc bien à la « culture dérobée » – culture pratiquée tardivement après que l'on a débarrassé le terrain d'autre chose. En choisissant la variété de navets que vous désirez planter, n'oubliez pas que non seulement les racines, mais aussi les feuilles de certaines variétés sont comestibles.

### Sol et climat

Un climat frais et humide leur convient le mieux. Par temps sec et chaud ils deviennent durs et fibreux et sont susceptibles de monter en graine. Si vous vivez sous un climat très chaud, il vous faudra semer très tôt au printemps, afin de pouvoir les récolter très jeunes et tendres, avant les fortes chaleurs de l'été, ou bien vers la fin de l'automne ; ils se développeront alors sans encombre en hiver. L'idéal est une terre franche et fraîche, fertile et meuble, mais ils pousseront sur la plupart des sols neutres ou légèrement alcalins.

### Traitement du sol

Ameublissez profondément la terre. Comme tous les légumes-racines, navets et rutabagas aiment une terre arable de très bonne qualité, fraîche et fine. Vous pouvez renforcer leur aptitude à se développer vite en fumant la terre un an à l'avance.

### Multiplication

En climat tempéré frais, les navets destinés à être récoltés et mangés jeunes devraient être semés vers la fin du printemps, et ensuite deux fois encore avec intervalles d'un mois. Semez vers la fin de l'été vos navets de culture principale et destinés à la conservation.

Semez les rutabagas au début de l'été. Le même semis fournira de jeunes rutabagas doux à consommer vers la fin de

l'été et une récolte principale destinée à la conservation. Navets et rutabagas doivent être semés clair dans des lignes peu profondes en pleine terre, à demeure. Une trentaine de grammes de graines doit ensemer 75 m de ligne.

### ÉCLAIRCISSAGE DES PLANTS

Les plants de navets ou rutabagas ne doivent pas être trop serrés. Commencez à les éclaircir à la binette quand ils sont encore tout petits. Laissez un intervalle d'environ 23 cm entre les plants. En planche profonde un espacement de 15 cm entre les plants suffira.



### Soins à donner

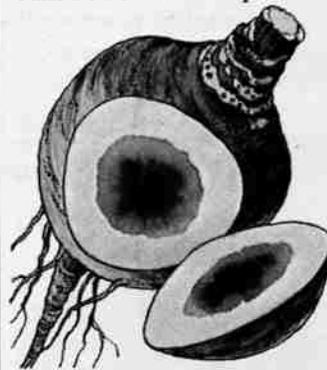
Quant les plants sont encore tout petits éclaircissez-les à la binette à pousser de manière à laisser un plant tous les 25 cm environ – pour la méthode de la « couche » : un plant tous les 15 cm. Pour les plants des semis successifs d'été, qui seront consommés très jeunes, l'intervalle devra être plus petit.

### Parasites et maladies

Navets et rutabagas sont exposés à la plupart des maladies et parasites dont pâtissent les choux, et les mêmes remèdes sont indiqués (voir plus haut).

**Altise.** Quand ils sont très jeunes, navets et rutabagas peuvent être attaqués par l'altise, ou puce de terre (voir p. 124). Le dégât se signale par de minuscules trous dans les feuilles. Une bonne oncée devrait y remédier, ou bien un vigoureux arrosage à la lance s'il n'y a pas de pluie. Si cela n'opère pas, derris et poudre de pyrèthre tueront ces parasites.

**Carence en bore.** Navets et rutabagas sont d'ordinaire les premiers légumes à souffrir d'une carence en bore. Des zones gris-brun se développeront dans la racine qui pourra finir par pourrir et empestier. Une quantité restreinte de bore dissous dans de l'eau et incorporé au sol peut pallier cette insuffisance.



### CARENCE EN BORE

Navets et rutabagas sont de bons indicateurs d'une carence en bore dans le sol, car ils sont en général les premiers légumes à en pâtir. Le cœur de la « racine » deviendra gris-brun, et se mettra à pourrir et empestier – la « racine » finit parfois par être toute creuse en son centre. Remède suffisant : 28 g de bore pour 250 m<sup>2</sup>. Dissoudre dans une quantité d'eau permettant de couvrir cette surface.

### Récolte et conservation

Les navets hâtifs provenant de semis successifs doivent être arrachés au cours de l'été quand ils n'ont pas plus de 8 cm de diamètre, étant alors tendres à point. Les navets de culture principale doivent être récoltés avant les premières fortes gelées et placés dans une réserve à racines ou un silo (voir p. 136). Sous tous les climats, les rutabagas peuvent être laissés en terre jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

## Choux-raves



Cette plante à l'aspect étrange, dite aussi chou-pomme, est simplement un chou où tous les éléments nutritifs se sont accumulés dans une tige renflée.

### Sol et climat

Le chou-rave apprécie les mêmes conditions climatiques et de terrain que celles des autres *brassica*, mais exige encore plus un sol humide : la sécheresse le rend dur et ligneux.

### Multiplication

Il vaut mieux ne pas transplanter le chou-rave, mais semer la graine en pleine terre, à demeure. Semer clair en deux ou trois semis successifs entre avril et juin.

### Soins à donner

Éclaircissez les plants que vous désirez consommer l'été en obtenant des intervalles de 15 cm. Éclaircissez avec intervalles de 25 cm ceux que vous destinez à la réserve d'hiver.

### Parasites et maladies

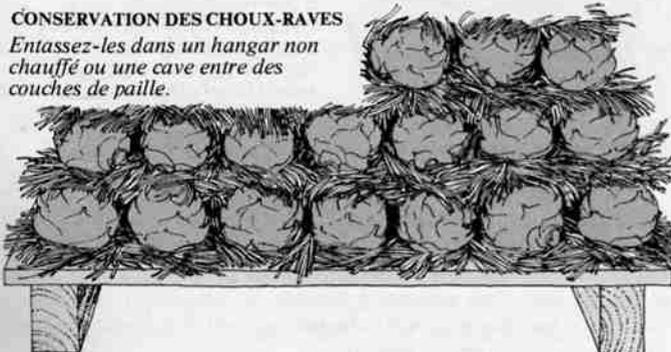
Tout ce dont peut pâtir le chou pommé.

### Récolte et conservation

Prélevez-les très jeunes et tendres – épaisseur d'environ 6 cm – et mangez-les crus ou cuits. Conservez-les comme indiqué ci-dessous.

#### CONSERVATION DES CHOUX-RAVES

Entassez-les dans un hangar non chauffé ou une cave entre des couches de paille.



## Radis



### RADIS D'ÉTÉ

Ils se développent en trois ou quatre semaines et sont riches en fer et en vitamine C. Il est tout indiqué de les faire pousser dans un coin vacant, voire dans des caisses ou bacs à fleurs au bord des fenêtres. Les radis d'hiver sont plus gros et peuvent être noirs, blancs ou roses.

### Sol et climat

Les radis aiment un sol riche, aussi humide et frais que le climat. Dans les régions chaudes ils ne peuvent faire l'objet que d'une culture d'hiver. En climat tempéré on peut les faire pousser au printemps, en été et en automne.

### Traitement du sol

Comme la plupart des crucifères, ils n'aiment pas un sol acide ; chaulez donc si cela semble nécessaire.

### Multiplication

Semez fort clair les grosses graines noires dans des lignes peu profondes et recouvrez-les, ou bien semez à la volée et enfouissez au râteau. Semez-en peu à la fois, mais fréquemment – même une fois par quinzaine – et vous aurez ainsi toujours à votre disposition des radis tendres et frais. Les graines sont utilisables cinq ans ; ne les jetez donc pas. Si vous désirez des radis hâtifs, vous pouvez les semer parmi d'autres légumes dans une « couche » recouverte de verre ou de plastique transparent. Dans la « couche » semez avec 2,5 cm d'écart en tous sens.

### Parasites et maladies

*Altises*. Si une forte pluie ne vient pas les balayer, gratifiez-les d'un vigoureux jet de lance. Si cela échoue, poudrez avec du pyrèthre ou de la roténone.

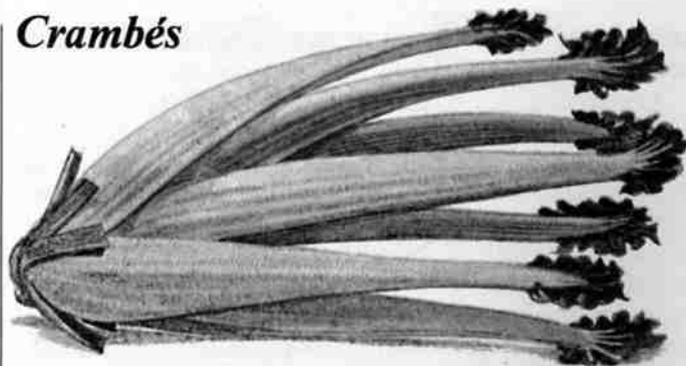
### Récolte

Arrachez, lavez et mangez. Si vous en avez trop, arrachez-les quand même. Ne les laissez pas devenir durs et fibreux, ou monter en graine.

### RADIS D'HIVER

Les radis blancs doivent être semés entre la fin du printemps et le milieu de l'été ; les autres vers la fin de l'été. Ils seront tous mûrs pour la récolte à la fin de l'automne. Les blancs doivent être enfouis et conservés dans de la tourbe. Les autres peuvent être laissés sur place jusqu'à l'arrachage.

## Crambés



Le crambé, ou chou marin, est une plante vivace dont on doit récolter les jeunes pousses au printemps, mais, si vous désirez le consommer frais en hiver, il peut être « forcé ».

### Sol et climat

Le crambé aime une terre riche, grasse, bien fumée, et un climat frais et humide.

### Traitement du sol

Labourez profondément – au moins à deux fers de bêche – et incorporez beaucoup de riche fumure organique.

### Multiplication

Le crambé peut se reproduire à partir de boutures de racines, ou se multiplier par semis de graines. La première méthode est préférable, parce que les plantes issues de morceaux de racines commenceront à « rendre » dès la deuxième année, un an plus tôt que celles issues de graines. Plantez ces morceaux de racines, d'environ 10 cm de long, vers la fin de l'hiver à 15 cm de profondeur avec intervalle de 75 cm – 38 cm pour la « couche ».

### Soins à donner

Si vous semez des graines, éclaircissez les jeunes plants pour obtenir des intervalles de 10 cm et transplantés-les, avec intervalles de 75 cm, le printemps suivant.

Veillez à bien désherber. Le crambé ne peut être mangé vert, parce qu'alors il est amer. Il faut donc « blanchir » les plantes – c'est-à-dire les priver totalement de lumière, ce qui les fait devenir complètement blanches. Cela peut se faire en les recouvrant sur place de seaux en bois ou de pots de fleurs renversés dont le trou d'écoulement a été bouché. Si vous désirez avoir du crambé frais au cours de l'hiver, vous pouvez forcer sa croissance. Répandez du fumier chaud par-dessus vos pots ou seaux de manière à fournir de la chaleur, ou extrayez les racines de leurs planches en automne et plantez-les dans du terreau en couche chaude, ou sous châssis chauffé, ou bien même dans une cave réchauffée.

### Parasites et maladies

Les tout jeunes plants de semis sont parfois la cible de l'altise (voir Navets).

### Récolte

Coupez les pousses quand elles ont à peu près 30 cm de haut au printemps, à moins que vous n'ayez forcé la plante en vue d'une récolte d'hiver. Comme toutes les plantes vivaces, le crambé doit être traité avec égard. Une fois que vous aurez prélevé votre dû, laissez-le croître librement au soleil, devenir vert et fort, et se reconstituer pour l'année suivante.

## Cressons



### CRESSON DE FONTAINE

S'il y a dans votre potager un coin qui soit imprégné d'eau en permanence, il est idéal pour la culture du cresson de fontaine. Il a la saveur forte caractéristique des crucifères.

### Sol et climat

C'est un climat frais qui lui convient le mieux, et surtout dans une eau courante froide.

### Multiplication

Il est possible de créer une cressonnière près d'un courant d'eau constant. Inondez la fosse à cresson en y laissant pénétrer l'eau du courant après avoir semé le cresson. Il peut se multiplier par semis, soit en enfonçant des graines dans la boue humide juste au-dessus de l'eau, soit en les semant en intérieur dans du compost bien décomposé contenu dans des pots percés de terre cuite qui doivent demeurer dans un bac où l'eau circule constamment. Vous pouvez l'amener ainsi à maturité ou bien le transplanter dans un ruisseau ou bien dans une couche de terre grasse très humide mêlée de terreau.

### Soins à donner

Supprimez les pousses du haut pour rendre la plante touffue, buissonnante.

### Parasites et maladies

Ne cultivez jamais du cresson de fontaine dans de l'eau où moutons ou bovins ont accès (risques de distomatose).

### Récolte

Cueillez les pousses latérales. Plus vous en cueillerez, plus il en poussera.

### CRESSON ALÉNOIS

Comme la moutarde (voir p. 199), il se mange au stade des germes, mais si vous les faites pousser ensemble, rappelez-vous que le cresson met quelques jours de plus que la moutarde à germer. Faites-le pousser sur une couche de tourbe humide. Semez serré tout au long du printemps et de l'été.

### CRESSON DE TERRE

Dit aussi cresson américain ; c'est une plante à salade relativement rustique, que l'on doit arracher après environ sept semaines de croissance. Faites des semis successifs tout au long de l'été en semant en ligne avec un intervalle de 1,5 cm entre les plants et ultérieurement éclaircissez pour obtenir 15 cm. Trouvez un endroit humide assez ombragé et frais, et protégez sous verre quand le temps devient nettement plus froid.

## Solanacées

*Pommes de terre, tomates, piments et aubergines*, entre autres, font partie de la famille des *Solanacées*.

Il existe chez celle-ci une certaine part d'exotisme à la fois étrange et fascinant, car elle englobe des plantes plus ou moins novices et mystérieuses comme la belladone et le tabac, aussi bien que les plantes tropicales luxuriantes aux fruits verts ou rouges, comme les poivrons et les piments.

Mais il n'y a rien d'exotique, en ce sens-là, chez la pomme de terre, pas plus que chez l'autre membre important de la famille, la tomate, si étroitement apparentée à la pomme de terre que l'on a créé un hybride produisant des pommes de terre médiocres sur ses racines et de médiocres tomates sur ses tiges.

Pommes de terre et tomates, comme les piments verts et rouges, nous sont parvenus de l'Amérique tropicale, centrale et du Sud.

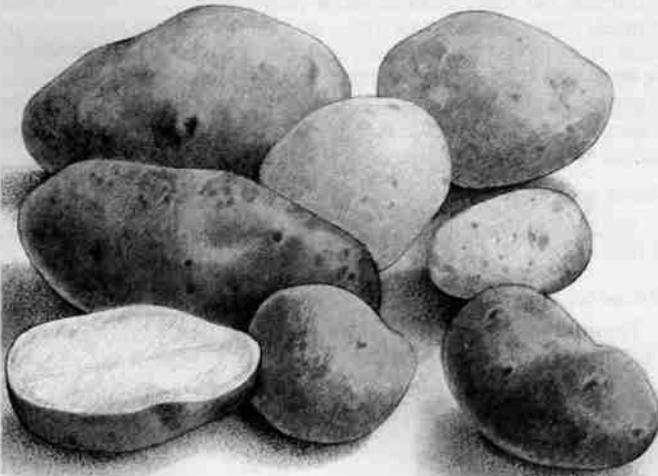
La plupart des solanacées comestibles proviennent d'ailleurs de cette zone et elles exigent en conséquence un sol très riche, humide et fertile, se rapprochant autant que possible du riche terreau de feuilles de la jungle tropicale. En outre, aucune des solanacées comestibles ne résiste à la gelée, ce qui veut dire que, si vous habitez sous un climat frais, il vous faudra soit commencer à les faire germer et

pousser en intérieur, soit ne pas les planter avant que tout danger de gelée soit écarté.

Les solanacées pâtiennent en commun de plusieurs parasites et maladies ; il est donc recommandé de les cultiver toutes dans la même planche, ou dans la même « sole » (portion de terrain pouvant comprendre plusieurs planches) de rotation-assolement. De la sorte, la terre débarrassée de la présence des solanacées pendant un cycle entier de quatre ans se reposera, et il n'y aura guère de chance que la maladie s'y installe ou que les parasites y pullulent. Certaines anguillules, par exemple, peuvent se multiplier en d'effrayantes proportions si tomates et pommes de terre sont cultivées trop fréquemment sur la même portion de terrain. Ne touchez jamais une solanacée si vos doigts viennent d'être en contact avec du tabac, car le tabac, autre membre de la famille, est souvent porteur d'un virus très nocif.

Une des grandes qualités de la plupart des plantes de cette famille est leur richesse en vitamine C. Les pommes de terre en représentent la source la plus abondante pour la plupart des habitants des climats tempérés ; et il en va de même pour certains piments de mainte région tropicale (le curry que consomment les Indiens, par exemple).

### Pommes de terre



La pomme de terre est une des rares plantes susceptibles de permettre à quelqu'un de subsister sans disposer de rien d'autre ; et, à la différence des plantes présentant le même avantage, elle ne requiert qu'une préparation très simple : pas de battage, de vannage, de mouture, pas de ces difficiles opérations techniques précédant la consommation des céréales.

Arriver à se suffire uniquement des légumes fournis par le potager serait impensable sans la pomme de terre, et je recommande à quiconque, sauf à ceux pourvus d'une parcelle minuscule, de lui attribuer au moins un quart de son terrain, et de préférence un tiers. Comme toutes les solanacées, elle procurera au sol un répit en lui épargnant la présence de plantes plus « épuisantes » abondamment représentées dans nos potagers.

#### Sol et climat

Ne jamais chauler pour les pommes de terre. Elles prospèrent en sol acide (pH minimum de 4,6). La gale noire, qui leur donne un vilain aspect mais ne leur fait en vérité pas beaucoup de mal, se développe et se déploie en terre alcaline, mais elle est éliminée par l'acidité. La potasse est essentielle pour obtenir de bonnes pommes de terre (mais si vous leur accordez beaucoup de fumier ou de compost elles en auront une ration suffisante) et aussi le phosphate. L'azote est moins important, mais une insuffisance d'azote (peu probable dans un bon potager organique) fera diminuer le rendement.

La pomme de terre ne s'est malheureusement pas développée au départ sous les climats de l'hémisphère Nord : elle est donc très sensible à la gelée ; même la plus légère endommagera son feuillage et arrêtera sa croissance.

#### Traitement du sol

Il vaut nettement la peine de labourer profondément le sol à l'automne précédant la plantation, et ce faisant de lui incorporer une forte dose de fumier ou de compost ; 400 kg pour 84 m<sup>2</sup> est à peu près ce qui convient. De même, après l'interruption de culture concernant les racines et à l'automne précédent, une autre excellente chose à faire est de semer à la volée en vue de faire pousser quelque plante fournissant un engrais vert telle que le seigle. Si vous procédez ainsi il vous faudra laisser croître la plante sans encombre jusqu'à un mois ou deux avant le moment où vous désirez planter vos pommes de terre - à moins que votre engrais vert ne soit du trèfle, auquel cas vous devrez l'enfourer en automne. De toute façon incorporez bien l'engrais vert accompagné de compost ou de fumier. Ou bien, et ceci donne de fort bons résultats, vous pourrez en fait, si vous êtes à court de temps en hiver ou si des intempéries vous empêchent de travailler la terre, incorporer l'engrais vert quand sera venu le moment de planter les pommes de terre.

**FUMURE À L'ENGRAIS VERT**

Plantez vos pommes de terre là où a poussé une plante, par ex. le seigle d'hiver, fournissant de l'engrais vert. Un mois avant de planter, enfouissez l'engrais vert en même temps que du compost ou du fumier.



**SEMIS DES POMMES NOUVELLES**  
Creusez à la houe une tranchée de 15 cm de profondeur, placez-y si possible du fumier ou du compost et déposez les semences, germes en haut, espacées d'environ 30 cm.



**COUVERTURE DES POMMES NOUVELLES**  
8 à 10 cm de terre suffisent pour recouvrir les semences. Vous buterez ultérieurement la plante de toute façon.

**Multiplication**

Je ne connais personne qui fasse pousser des pommes de terre à partir de graines véritables, bien que les pommes de terre forment des graines en de petits fruits qui ont exactement l'air de minuscules tomates. Il vaut mieux utiliser ce que l'on appelle des « semences », qui ne sont en fait que de simples pommes de terre (au sens restreint de tubercules). Si vous plantez une pomme de terre, elle donnera naissance à une plante à tubercules qui produira de six à douze pommes de terre de plus.

Les pommes de terre cultivées en climat tempéré sur un sol peu élevé, proche du niveau de la mer, sont sujettes à certaines maladies ; c'est le prix qu'elles ont à payer pour avoir poussé au mauvais endroit. Ces maladies peuvent être dues à des virus transmis par des pucerons. Si vous plantez des semences, vous obtiendrez probablement une bonne récolte de pommes de terre. Mais à supposer que vous les plantiez là où les pucerons abondent, et que vous plantiez l'année suivante la nouvelle génération de semences qui en sont issues, il est à craindre que la récolte ne soit légèrement inférieure. Si vous agissez de même une troisième année, et puis une quatrième, la récolte diminuera de plus en plus. C'est parce que la maladie à virus se propage, se renforce et s'installe. Pour remédier à cela il faut se procurer des semences auprès de gens qui cultivent des pommes de terre là où il n'y a pas de pucerons. Les spécialistes en semences prennent soin de « rogner » minutieusement les plants de pommes de terre à mesure qu'ils se développent (c'est-à-dire d'arracher toute pomme de terre chétive ou malade) et de les protéger contre l'infestation.

Tout cela n'implique pas que vous ne puissiez conserver un certain nombre de vos propres tubercules dans l'intention de les planter. La plupart des gens le font, et vous pouvez même acheter des semences de première ou deuxième génération à vos voisins. Si vous possédez une terre située à plus de 240 m d'altitude ou bien très proche de la mer, vous pourrez probablement cultiver des semences indéfiniment. Le poids idéal d'une semence devrait être d'environ 40 g. On peut couper de gros tubercules en deux, du moment qu'on laisse quelques « yeux » (amorces de germes) sur chaque moitié utilisée, mais je répugne à le faire, car cela peut laisser pénétrer la maladie. Il convient d'avancer la végétation des semences avant de les planter, et à cette fin de les étaler, non empilées, dans un local frais, sous une lumière bien diffusée. Maintenez-les à l'abri de la gelée (celle-ci les ferait immédiatement pourrir) et ne les exposez pas au soleil direct.

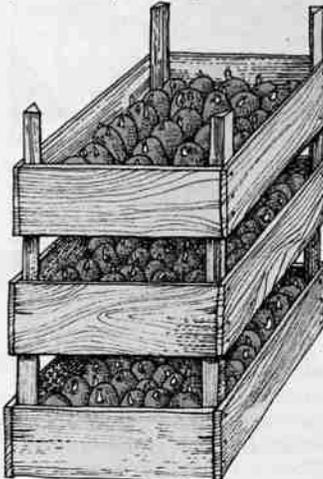
Le mieux à faire est donc de mettre vers le milieu de l'hiver vos semences dans des caisses spécialement conçues (cagettes). Elles sont superposables, sans que les semences soient privées d'air ni de lumière, et de plus commodes à transporter au potager pour la plantation.

**Pommes de terre nouvelles.** Ce sont des pommes de terre hâtives, à croissance rapide, destinées à être consommées peu après l'arrachage. Elles ne sont pas faites pour être conservées. Plantez-les aussitôt que vous le pouvez, mais rappelez-vous que la gelée les tuera immédiatement une fois que la plante apparaîtra au-dessus du sol, à moins que vous ne la protégiez avec une cloche ou bien une épaisse couverture de paille ou de compost.

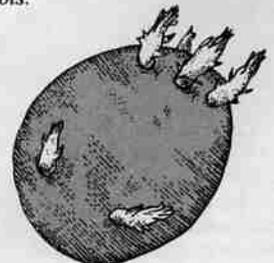
**Culture principale.** Votre réserve de pommes de terre de « culture principale » contribuera grandement à vous maintenir en vie durant l'hiver. Plantez-les vers la fin du printemps.

« Avancer » les semences est à vrai dire essentiel pour les pommes de terre nouvelles, mais si vous omettez de les avancer pour votre culture principale, plantez-les quand même. Vous obtiendrez sûrement une bonne récolte — elle sera plus tardive, c'est tout. Ne plantez jamais un tubercule infecté, ou même qui ait l'air quelque peu défectueux. Vous risqueriez de répandre la maladie dans vos cultures, ainsi que dans celles de vos voisins.

Ne plantez pas les pommes de terre nouvelles trop profondément : 10 cm de terre au-dessus d'elles une fois plantées sont suffisantes. Si la terre a été travaillée auparavant, c'est-à-dire, plus précisément, si vous n'êtes pas sur le point de la travailler pour la première fois depuis l'automne précédent, creusez simplement un sillon d'environ 13 cm de profondeur, placez-y les semences et recouvrez-les d'à peu près 10 cm de terre. Ultérieurement, il faudra bien butter les plants ; il n'est pas bon qu'elles poussent trop profondément à l'intérieur du



**POUR AVANCER LES SEMENCES**  
Alignez les semences en couches séparées dans des cagettes, le bout à germes — celui qui a le plus d'yeux — étant en haut. Protégez contre la gelée et une lumière solaire directe. Avant de planter, ôtez tous les germes sauf trois.





**UTILISATION DU PLANTOIR**

*Si la terre est légère, végétale ou sableuse, un plantoir à pommes de terre peut être utile. Enfoncez-le du pied dans la terre bien ameublie, lâchez une semence dans le creux, puis fermez en rapprochant les poignées du plantoir. Retirez le plantoir, et la semence restera enfouie. Creuser une tranchée est peut-être préférable, mais cette méthode est plus facile et plus rapide. Le plantoir est à rejeter en terre forte ou argileuse, mais il est parfait pour la « couche ».*

sol. Si votre terre est légère, végétale ou sablonneuse, vous ferez bien de vous procurer un plantoir à pomme de terre, lequel est aussi l'instrument idéal pour la culture sur couche.

Pour les pommes de terre nouvelles, l'écart entre les lignes doit être d'environ 60 cm, mais de 75 cm pour la culture principale. Espacez les semences « hâtives » de 30 cm dans les rayons, ceux de la culture principale d'environ 40 cm.

Cela dit, il existe d'autres méthodes pour planter les pommes de terre. Une, qui est excellente, consiste à planter les semences sur du compost, à les recouvrir encore avec du compost, puis à faire un paillage épais de paille ou de foin un peu décomposé. Si vous employez cette méthode pour avoir des pommes de terre nouvelles, vous pourrez écarter délicatement un peu de paillis, prélever quelques pommes de terre par déchaussement, et laisser la plante poursuivre sa croissance et en produire d'autres. Toutes ces méthodes de fumage et de paillage sont très bénéfiques, car elles enrichissent le sol pour d'autres cultures devant faire suite à celle des pommes de terre. En faisant faire à votre culture de pommes de terre une rotation tout autour de votre potager, votre terrain tout entier sera de la sorte enrichi.

Une méthode très efficace, qui présente l'avantage de pouvoir se pratiquer dans un espace très restreint, consiste à faire pousser les pommes de terre dans un tonneau. Disposez une mince couche de terre au fond du tonneau. Continuez à ajouter de la terre à mesure que la plante croît et vous vous apercevrez que de plus en plus de tubercules se formeront dans les nouvelles couches. Finalement la plante verte émergera au sommet du tonneau. Attendez que la plante fleurisse, et puis



**PLANTATION SUR COMPOST**

*Mettez une bonne couche de compost dans le sillon, et plantez les semences par-dessus. Couvrez avec du compost, puis paillez.*



**RÉCOLTE SUR COMPOST**

*Écartez un peu de paillis, ôtez quelques tubercules et remplacez le paillis. La plante continuera à produire la récolte principale.*

renversez et videz le tonneau. Vous constaterez alors qu'il contient un nombre énorme de pommes de terre.

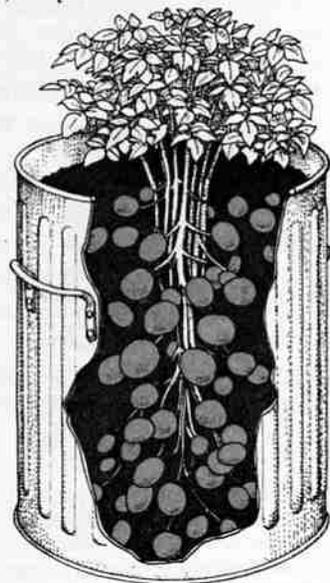
Si vous plantez en « couche », vous devriez obtenir une énorme récolte. Il est possible d'y planter à 45 cm de profondeur. Dans la terre très tendre de la couche on peut utiliser un plantoir à pommes de terre. Laissez entre les pommes de terre un intervalle de 30 cm.

**Soins à donner**

Les pommes de terre ont besoin de beaucoup de place sous le sol et elles vireront au vert si elles sont exposées plus d'un jour ou deux à la lumière du jour, auquel cas elles deviennent

**CULTURE EN POUBELLE**

*Cultiver des pommes de terre en poubelle est fort utile quand on dispose de peu d'espace. Prenez une vieille poubelle, et remplissez-la au sixième de terre. Plantez une semence ou plus. Quand les plants ont poussé, mais avant qu'ils ne s'épanouissent, ajoutez une autre couche de terre. Continuez de la sorte à mesure que les plants apparaissent, jusqu'à une hauteur d'environ 1,20 m. Quand les pommes de terre sont mûres, videz la poubelle et vous serez surpris de l'abondance de la récolte.*



amères et vénéneuses, parce qu'elles produisent alors une toxine appelée solanine. Il convient donc de les butter, c'est-à-dire de rassembler ou de déposer de la terre tout autour des pieds pour protéger de la lumière les tubercules en train de se développer et aussi leur fournir toute la place nécessaire à leur croissance et à leur expansion. Bien entendu ceux qui pratiquent la culture sous paillis n'ont pas à procéder ainsi, mais en revanche ils doivent veiller à ce que le paillis soit suffisamment abondant pour recouvrir complètement les pommes de terre. Celles-ci n'aiment pas non plus la concurrence des mauvaises herbes, et dans la terre très riche, profondément ameublie et amendée, où elles poussent le mieux, les mauvaises herbes se multiplient à une vitesse stupéfiante. Quand on butte il faut donc prendre soin de supprimer les mauvaises herbes. Si de mauvaises herbes se mettent à pousser entre les pommes de terre sur la terre surélevée en billon, il faut les ôter en sarclant ou en les arrachant à la main. Jetez-les dans les sillons où elles pourriront et se rendront utiles en formant une sorte de paillis.

Une indication à propos du buttage : il se trouve que les plantes se tiennent droites la nuit et au petit matin, mais s'affaissent et pendent lamentablement pendant les heures chaudes du jour : il est donc bien plus facile de butter les pommes de terre tôt le matin, lorsque les tiges sont rigides. Vous devrez procéder à plusieurs buttages ; le dernier doit être minutieux, les flancs des buttes (ou billons) étant affermis avec le dos de la bêche et rendus abrupts, lisses et unis, car dès lors la plante sera mieux en mesure de résister au mildiou de la pomme de terre si cette maladie se mettait à sévir (ce qui sera très probablement le cas).

**BUTTAGE DES PLANTS**

Amassez de la terre autour des pieds, en recouvrant tous les tubercules exposés et en leur donnant de la place pour que la croissance se poursuive. Il vaut mieux faire cela de nuit ou tôt le matin, quand les plantes se tiennent bien droites.

**Parasites et maladies**

**Mildiou de la pomme de terre.** Quand la pomme de terre fit son apparition en Europe, elle n'était pas atteinte par cette maladie. Sous les climats frais et humides, les gens qui vivaient sur des terres tourbeuses et acides – où la pomme de terre poussait mieux que toute autre plante comestible – vinrent à en dépendre entièrement. En Irlande particulièrement elle devint la base alimentaire de la population la plus pauvre de la campagne, presque à l'exclusion de tout autre aliment. Et puis, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le mildiou frappa. En un an il se répandit dans toute l'Irlande, ravageant les cultures en flétrissant les fanes, et pourrissant ensuite les pommes de terre dans leurs silos, les transformant en une masse gluante. Des millions de gens moururent.

On ne trouva pas de remède jusqu'à ce que quelqu'un se fût avisé que les pommes de terre poussant en contrebas de fonderies de cuivre situées du côté d'où venait le vent n'étaient pas contaminées. Le cuivre avait-il donc le pouvoir d'empêcher ce redoutable fléau ? On essaya un mélange de sulfate de cuivre et de chaux – semblable à celui déjà utilisé par les vignerons bordelais contre le mildiou de la vigne. On constata que si le feuillage était imprégné de ce produit en période d'épidémie – quand la température et l'humidité de l'air dépassaient un certain degré – ce feuillage était immunisé contre les spores vagabondes porteuses de la maladie. C'est pourquoi pour éviter le mildiou, on recommande de pulvériser à présent, bien à fond, sur les feuilles et dessous, de la bouillie bordelaise, à peu près une fois toutes les deux semaines tout au long de la période chaude et humide de l'été. Si vous êtes dans une région sèche et venteuse, vous échapperez peut-être au mildiou. Demandez conseil à vos voisins. Vous pouvez acheter une pulvérisation appropriée ou bien préparer vous-même votre bouillie bordelaise (voir p. 105).

A quoi reconnaît-on le mildiou ? Aux taches noires qui apparaissent à la face supérieure des feuilles et qui correspondent en dessous à une substance blanche et poudreuse constituée en fait par les spores du champignon responsable de la maladie. Vous ne le supprimerez pas en pulvérisant à ce moment-là, mais vous pourrez ainsi protéger contre sa propagation les plantes restées saines. A moins que l'attaque ne se produise très tôt, les spores n'auront pas la possibilité d'atteindre vos tubercules, et si vous avez bien butté, elles seront balayées par la pluie et ne s'enfonceront pas dans le sol pour entrer directement en contact avec les tubercules. Il faut couper les fanes (le feuillage) avec une lame très affûtée (pour éviter de

faire sortir les pommes de terre du sol pendant l'opération) et les brûler. Après avoir enlevé les fanes, laissez vos tubercules comme ils sont dans la terre pendant au moins trois semaines. Prélevés immédiatement, ils entreraient alors en contact avec des millions de spores à la surface du sol. Si vous les laissez en l'état, les spores seront entraînées par les eaux dans les sillons, au bas des pentes escarpées des buttes, et là elles s'enfonceront dans le sol sans causer de dommages. Laissez donc les pommes de terre enfouies aussi longtemps que possible.

**Gales (commune et poudreuse).** Elles se produisent probablement si vous cultivez des pommes de terre dans un sol très alcalin ou dans un sol récemment chaulé. Ce n'est pas grave. Cela n'a d'importance que si vous destinez vos pommes de terre à la vente, car elles n'ont pas bel aspect. Si vous désirez simplement les manger, ne vous en souciez pas ; pelez convenablement, cela suffit. D'ailleurs une bonne dose de fumier ou de compost est une excellente mesure préventive ; un potager organique ne devrait donc pas en pâtir.

**Anguillule des tiges et des tubercules.** Venu d'Amérique du Sud, ce ver microscopique, nommé nématode doré, a fait son apparition en Europe avant la Première Guerre mondiale. C'est surtout une cause de soucis pour ceux qui pratiquent la monoculture, lesquels font pousser des pommes de terre sur le même sol année après année – ou en tout cas trop fréquemment. Ne cultivez donc pas des pommes de terre trop souvent sur le même sol. Si l'anguillule y sévit vraiment très fort, il vous faudra renoncer à y faire pousser des pommes de terre pendant au moins dix ans, quoique, si vous y faites pousser plusieurs fois des tagètes (*Tagetes minuta*), et en faites du compost, ou bien les incorporez en tant qu'engrais vert, cela soit censé supprimer le ver. D'autre part, si vous faites pousser des tagètes l'année qui précède la plantation des pommes de terre, ils induiront, grâce à leurs sécrétions, les kystes d'anguillule à demeurer en sommeil pendant le temps de la culture des pommes de terre.

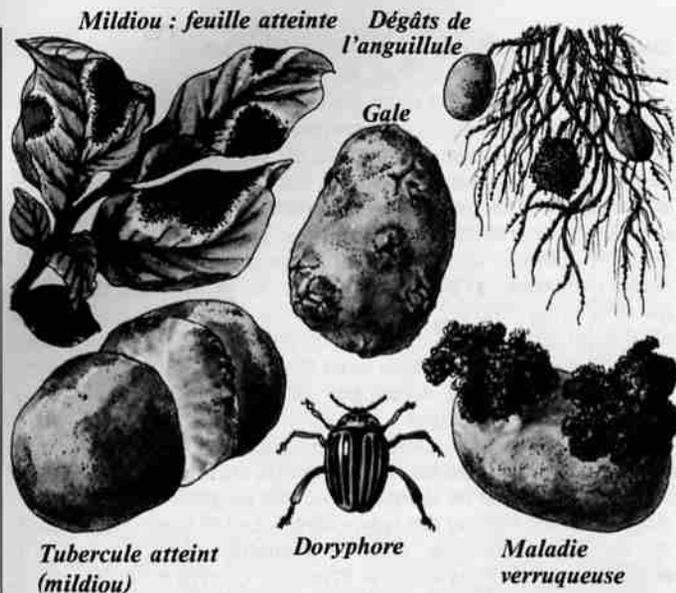
**Doryphore.** Il est jaune, avec huit bandes noires sur le dos. Il hiverne profondément enfoui dans le sol et en émerge au début de l'été pour pondre ses œufs. Les larves mangent alors les feuilles et peuvent facilement détruire toute une récolte. Les pommes de terre cultivées sur une très large échelle sont les plus vulnérables. Si vous apercevez un de ces coléoptères sur les feuilles, écrasez-le, et passez votre culture en revue pour mesurer l'infestation. Si elle n'est pas trop élevée, ramassez consciencieusement les adultes et les larves (orange et molles) et détruisez-les. Les larves pourront recevoir une pulvérisation à base de roténone, de pyrèthre ou, mieux encore, de nicotine. Retournez profondément la terre en hiver pour exposer les insectes aux attaques des oiseaux.

Les autres maladies de la pomme de terre (et il y en a plus d'une centaine) ne devraient pas présenter de problèmes, si vous utilisez seulement des semences propres, saines, et cultivez sur une terre fortement enrichie de fumier ou de compost, de préférence pas plus d'une fois tous les quatre ans. Ne tolérez pas la présence de « volontaires », c'est-à-dire de plantes ayant

**PULVÉRISATION**

Pour protéger du mildiou vos pommes de terre par temps chaud et humide, pulvérisez tous les quinze jours à peu près de la bouillie bordelaise sur et sous les feuilles. Si malgré tout votre culture est en partie atteinte, continuez à traiter ainsi les plantes saines, et la maladie ne s'étendra pas.





poussé à partir de pommes de terre laissées par inadvertance dans le sol. Elles constituent une source importante de propagation des maladies.

**Récolte et conservation**

Vous pouvez récolter quand vous voudrez une fois que les plantes auront fleuri. Extrayez les pommes de terre avec précaution à la fourche, en prenant bien garde de ne pas les transpercer ; si vous en abîmez quelques-unes, consommez-les en priorité, après les avoir isolées, car mises en réserve avec les autres, elles pourraient provoquer leur pourriture en pourrissant elles-mêmes. Il est indiqué de gratter et manger les pommes de terre nouvelles immédiatement, et de les prélever en conséquence à peu près une demi-heure avant le repas. Les hydrates de carbone des pommes de terre nouvelles se présentent pour une bonne part sous forme de sucre, parce que,

pour assurer leur croissance, elles doivent disposer d'une source d'énergie à l'état soluble.

Les pommes de terre de culture principale, au contraire, ont cessé de croître, et leur sucre s'est entièrement transformé en fécule (amidon). Vous pouvez les récolter aussi tardivement qu'il vous plaira, mais avant que les très fortes gelées ne s'installent, et de préférence par temps sec. A ce moment-là, les fanes seront flétries et desséchées. Laissez les pommes de terre extraites reposer un jour ou deux sur le sol afin que les peaux prennent de la consistance, s'affermissent, et que les tubercules sèchent. Ne les laissez pas plus longtemps, parce que les pommes de terre exposées trop longtemps à la lumière du jour deviennent vertes, amères et toxiques, mais deux jours ne leur feront pas de mal. Si vous avez beaucoup de pommes de terre - une tonne et plus - vous pouvez les mettre en silo ; c'est-à-dire les empiler sur un lit de paille en un tas à versants escarpés, puis les recouvrir d'une couche de paille ou de fougère sèche, elle-même recouverte ensuite d'une couche de terre. La couverture de paille doit être d'autant plus épaisse que l'hiver est plus rigoureux. Si l'hiver est vraiment très froid dans votre région, vous ne pourrez pas « ensiler » du tout, parce que les pommes de terre gèleraient. Pour l'aération, ménagez de petites cheminées de paille sortant de l'arête au sommet du silo tous les deux mètres environ, et pratiquez également des galeries emplies de paille, avec des intervalles similaires, autour de la base. Faites extrêmement attention aux rats. S'ils s'installent dans votre silo, vous pouvez dire adieu à vos pommes de terre.

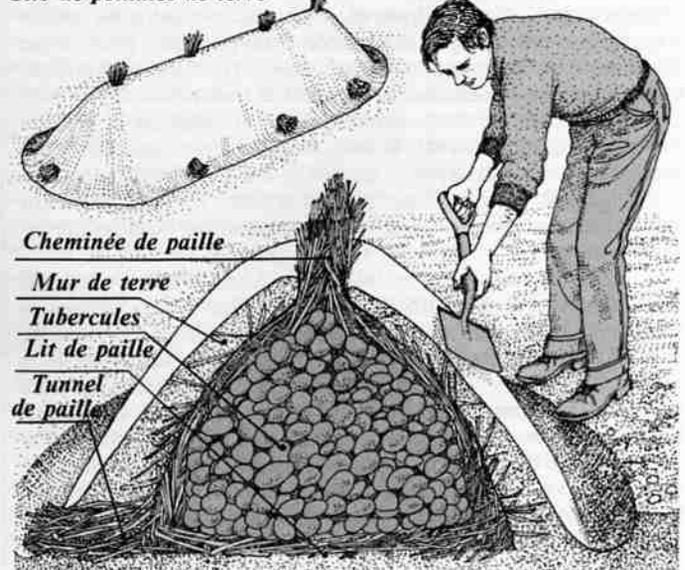
Si vous disposez de plus d'une tonne, ou si vous habitez sous un climat très froid, conservez-les en intérieur. Conditions requises : elles doivent être dans le noir, bien aérées, dans un endroit aussi froid que possible, mais à l'abri de la gelée qui les pourrit. Une poubelle en plastique ou métal percée de quelques trous au fond et dans le couvercle, ou bien des caisses à thé en bois, ou des tonneaux, tout cela peut faire l'affaire, mais veillez toujours à la ventilation. Toutefois, en fait, il ne leur arrivera rien de fâcheux si vous vous contentez de les entasser dans un coin absolument sombre d'une cave ou d'un hangar garantis contre le gel. Les sacs ne sont pas indiqués, sauf les sacs de fibre à grosses mailles lâches, faits à la main.



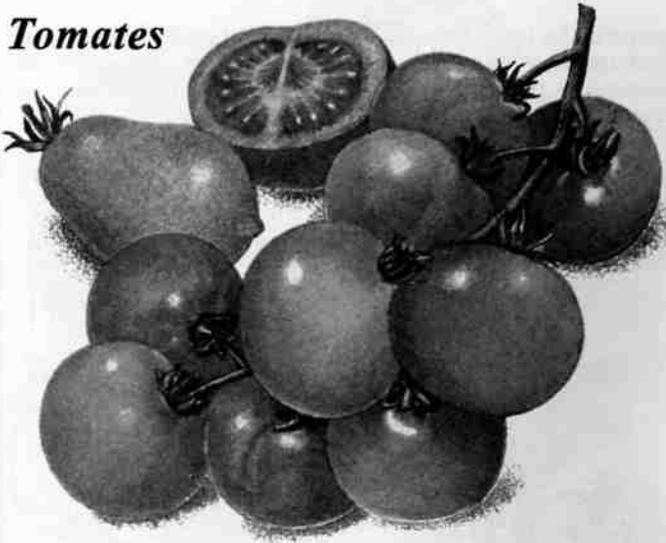
**RÉCOLTE ET ENSILAGE**

Après floraison, prélevez les pommes de terre nouvelles à votre guise. On peut laisser les tardives en terre jusqu'à dépérissement des plantes. Extraire les tubercules à la fourche en veillant à ce qu'ils ne soient pas transpercés. Ceux qui le sont, ne les conservez pas ; ils seraient cause probable de pourriture. Si la récolte est vaste - disons de plus d'une tonne - on peut la conserver en silo (à droite). Empilez vos pommes de terre en pente raide sur un lit de paille, couvrez d'une couche de paille, et revêtez le tout avec de la terre. Il importe de les aérer ; ménagez donc de petites cheminées de paille tous les deux mètres au sommet du silo, et réalisez des tunnels de paille, avec mêmes intervalles, au niveau du sol.

**Silo de pommes de terre**



## Tomates



Comme la pomme de terre, la tomate est originaire d'Amérique tropicale. C'est une plante vivace (pluriannuelle), mais en climat tempéré, où elle n'est qu'à demi rustique, on la cultive comme une plante annuelle. Pour celui dont le potager comble les besoins, la tomate est d'une immense valeur, car non seulement elle améliore quantité de plats, mais elle constitue aussi une source très riche de toute une série de vitamines auxquelles, ce qui est particulièrement important, la cuisson ou la mise en conserve n'enlève apparemment rien de leurs vertus.

### Sol et climat

Pour faire pousser des tomates en plein air, vous devez disposer d'au moins trois mois et demi de temps chaud avec beaucoup de soleil. Si vous ne vivez pas sous un climat de ce genre, vous devrez commencer à les faire pousser en intérieur et les transplanter au-dehors en été. Si celui-ci se révèle trop frais ou nuageux pour qu'elles parviennent à maturité, on peut les faire mûrir en intérieur ou bien en faire du « chutney » (condiment épicé) de tomates vertes. En climat froid ou tempéré elles croissent fort bien dans des serres.

Les tomates se trouvent bien dans n'importe quel sol riche. En terre légère elles fourniront une récolte plus tôt qu'en terre forte, lourde. D'un autre côté elles se développeront fort bien dans un sol nettement argileux qui aura été « composté » plusieurs années de suite.

### Traitement du sol

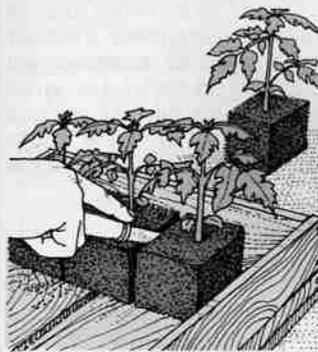
Pour chaque plant, je creuse un trou de 30 cm environ de profondeur et de largeur, et je le remplis presque jusqu'au bord de compost. Puis je comble le trou de terre, et c'est là-dedans que le moment venu j'effectue la plantation. En fait, il convient de préparer ces emplacements en même temps que vous semez les graines en intérieur. De quelque façon que vous vous y preniez, les tomates ont besoin d'un sol riche, abondamment engraisé de bon fumier fermenté ou de compost bien décomposé. A mesure que le compost se décompose il se tasse, et la terre s'affaisse un peu, ce qui aide les tomates à retenir l'eau.

### Multipliation

Sauf en climat très chaud, semez vos graines en intérieur, dans des bacs ou des caisses à semis, au cours du printemps. En tout climat, sauf le plus froid, une serre non chauffée conviendra ; la température idéale est de 21 °C. Semez clair soit

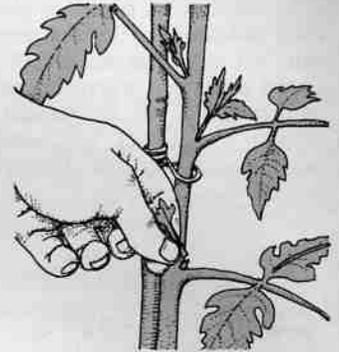
dans du compost, soit dans un mélange que vous pouvez préparer vous-même (voir p. 92). Recouvrez de papier journal les caisses à semis pour la nuit, mais veillez à ce qu'elles soient en plein soleil pendant le jour. Deux ou trois semaines après le semis, repiquez les petits plants, avec intervalles de 8 cm, dans des caisses plus grandes, ou, mieux encore, dans de larges pots de tourbe.

Au bout d'un mois commencez d'affermir et de fortifier progressivement les plants. Exposez-les dehors au soleil pendant le jour, mais rentrez-les pour la nuit, ou bien repiquez-les dehors sur couche froide et sous châssis, lequel doit être fermé la nuit et totalement ouvert le jour. Au début de l'été ils devraient être suffisamment forts pour être plantés dans leurs emplacements définitifs. Si vous avez des cloches, plantez vos tomates deux semaines plus tôt et laissez-les couvertes pendant cette période.



### PLANTATION

Veillez à ménager la motte de terre entourant les plants. Deux semaines avant de planter, découpez des carrés de terre autour de chaque plant.



### LES POUSSÉS À ÔTER

Un plant de tomates qui croît dans le désordre peut ne pas porter de fruits. Ôtez avec les doigts les petits pousses qui naissent à l'aisselle des feuilles.

### Plantation

Les tomates doivent faire l'objet d'un tuteurage adéquat, à la verticale, car par nature ce sont des plantes rampantes. Le mieux est d'utiliser des tuteurs d'au moins 1,50 m de haut. Enfoncez-les d'environ 30 cm dans la terre. Mettez les tuteurs en place tout en plantant, mais n'endommagez pas les touffes de racines. Plantez les tomates fort profondément de façon que les feuilles inférieures soient juste au-dessus du sol. Les tomates sont susceptibles de se munir de racines adventives à partir de leurs tiges, et c'est une tendance à encourager. Si vous avez de longues plantes qui se traînent, vous pouvez les rendre plus fortes en « couchant » une portion de tige dans le sol ; la tige enfouie produira de nouvelles racines.

Les espacements varient selon les proportions des plantes que vous avez l'intention de cultiver. En climat relativement frais les plantes doivent être maintenues petites, et il convient de les planter, alignées, tous les 60 cm environ, avec un écart de 90 cm entre les rangées. En climat plus chaud elles peuvent avoir une plus ample croissance ; les espacements devront donc être plus grands. En climat vraiment chaud vous pouvez laisser les plantes s'étaler et l'intervalle entre les pieds devrait alors être de 1,20 m. Si vous pratiquez la méthode de la couche (voir p. 106) : intervalles de 60 cm en tous sens.

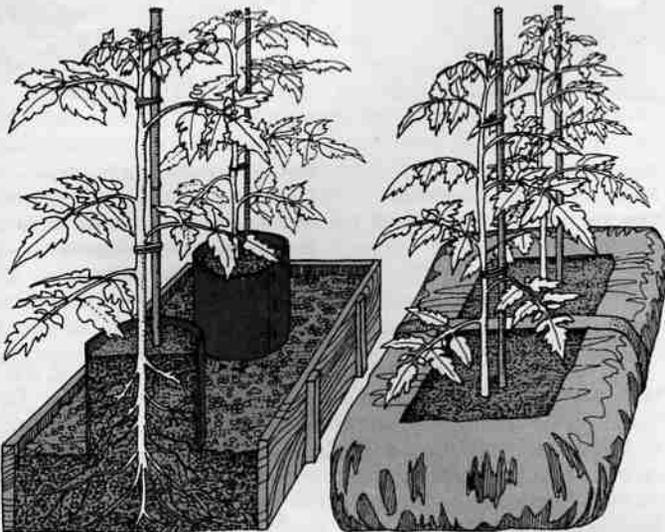
Une méthode qu'il vaut la peine d'essayer dans un petit potager consiste à planter en ne laissant qu'un écart de 30 cm entre les rangées. Puis arrêtez la croissance de la plante lorsqu'elle n'a produit qu'une seule inflorescence (« cyme ») et

ne laissez se développer aucun bourgeon latéral (axillaire) : cela vous permettra d'obtenir plus de tomates mûres qu'avec les méthodes habituelles.

**Culture en cylindre.** Il s'agit d'une méthode originale pour cultiver des tomates à partir de plants. Pratiquée de préférence en serre, elle est utilisable aussi en plein air. Elle est indiquée si vous manquez de terre adéquate ou d'espace, ou si votre terre est infectée.

Deux semaines avant le moment choisi pour planter vos plants, dressez des cylindres de plastique ou de linoléum de 23 cm de diamètre et 23 cm de haut sur une couche de gravier propre. Remplissez les cylindres avec du compost. Deux jours avant de planter arrosez le gravier et les cylindres avec de l'eau où l'on a immergé du compost complet ou du fumier - c'est en fait une « soupe » plutôt épaisse, liée si possible avec un peu de farine de poisson.

En mettant les plants en place, arrosez les cylindres avec de l'eau ordinaire, et les dix jours suivants continuez d'arroser dans les cylindres seulement ; après quoi, les racines ayant atteint le gravier, n'arrosez que le gravier, et veillez à ce qu'en permanence il soit légèrement humide. Une fois par semaine donnez au gravier une généreuse ration de votre soupe organique. A part cela : même traitement que pour les tomates ordinaires.



**CULTURE EN CYLINDRE**  
Dressez des cylindres de plastique ou de lino sur une couche de gravier propre. Remplissez de compost et plantez. Faites un apport de compost complet ou de fumier. Au bout de dix jours, arrosez seulement le gravier.

**PLANTATION EN PAQUET DE TOURBE**  
Plantez quatre plants dans un paquet de tourbe du commerce, ou un vieux sac plastique rempli de tourbe. Arrosez avec précaution, à cause du mauvais drainage de ce support.

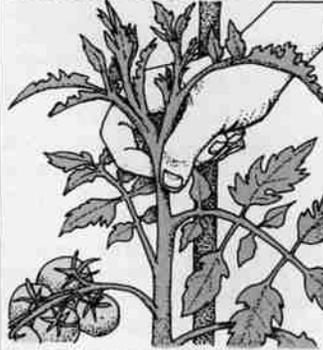
**Paquets de tourbe.** Ils permettent d'économiser de l'espace, soit en intérieur, soit en plein air et sont tout indiqués pour ceux qui ne disposent que d'un patio ou d'un balcon. Achetez un paquet de tourbe à emballage spécial tout préparé (ouvert sur une face), ou bien emplissez de tourbe un vieil emballage d'engrais chimique. Plantez quatre plants dans chaque paquet et arrosez avec précaution : comme il n'y a pas possibilité de drainage, les plants risquent d'être trop imbibés d'eau.

#### Soins à donner

Attachez les plantes à leurs tuteurs, au fur et à mesure qu'elles grimpent. Ne faites pas de liens trop serrés, sinon vous

couperiez les tiges. Vous pouvez également coiffer chaque pied d'un cylindre en treillis de fil de fer d'une quarantaine de centimètres de diamètre. La plante grimpera à l'intérieur du cylindre.

Supprimez (avec les ongles) les petites pousses qui apparaissent à la base (aisselle) de chaque pétiole de feuilles ; sinon vous obtiendrez une plante buissonnante et désordonnée qui peut-



**PINCEMENT DES PLANTS**  
Quatre bouquets sur chaque tige suffisent. Pour éviter une croissance désordonnée, coupez la tige au-dessus du quatrième bouquet.



**MÛRISSEMENT D'AUTOMNE**  
Quand les journées deviennent plus courtes, couchez chaque tige sur de la paille, à l'abri d'une cloche. Pour mûrir, les tomates ont besoin de chaleur.

être ne donnera aucun fruit. Et ne laissez pas les plantes pousser trop haut.

Les tomates n'exigent pas trop d'eau mais il leur en faut tout de même ; si le sol s'assèche totalement, le fruit se fendra. Ce qui convient le mieux pour arroser est de l'engrais liquide (que vous obtiendrez en remplissant à moitié un tonneau avec du fumier - de volaille -, puis en finissant de le remplir avec de l'eau). En automne, quand le jour commence à diminuer sensiblement, il est bon de détacher les plantes de leurs tuteurs, de les coucher horizontalement sur de la paille et de les coiffer de cloches. Cela contribue certainement au mûrissement du fruit.

#### Parasites et maladies

**Mildiou de la tomate.** En plein air, les tomates sont exposées au mildiou tout comme les pommes de terre. Les feuilles portent alors des taches brunes à la face supérieure et un duvet blanchâtre au-dessous. Les fruits peuvent également être atteints (taches brunes concentriques ou irrégulières). Pulvérisez donc sur vos tomates de la bouillie bordelaise (voir p. 105), une fois tous les quinze jours pendant les chaleurs de l'été, et si une averse survient juste après pulvérisez de nouveau.

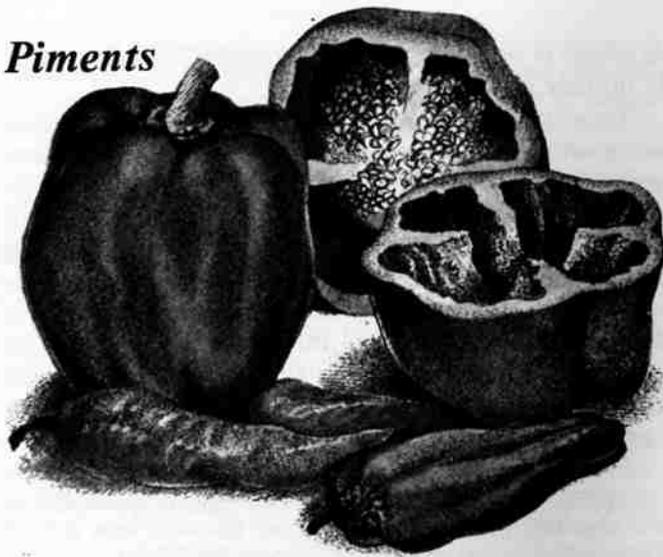
**Vers gris.** Ces parasites rongent les pieds juste au-dessus du sol. Protégez les pieds avec de petits colliers de carton (voir p. 124) ou saupoudrez de la cendre de bois tout autour.

#### Récolte et conservation

Cueillez le fruit délicatement avec sa tige et veillez à ne pas endommager la peau. Les tomates rouges doivent être consommées fraîches, ou bien mises en bocal ou surgelées immédiatement.

Les tomates vertes, ou les tomates qui ne sont pas tout à fait mûres, peuvent être recouvertes de toile ou de papier et conservées dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elles mûrissent. Il leur faut de l'obscurité : ne les exposez jamais au soleil. Une ancienne méthode de conservation consiste à tapisser de feutre doux le fond d'un tiroir dans une pièce fraîche, à y déposer des tomates en prenant soin qu'elles ne se touchent pas, à les recouvrir encore de feutre, puis à déposer d'autres tomates, et ainsi de suite.

## Piments



Qu'on les appelle poivrons ou piments, qu'ils soient larges ou allongés, verts ou rouges, doux ou forts, ils sont tous originaires d'Amérique du Sud.

### Sol et climat

Ils sont un peu plus rustiques que les tomates. On peut les cultiver en pleine terre sous un climat tempéré plutôt chaud, mais il vaut mieux commencer par activer leur croissance sous verre. Il faut à la plante une température d'au moins 19 °C lorsqu'elle fleurit, sinon elle ne portera pas de fruit.

### Traitement du sol

Ils préfèrent un sol léger et le compost leur est bénéfique.

### Multiplication

On peut acheter des graines, mais mieux vaut se procurer des piments rouges mûrs de l'espèce que vous préférez, les ouvrir et en retirer les graines. Semez les graines en intérieur au moins six semaines avant la dernière gelée prévue. Semez quelques graines dans chaque pot et quand les plants ont environ 13 cm de haut éclaircissez pour conserver le plus fort. Mettez en place à demeure environ trois semaines après la dernière gelée prévue dans des planches préparées comme pour la tomate (voir Tomates). Plantez profondément, comme les tomates.

### Soins à donner

Traitez-les exactement comme les tomates mais donnez-leur plus d'eau pendant qu'ils sont jeunes. Arrosez toujours les racines, pas les piments. Paillez copieusement.

### Parasites et maladies

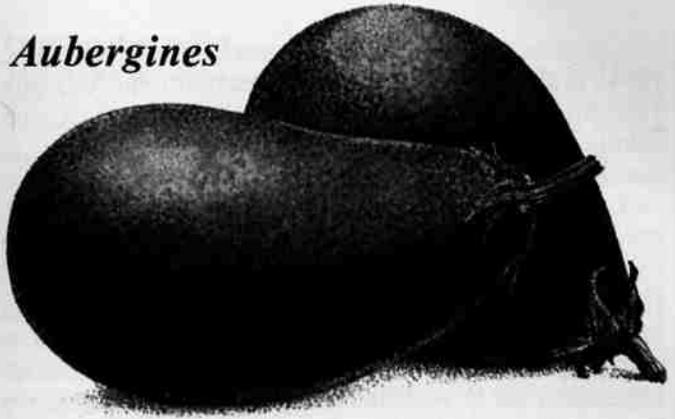
**Anthraxose.** Du moment que les piments sont plantés bien à l'écart des haricots, ils ne seront pas atteints par l'anthraxose. S'ils le sont, ils dépériront. Brûlez-les.

**Vers gris.** Protégez les plants avec des colliers de carton (voir p. 124) lors de la plantation.

### Récolte et conservation

Ne tirez pas sur les tiges ; coupez délicatement la tige à 2,5 cm du fruit. Si vous en avez plus qu'il n'en faut pour les consommer frais, faites-les sécher en suspendant les tiges grimpantes dans un endroit sec où souffle la brise. Il se peut que vous ayez à parachever le séchage en les suspendant à la maison au-dessus d'une source de chaleur modérée.

## Aubergines



Ces légumes-fruits ne sont pas très nutritifs, mais leur saveur est unique.

### Sol et climat

En région où il ne gèle pas, la plante se développera comme un buisson vivace, mais là où il y a de la gelée, même très légère, elle doit être cultivée comme une plante annuelle délicate. Elle a besoin d'un été fort chaud et d'une terre profonde, fertile, humifère, retenant bien l'humidité, mais un temps pluvieux ne lui convient pas.

### Traitement du sol

Incorporez beaucoup de fumier ou de compost à votre sol. Un pH d'environ 6 convient.

### Multiplication

Semez les graines en intérieur environ dix semaines avant la mise en place à demeure. Faites tremper les graines une nuit et plantez chacune dans un pot en tourbe rempli de bon compost spécial. Si vous n'avez pas de pots en tourbe, semez tous les 2,5 cm dans des bacs à semis remplis du même genre de compost. Quant les plants auront 5 cm de haut, repiquez-les en bacs à semis (ou sous châssis froid) dans du compost encore plus riche, avec intervalle de 10 cm.

Lorsque les plants ont environ dix semaines, et que dehors, en le tâtant, vous sentez que le terrain est relativement chaud, plantez à demeure les pots en tourbe à intervalle de 90 cm – 45 cm si vous disposez d'une couche (voir p. 106).

### Soins à donner

Jusqu'à ce que vienne le temps chaud, coiffez les plantes avec des cloches si vous en avez de reste, et si vous avez une « couche » utilisez les mini-serres. Arrosez bien régulièrement.

### Parasites et maladies

**Altises.** Ces parasites peuvent attaquer les plants lorsqu'ils sont jeunes. Utilisez de la poudre à base de roténone pour vous en débarrasser.

**Moisissure.** Sous un climat très humide, les plantes peuvent souffrir de moisissure. Vous pouvez essayer de réduire l'humidité de l'air, en aérant les plantes et en supprimant quelques feuilles afin que la moisissure se dessèche. Si vos plantes sont très atteintes, et que vous teniez à votre récolte, il ne vous reste qu'à recourir aux fongicides chimiques.

### Récolte

Coupez les aubergines – ne les arrachez pas – dès qu'elles sont épanouies, à la fleur de l'âge, mais avant qu'elles aient atteint leur plein développement.

## Ombellifères

*Carottes, panais, céleris-branches, céleris-raves, persil tubéreux, fenouils doux* appartiennent tous aux *Ombellifères*. Cette famille comprend aussi plusieurs plantes aromatiques ou condimentaires, dont le carvi, l'angélique et le persil.

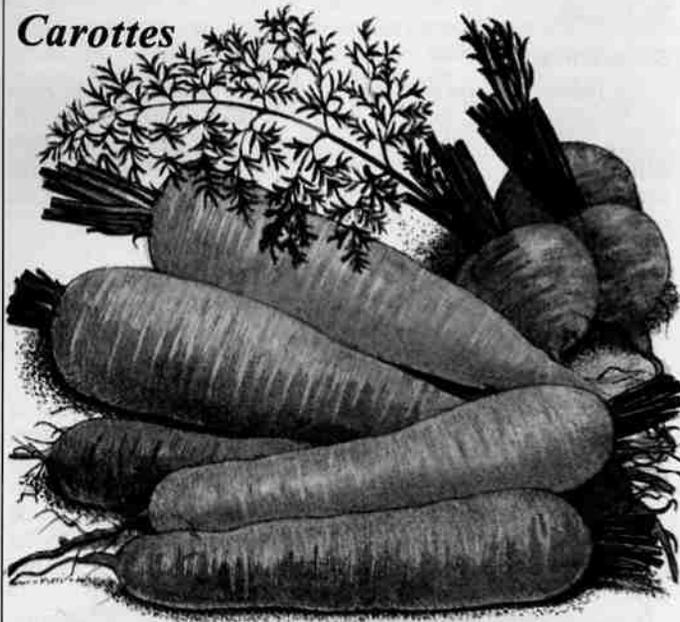
Les ombellifères ont un grand nombre de minuscules fleurs portées par des tiges rayonnant comme des baleines de parapluie. C'est une famille décorative : le feuillage des carottes est très attrayant et fera bon effet parmi vos plantes ornementales. Les ombellifères comestibles sont nombreuses (se méfier cependant de la vénéneuse ciguë), et les fourragères (pour animaux) plus nombreuses encore. Il vaut par

exemple la peine de récolter du cerfeuil sauvage pour le donner aux lapins.

Tous les membres des ombellifères présentent, entre autres, cette caractéristique commune : leur semence est très lente à germer. Si donc vous en semez des graines et avez l'impression d'attendre indéfiniment que la plante daigne se montrer, ne vous désespérez pas.

Les ombellifères sont étroitement apparentées à toutes sortes de plantes intéressantes, sauvages et cultivées, certaines ayant un caractère exotique comme le ginseng, dont les racines moulues sont censées « supprimer la fatigue cérébrale ».

### Carottes



Comme tant de plantes potagères appréciées, la carotte est bisannuelle ; elle emmagasine la première année ce qu'elle va dépenser la seconde sous forme de graines. Nous enrayons ce processus la première année avant qu'elle n'ait eu le temps de parvenir à maturité. La culture des carottes a permis d'obtenir des variétés longues et à maturation lente, mais donnant d'abondantes récoltes, et aussi des variétés courtes ou trapues à maturation rapide, mais donnant de plus faibles récoltes.

Le composant le plus important des carottes est le carotène, que le corps humain convertit en vitamine A. Aucun autre légume (ou fruit) ne contient une proportion comparable de cette vitamine, qui possède, entre autres vertus, celle d'améliorer la vue, d'où cette exhortation parentale à des générations d'enfants : « Finis tes carottes et tu seras capable de voir dans le noir. »

#### Sol et climat

La carotte est en principe un légume pour climat plutôt froid. Mais on peut semer des carottes tout au début du printemps en climat tempéré, ou bien en automne ou en hiver en climat subtropical. Les carottes préfèrent succéder à une culture qui a reçu des fumures l'année précédente. Une terre végétale et

sableuse est pour elles idéale. Un terrain argileux et compact ne leur convient pas, mais si c'est le cas du vôtre vous pouvez l'améliorer énormément par un apport copieux et répété de fumier ou de compost. Deux grands seaux de compost et deux de terreau de feuilles incorporés à chaque mètre carré permettront de cultiver des carottes sur ce genre de terrain.

#### Traitement du sol

N'incorporez pas de fumure fraîche juste avant de semer les carottes ; cela les rendrait coriaces, aqueuses, et peut-être fourchues. Si la terre est acide, elle devra être chaulée ; toutefois, elles se contenteront fort bien d'un pH aussi bas que 6. Comme tous les légumes-racines elles apprécient à la fois le phosphate et la potasse : une bonne dose de fumier ou de compost les leur fournira, mais veillez à ce que fumier ou compost soit incorporé six mois au moins avant la plantation. Phosphate naturel et cendre de bois peuvent être bénéfiques.

#### Multiplication

En climat humide tracez de petits sillons de 1 cm de profondeur, mais de 2,5 cm si le climat est plus sec. Semez les minuscules semences assez serré - quatre ou cinq pour



#### ENROBAGE DES GRAINES

Les graines de carotte étant à peine visibles, il est difficile de les semer clair ; les enrober en les secouant dans leur paquet où l'on aura mis une cuillerée de chaux étendue ou de pierre à chaux pulvérisée.



#### GERMINATION DES GRAINES

Les graines de carotte ont besoin d'humidité pour germer convenablement. Deux jours avant de semer, placez-les entre deux feuilles de papier buvard humide pour les activer. Mais attention à la moisissure.

2,5 cm, car certaines ne germeront pas. Si vous pratiquez la planche profonde semez avec intervalles de 5 cm en tous sens. Des graines en « pilules » (enrobées d'un fertilisant et ressemblant ainsi à des pilules) donnent, pour les carottes, de bons résultats. Semez alors avec un semoir de précision, beaucoup plus serré que vous ne croyez bon de le faire, car la germination est plus aléatoire qu'avec le semis conventionnel. Recouvrez légèrement les graines de terre fine ou, mieux encore, de bon compost sec. Si rien ne se passe pendant un certain temps, ne vous inquiétez pas.

Essayez de planter alternativement carottes et oignons ligne par ligne. Cela est censé écarter les mouches de la carotte et de l'oignon car l'odeur de l'un neutralise celle de l'autre.

### Soins à donner

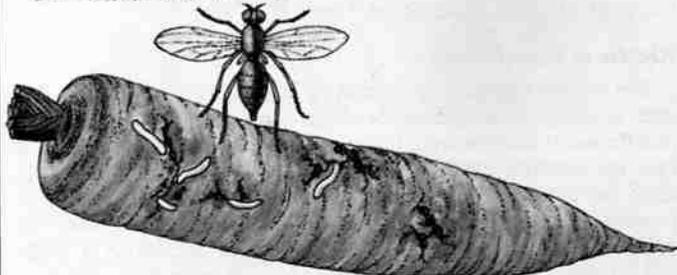
Les carottes hâtives, précoces, vous pouvez les laisser telles qu'elles sont dans le sol. Quant aux carottes de culture principale, dont vous aurez besoin pour l'hiver, il faudra les éclaircir et c'est là que vos problèmes commenceront. Car dès que vous endommagez quelques carottes, et dérangez la terre autour des racines, vous attirez la mouche de la carotte, capable, dit-on, de sentir à une dizaine de kilomètres une carotte endommagée. Là où cette mouche sévit très fortement, le mieux est souvent de n'éclaircir que par temps humide, et de préférence sous une pluie fine. Puis, après arrachage des pieds en surnombre, compressez le sol, en le piétinant avec précaution, autour des carottes restantes. Éclaircissez tout d'abord pour obtenir un intervalle de 4 cm entre les plants ; éclaircissez ultérieurement pour obtenir 8 cm. Pour une « couche » (voir p. 106) il suffit d'obtenir 5 cm en une seule fois. Quant aux carottes arrachées, vous pouvez les manger.

Ne sarcliez pas près des carottes. Il n'est pas bon de trop alléger le sol autour d'elles, et de risquer ainsi de les couper, ce qui est pire. Vous pouvez sarcler entre les rangées, mais dans les rangées désherbez seulement à la main. Veillez à ne pas laisser s'assécher la planche à carottes. S'il est nécessaire d'arroser le sol, faites-le vraiment à fond, donnez-lui une bonne douche : l'eau doit pénétrer profondément et entraîner quelque peu les carottes avec elle vers le bas. Un simple arrosage superficiel ne sert strictement à rien.



#### LA MOUCHE DE LA CAROTTE

La mouche de la carotte pond ses œufs au pied des carottes, puis les larves s'enfoncent dans les racines en creusant et saccagent ainsi la culture. On tiendra cette mouche à l'écart en saupoudrant la planche de suie. Répétez l'opération tous les quinze jours en cas de virulence, ainsi qu'après chaque pluie.



### Parasites et maladies

**Mouche de la carotte.** Les mouches de la carotte pondent leurs œufs au pied des carottes ; les larves rongeurs pénètrent par le collet dans la racine et la saccagent. La mouche de la carotte ressemble beaucoup à une petite mouche commune ; qu'importe, ce n'est probablement pas elle que vous remarquerez, mais les feuilles de vos carottes en train de virer au rouge foncé, résultat des dégâts infligés aux racines. On peut la tenir à l'écart avec une application de suie, ou bien l'on peut mélanger 30 cc de paraffine à 4,5 l d'eau et asperger, en secouant bien le mélange pendant l'opération. Autre alternative : mélangez 0,6 l de paraffine à un boisseau de sable et appliquez cela au pied des plants. Si les mouches de la carotte sévissent fortement, ce sont des mesures à répéter tous les quinze jours, et après chaque pluie en ce qui concerne la suie.

**Maladie de la carotte.** Elle se manifeste essentiellement par la pourriture des racines. Cela peut être fort nocif dans un potager non organique, mais il est peu probable que cela cause du souci à un bon jardinier organique. Des taches brunes se forment sur les racines qui se recouvrent ensuite d'un feutrage violacé : c'est le mycélium du champignon responsable de la maladie. Brûlez toutes les racines attaquées, appliquez au terrain contaminé un mélange de deux parts de soufre, et d'une part de chaux, et n'y plantez plus de carottes pendant au moins cinq ans.

### Récolte et conservation

Si vous arrachez des carottes au hasard dans les rangs, vous attirerez la mouche de la carotte. Si donc vous prélevez des carottes hâtives pour les manger fraîches en été, commencez à un bout du rang. Les carottes de culture principale destinées à la réserve d'hiver peuvent être laissées sur place fort avant dans l'hiver. En climat froid, prélevez-les avant que le sol ne devienne trop dur et conservez-les sous abri, en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas, et en ôtant d'abord les fanes par torsion. Si vous laissez les carottes trop longtemps en terre par temps humide, les racines auront tendance à se fendre.

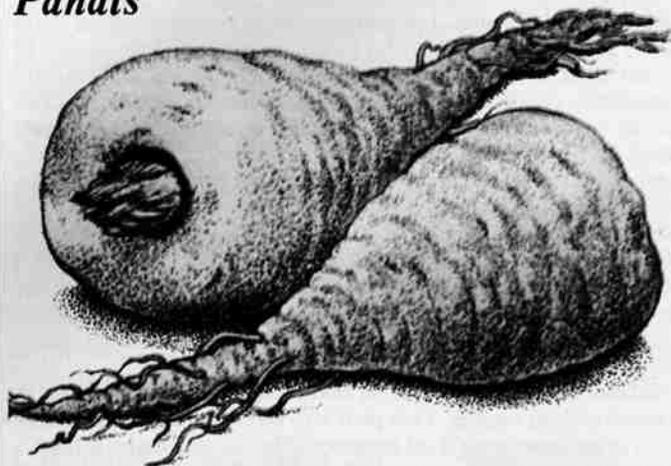
Conservez-les dans un endroit bien ventilé, et très frais ; l'idéal, c'est une température juste au-dessus de zéro. Ne les placez pas une année après l'autre dans la même cave à racines, parce que la pourriture s'y installera progressivement. Le mieux est de les conserver dans du sable ou de la tourbe. Pour le contenant, vous n'avez que l'embarras du choix : une poubelle percée d'un bon nombre de trous pour l'aération ; un tonneau ; un coin sombre dans un hangar froid (mais attention aux rats et aux souris) ; ou même une caisse avec couvercle enfoncée dehors dans le sol et qu'on recouvrira de paille, puis de terre. Si vous en avez une très grande quantité - vous pouvez les ensiler (voir Pommes de terre).

#### CONSERVATION DE LA RÉCOLTE

En récoltant les carottes, veillez à ne pas blesser les racines. Les carottes endommagées ne sauraient être conservées, et les intactes le seront au mieux dans un local frais et bien ventilé. Pour les contenir un vieux tonneau fera l'affaire, pourvu que l'air y pénètre bien - percez des trous si nécessaire. Disposez-y les carottes sans qu'elles se touchent sur des couches successives de sable ou de tourbe. Ne les conservez pas une année après l'autre au même endroit ; la maladie pourrait progressivement s'y installer.



## Panais



Les panais sont bisannuels comme tous les bons légumes-racines, et leur croissance est encore plus lente que celle des carottes. En sol sec, il est indiqué d'en cultiver, parce qu'ils sont capables de forcer leurs racines pivotantes, où s'accumulent les réserves nutritives, à s'enfoncer jusqu'à 60 cm dans le sol à la recherche de l'eau.

### Sol et climat

Les panais pousseront sur un sol relativement pauvre. Toutefois, ils se développeront mieux en sol riche, plus rapidement, et produiront des racines plus tendres. Bien entendu, comme n'importe quelle plante, ils prospèrent dans un sol à haute teneur en matières organiques. Ils préfèrent un sol plutôt neutre : pH d'environ 6,5. Une terre très lourde ne leur convient pas car elle les rend fourchus. Un sol pierreux et un excès de fumure fraîche produisent le même effet. Un climat froid est pour eux le meilleur : sans gelée ils n'ont pas autant de saveur.

### Traitement du sol

Plus vous travaillerez profondément la terre, mieux cela vaudra ; pour obtenir une bonne récolte, incorporez du fumier ou du compost au moins jusqu'à 45 cm de profondeur.

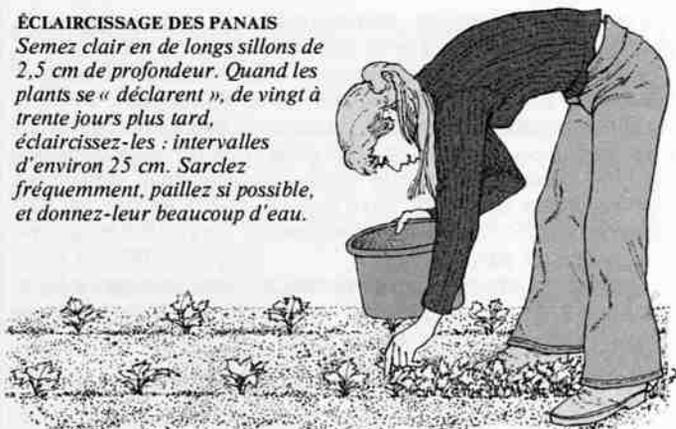
### Multiplication

Il est de tradition que les graines de panais soient les premières de l'année à être semées en pleine terre. On les sème encore souvent vers la fin de l'hiver – février en climat tempéré. Cependant, et bien des jardiniers font de même, je trouve préférable de les semer plus tard – fort avant dans le printemps. Les panais semés tardivement sont plus petits, moins ligneux, d'un goût plus fin, et se conservent mieux. Mais, à moins que votre potager ne soit un potager organique de longue date, où le terrain est en grande partie constitué d'humus, vous devrez, pour les panais semés tardivement, faire une application de farine de poisson, de poudre d'os, ou de quelque autre fertilisant à haute teneur en phosphate.

Rompant encore une fois avec la tradition, je trouve bon de semer assez clair, sur lignes, et, quand les plants se développent, de les éclaircir pour obtenir des intervalles d'environ 25 cm. Avec les graines de panais je sème aussi quelques graines de radis. Les radis poussent beaucoup plus vite et indiquent où se situent les rangs de panais, si bien que l'on peut sarcler sur les côtés. Les radis contribuent aussi à briser la croûte du sol, ce qui facilite la levée des panais, et de plus les jeunes pousses de panais sont protégées du soleil par les feuilles de radis.

### ÉCLAIRCISSEMENT DES PANAIS

Semez clair en de longs sillons de 2,5 cm de profondeur. Quand les plants se « déclarent », de vingt à trente jours plus tard, éclaircissez-les : intervalles d'environ 25 cm. Sarcliez fréquemment, paillez si possible, et donnez-leur beaucoup d'eau.



Les lignes doivent avoir environ 4 cm de profondeur. Après le semis replacez la terre avec votre botte et affermissiez-la en marchant sur la ligne. Mieux encore, recouvrez les graines de compost fin, et puis « plombez »-le.

### Soins à donner

Les jeunes panais ont besoin de beaucoup d'humidité. Binez et sarcliez de temps à autre, et paillez avec du compost.

### Parasites et maladies

**Larve mineuse de feuilles (mouche du céleri).** Si vous voyez des galeries creusées dans les feuilles, cherchez les larves qui se logent dans des cloques sur ces feuilles, et écrasez-les. Mesure préventive : pulvériser un mélange de 30 cc de paraffine et de 4,5 l d'eau.



### CHANCRE DU PANAIS

Entrés par des fissures en haut des racines, des mycètes pourrissent les panais. Comme les grands sont les plus atteints, vous obtiendrez des panais plus petits en semant plus tardivement.

**Chancre.** Il est très courant. La racine devient brune et pourrit au sommet. Les pires attaques se produisent en sol acide et dans un sol qui contient trop de fumure fraîche. Donc, si vos panais sont fortement atteints, chaulez avant de semer et abstenez-vous d'ajouter de la fumure fraîche.

**Rouille.** Cette maladie cryptogamique se manifeste sous forme de taches couleur de rouille sur la partie supérieure du feuillage. Saupoudrez le sol autour des plants avec un mélange de deux parts de chaux et d'une part de soufre. Ne cultivez pas de panais sur cette planche pendant au moins cinq ans.

### Récolte et conservation

Les panais résistent totalement à la gelée, mais n'aiment pas une alternance de gel et de dégel ; ne les laissez donc pas indéfiniment dans la terre jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Il faut les extraire avec précaution et les conserver dans de la terre, du sable ou de la tourbe dans un endroit très froid. Vous pouvez aussi les mettre en tas en plein air, en alternant les couches de terre et de panais – mettez par-dessus de la paille qui servira d'isolant, et recouvrez le tout de terre bien affermie.

## Céleris-branches



Pour le céleri-branché (ou céleri à côtes), comme pour le panais, la gelée est bénéfique. A mon avis, on ne devrait en manger qu'en hiver, car c'est alors le plus délicieux légume disponible. Le reste de l'année, il est plutôt fade et sans saveur.

### Sol et climat

Une terre organique, telle que la tourbe, ou bien riche en humus, est pour le céleri la meilleure, et, avant tout, il a besoin d'une humidité constante. C'était à l'origine une plante des marais ou du bord de l'eau, et s'il est menacé d'assèchement, il en pâtit gravement. Une portion de terrain naturellement irriguée est à souhaiter. Un sol passablement acide n'incom-

mode pas le céleri et il n'a pas besoin de chaux. Condition climatique essentielle : la gelée en hiver.

### Traitement du sol

Au printemps, creusez des tranchées d'environ 30 cm de profondeur et 40 cm de large, et appliquez au fond beaucoup de compost ou de tourbe.

### Multiplication

Préparez un bac à semis en le remplissant d'un bon compost fait de trois quarts de terre végétale tamisée, une part de terreau de feuilles et une part de sable fin, vers la fin de l'hiver, mais au début du printemps il n'est pas trop tard. Une fois le compost bien imprégné d'eau, semez clair les graines et recouvrez-les d'une légère couche de compost. Placez le bac dans un local où la température est d'environ 16 °C et recouvrez-le d'une plaque de verre ou d'un vieux journal. S'il s'agit d'une plaque de verre, essuyez la face interne deux fois par jour afin d'empêcher l'humidité accumulée de s'égoutter sur les jeunes plants. Ceux-ci doivent se trouver tout près des vitres de la serre ou d'une fenêtre de manière qu'ils n'aient pas tendance à s'incliner sur le côté. Maintenez la terre simplement humide, mais tout le temps. Le mieux est d'arroser à la pomme fine ; vous pouvez aussi mettre le bac dans 2,5 cm d'eau et laisser les jeunes plants l'absorber.

Repiquez les plants avec précaution, espacés de 5 cm, et continuez de les arroser. Fortifiez-les progressivement en laissant entrer plus d'air, cela jusque vers la fin du printemps où ils pourront être mis en place dehors. Ne laissez jamais les jeunes plants se dessécher, sinon vous verrez, plus tard, les plantes monter en graine avant terme.

La gelée, qui est bénéfique pour le céleri adulte, endommage les plants. Ne les plantez donc pas avant d'être sûr qu'une autre gelée ne surviendra pas. Plantez-les avec intervalles de 30 cm – 15 cm pour la « couche » – dans les tranchées préparées pour



#### TRANCHÉE POUR CÉLERI

Creusez des tranchées de 30 cm de profondeur et 40 cm de large. Tassez-y du pied 8 cm de fumure, et recouvrez de 8 cm de terre enlevée.

#### MISE EN PLACE DES PLANTS

Placez les plants espacés de 30 cm dans les tranchées préparées. Arrosez régulièrement jusqu'à reprise, et continuez s'il n'y a pas de pluie.

#### BUTTAGE ET LIAGE

Vers la fin de l'été, rassemblez en faisceau feuilles et tiges, et liez au sommet les tiges réunies ; amassez fermement de la terre autour des pieds, et ôtez les liens.

#### NOUVEAU BUTTAGE

Deux ou trois semaines après le premier buttage, répétez l'opération ; buttez bien haut jusqu'à ce que seules les feuilles soient visibles.

eux. Si vous avez deux rangs ou plus de céleris, un espacement de 105 cm entre ces rangs est indispensable, car cet espacement, lors du buttage, s'avérera nécessaire. Semez des laitues, des radis, ou d'autres légumes de culture dérobée à croissance rapide, entre les rangs. Récoltez-les avant d'avoir besoin de la terre pour butter les céleris. Veillez à bien les arroser, surtout pendant les deux premières semaines, s'il n'y a pas de pluie.

#### Soins à donner

Pour butter les céleris, liez ensemble au sommet les pétioles-tiges, et amassez de la terre autour des plants aussi fermement que possible, mais en évitant de la faire pénétrer trop à l'intérieur de ces faisceaux. Comblez les tranchées à niveau, puis ôtez les liens au sommet des plants. Réalisez cette opération vers la fin de l'été. Deux ou trois semaines plus tard, buttez encore une fois, utilisez de la chaux pour écarter les limaces, et cette fois-ci exhaussez la terre en terre tout autour des plantes. Passé quelques autres semaines, un nouveau buttage sera peut-être nécessaire.

Le dessein d'ensemble est de maintenir les pétioles-tiges à l'abri de la lumière solaire. Comme les pommes de terre, les céleris-branches exposés à la lumière verdissent et deviennent amers ; donc, plus haut vous butterez et plus vous obtiendrez du céleri savoureux et croquant. Vous pouvez envelopper le céleri de papier ou d'une feuille de plastique avant de butter afin d'empêcher la terre de pénétrer à l'intérieur du plant, mais ce procédé attire les limaces et vers de terre.

#### Parasites et maladies

« *Minage* » des feuilles. C'est un phénomène courant, produit par les larves de la *mouche du céleri* qui se mettent à creuser des galeries dans les feuilles de la plante. Otez toute feuille atteinte et brûlez-la. Limitez les dégâts en pulvérisant une fois par semaine du purin sur les plantes.

*Septoriose*. Dite aussi « rouille du céleri », la septoriose peut détruire le céleri si elle n'est pas promptement enrayée. Cette maladie se répand à partir des graines et fait apparaître de petites taches d'un brun jaunâtre sur les feuilles. Pulvériser immédiatement avec du fongicide (thirame, par exemple) ou de la bouillie bordelaise, sinon la plante tout entière sera atteinte. Et ne semez que des graines préalablement trempées dans une solution de formol.

*Pourriture aqueuse*. Les jeunes plants de céleri en pâtissent quand ils reçoivent trop d'eau ou trop peu d'air. Principal symptôme : le plant pourrit en devenant aqueux et mou. Si vous faites pousser les plants sous verre, supprimez la condensation en essuyant la plaque.

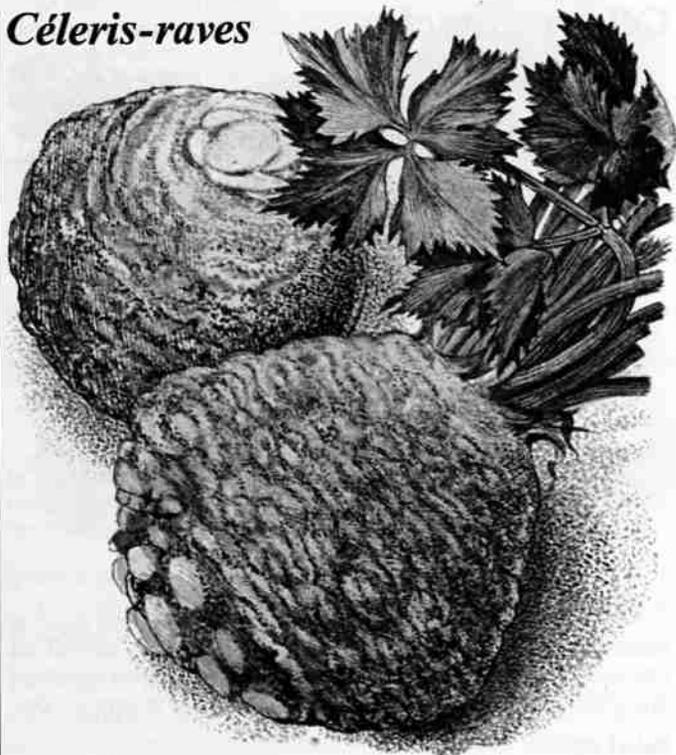
#### Récolte et conservation

Si vous voulez que le céleri libère toute sa saveur, ne l'arrachez pas avant qu'il y ait eu une gelée. Efforcez-vous donc de retarder cet instant jusque fort avant dans l'hiver. Une excellente mesure consiste à protéger une rangée avec des cloches quand vient le temps des fortes et durables gelées. Cela conservera le céleri en bon état jusque vers la fin de l'hiver (pour que les cloches couvrent le plus d'espace utile, plantez une double rangée de céleris dans la même tranchée).

#### CÉLERI PLEIN BLANC

Le céleri blanchissant naturellement (plein blanc) n'est peut-être pas aussi bon que celui blanchi artificiellement, mais il est plus facile à cultiver. On le multiplie par semis de la même manière que l'autre. Mettez-le en place sur la planche vers la fin du printemps ou au début de l'été.

## Céleris-raves



Avec le céleri-rave, vous n'obtenez rien que du « cœur » (la racine charnue) et pas de côtes. La plante consiste essentiellement en une base bulbeuse, ou tige renflée, surmontée seulement de quelques petites pousses vertes, qui ne sont pas comestibles. Il se cultive exactement comme le céleri à côtes.

#### Sol et climat

Le céleri-rave exige une terre riche, meuble et qui a été bien fumée. C'est un climat humide et frais qui lui convient le mieux.

#### Traitement du sol

La méthode de la couche (voir p. 106) est idéale pour le céleri-rave, mais, que vous la pratiquiez ou pas, labourez profondément et incorporez beaucoup de fumier ou de compost.

#### Multiplication

Semez en intérieur vers la fin de l'hiver ou dehors en pépinière au début du printemps. Plantez à demeure au début de l'été.

#### Soins à donner

Le céleri-rave doit être arrosé fréquemment et préservé des mauvaises herbes. Le céleri-rave, à l'inverse du céleri-branché, ne doit pas être butté.

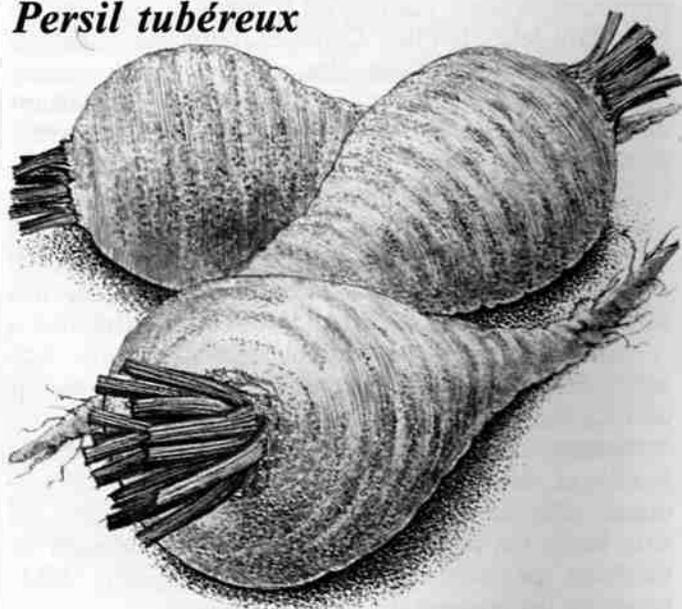
#### Parasites et maladies

*Larve « mineuse »*. Comme le céleri-branché, le céleri-rave peut être attaqué par la larve mineuse, mais à un moindre degré.

#### Récolte et conservation

Vous pouvez commencer à récolter vers la fin de l'automne. En climat très froid conservez le céleri-rave dans une cave à racines, mais si vos hivers sont tempérés, laissez-les sur place et prélevez-en selon vos besoins.

### *Persil tubéreux*



Le persil tubéreux (ou persil à grosse racine) se cultive en tant que légume-racine et peut donc être conservé. Ce n'est pas simplement une herbe condimentaire, bien que ses feuilles aient un goût très analogue à celui du persil ordinaire ; on peut aussi le consommer cru ou cuit comme le céleri-rave.

#### **Sol et climat**

On peut obtenir une bonne récolte partout où se cultive le persil ordinaire, à savoir en climat tempéré. Plus la plante reçoit de soleil, mieux c'est.

#### **Traitement du sol**

Le persil tubéreux tolère un sol plus pauvre que la plupart des légumes-racines, mais labourez profondément et incorporez beaucoup de fumier bien décomposé.

#### **Multiplication**

Comme chez toutes les ombellifères, la graine est lente à germer. Trempez les graines avant de semer en pleine terre et en lignes, soit en automne, soit au début du printemps.

#### **Soins à donner**

Quand les plants se développent, il faut les éclaircir : intervalles d'environ 10 cm, soit dans les rayons soit dans la « couche » (voir p. 106). Binez et sarcez.

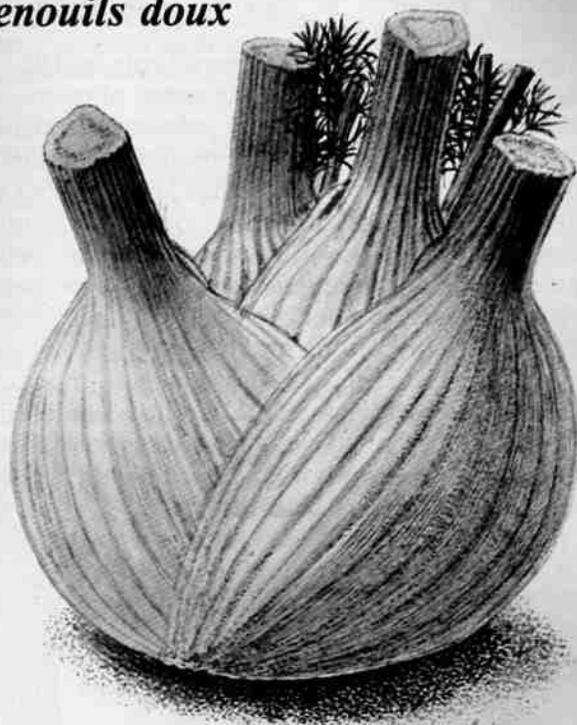
#### **Parasites et maladies**

**Pourriture du collet.** Il est possible que ce champignon qui peut attaquer le persil ordinaire attaque aussi le persil tubéreux. Les tiges deviennent couleur de rouille et les racines dépérissent. Mesure préventive : ne pas trop arroser. Si cela se produit quand même, brûlez tous les pieds atteints.

#### **Récolte et conservation**

On peut prélever les feuilles et les utiliser comme les fines herbes, mais les racines devraient être arrachées aussi tardivement que possible, parce que – et ceci est inhabituel – plus la racine est grosse, meilleur est le goût. Mais ne pas les laisser sur place après la première gelée.

### *Fenouils doux*



A la différence du fenouil sauvage qui n'est utilisé que comme plante aromatique (voir p. 196), le fenouil doux est consommable comme légume proprement dit, parce que les pétioles des feuilles s'épaississent à la base pour former des « pommes ». Celles-ci, découpées en tranches, peuvent être ajoutées aux salades et consommées crues.

#### **Sol et climat**

Le fenouil doux se développera comme une plante vivace seulement en climat chaud, mais on peut le cultiver presque partout comme une plante annuelle.

#### **Traitement du sol**

Préparer le terrain comme pour le céleri, en labourant profondément et en incorporant beaucoup de fumure organique.

#### **Multiplication**

Semez clair et à demeure en lignes peu profondes soit vers la fin de l'automne, soit au début du printemps.

#### **Soins à donner**

Le fenouil doux en exige fort peu. Éclaircissez à 15 cm sur la ligne ou en couche (voir p. 106) et arrosez si nécessaire. Il est bon de butter les « pommes » afin que la plante retienne l'humidité.

#### **Parasites et maladies**

Le fenouil doux a la chance d'être épargné par la maladie dans notre pays, et aussi de résister très fortement aux parasites.

#### **Récolte**

Couper les pommes lorsqu'elles ont environ 5 cm d'épaisseur. Les tiges au-dessus d'elles doivent être prélevées avant de devenir trop vieilles, filandreuses, et d'être dépouillées de leur enveloppe externe.

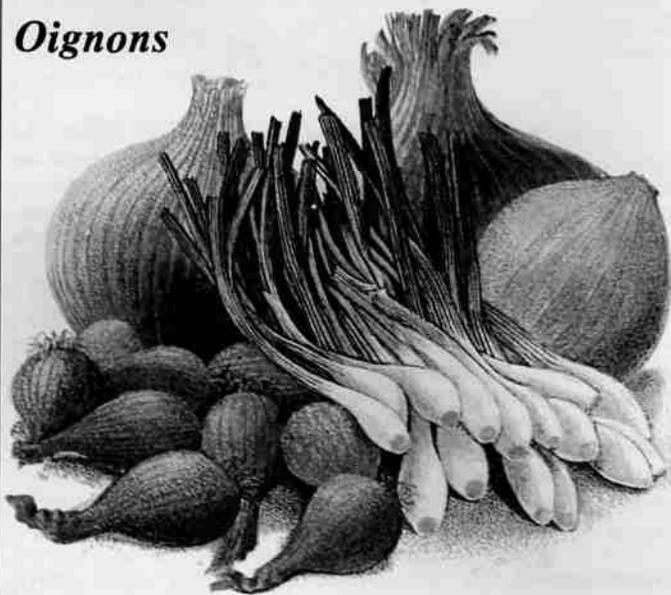
## Liliacées

Oignons, poireaux et asperges font partie des Liliacées, ou famille du lis.

Comme je l'ai signalé ailleurs (voir p. 19), les plantes fournissant l'essentiel de notre alimentation végétale se répartissent en deux subdivisions principales, deux grandes classes : les monocotylédones et les dicotylédones. La plupart de nos légumes sont des dicotylédones ; c'est-à-dire qu'ils ont deux feuilles directement issues de l'embryon de la graine (cotylédone) – les premières à apparaître – tandis que les monocotylédones n'en ont qu'une. Mais il existe une différence plus importante encore et plus significative entre ces deux classes : leurs modes de croissance sont entièrement différents. Les feuilles des dicotylédones se déploient en large vers l'extérieur à partir de leurs bords. Les monocotylédones croissent à partir de la base des feuilles ; il s'ensuit que, poussées par le bas, leurs feuilles se développent plutôt verticalement.

Les membres de la famille du lis sont des

### Oignons



#### OIGNONS COMMUNS

Si vous le cultivez, le récoltez et le conservez comme il convient, il ne devrait y avoir aucune période de l'année où ferait défaut dans votre cuisine cet ingrédient indispensable, l'oignon. Mais il se peut que vous vous sentiez perplexe devant tous les conseils contradictoires que l'on pourra vous prodiguer. On pratique la culture des oignons depuis des temps immémoriaux, mais il semblerait parfois que chacun de ceux qui s'y adonnent possède sa propre technique particulière.

#### Sol et climat

Les oignons exigent un sol riche et léger. Terre silico-humifère, tourbe et dépôts vaseux, tout cela convient bien, mais pas une terre essentiellement constituée d'argile, de sable ou de gravier. Ils préfèrent un temps frais pendant qu'ils se mettent à développer leurs feuilles, suivi d'un temps très nettement plus chaud durant la période où ils font s'accroître leurs bulbes.

monocotylédones, comme on le constate aisément en regardant leurs feuilles. Celles-ci n'ont pas ce réseau de nervures ramifiées des dicotylédones ; leurs nervures sont parallèles – chaque nervure partant de la base de la feuille. Oignons et poireaux tirent parti de cette caractéristique de croissance de la feuille en emmagasinant des éléments nutritifs dans des bulbes durs et renflés, qui ne sont pas autre chose qu'un grand nombre de bases de feuilles comprimées ensemble et formant ainsi un bulbe. Les pousses, qui sont la partie comestible, sont issues d'un « rhizome » – tige horizontale qui demeure souterraine. Les sortes de tiges rameuses, agréables à l'œil et à l'aspect de fougères, qui partent des pousses lorsque celles-ci atteignent une certaine taille, ressemblent à des feuilles et, comme les feuilles des autres monocotylédones, elles se développent vers le haut à partir de leur base. Le rhizome tire de la nourriture de ce feuillage pendant une année et s'en sert pour produire les pousses de l'année suivante.

#### Traitement du sol

Les oignons ont des racines très peu enfouies et croissent rapidement ; il leur faut donc une abondance d'éléments nutritifs dans une épaisseur de sol de 10 cm. Fumez amplement la planche de culture à l'automne précédent avec du fumier bien fermenté, ou, mieux encore, avec une grande quantité de compost totalement décomposé. Beaucoup de phosphate et de potasse, ils l'apprécient, mais pas un excès d'azote. Il est utile d'ajouter à votre sol de la cendre de bois ou du varech desséché, par exemple. Si le pH est inférieur à 6, ajoutez de la chaux.

Avant de semer ou planter à demeure, affermissiez, « plombez » le sol par piétinement ou au rouleau – de préférence les deux. Et le sol doit être sec, que vous semiez des graines ou transplantiez.

#### Multiplication

Vous avez le choix entre quatre possibilités :

**Semis de fin d'été.** Il s'agit, en procédant ainsi, d'amener les oignons à former des bulbes au printemps, avant qu'un temps trop chaud ne fasse « s'emballer » la plante (avec floraison prématurée), et de permettre ensuite aux bulbes de parvenir progressivement à maturité tout au long de l'été. Semez clair les graines en lignes peu profondes, recouvrez de 1,5 cm de compost et plombez. Si l'hiver est particulièrement rude, placez des cloches aux pires moments. Au printemps, éclaircissez pour espacer les oignons de 15 cm sur la ligne.

**Semis d'hiver.** Dans les régions à fortes gelées, il vaut mieux semer les graines en intérieur au milieu de l'hiver. Semez clair en bacs à semis remplis d'un mélange de trois parts de terre franche tamisée, une part de terreau de feuilles, une part de bon compost, avec saupoudrage de sable. La couche doit rester humide, mais légèrement ; recouvrez le bac avec du verre ou du papier. Quand les pousses apparaissent, ôtez l'élément de couverture et placez le bac près d'une fenêtre, en le maintenant à une température d'environ 19 °C. Lorsque la seconde feuille atteint 1,5 cm de long à peu près, repiquez les plants dans un autre bac de manière à ce qu'ils soient espacés de 5 cm les uns des autres. Utilisez le même mélange pour le bac de repiquage, mais ajoutez-y une part de fumier bien décomposé. Fortifiez

progressivement les plants jusqu'à ce qu'ils soient à l'air libre, dans un endroit abrité, passé la dernière gelée. Plantez-les à demeure au printemps. Il vaut mieux laisser leur planche permanente non dressée jusqu'au dernier moment, afin que le sol puisse s'assécher.

**Semis de printemps.** Conseillés uniquement là où les étés sont frais et humides, et vous ne serez pas alors en mesure de mettre les bulbes en réserve. Semez en pleine terre, comme pour les



#### PLANTATION DE PETITS OIGNONS

Il est essentiel de presser très fermement la terre autour de chaque spécimen. Faire des trous espacés de 15 cm ; y enfoncer les petits oignons. Contrairement à l'usage courant (qui est de laisser apparaître les collets), je conseille d'enterrer complètement les petits oignons pour les mettre à l'abri des oiseaux.

semis de fin d'été, et éclaircissez pour obtenir des intervalles de 10 cm lorsque les oignons seront suffisamment gros pour que ceux prélevés par éclaircissage puissent être utilisés dans une salade.

**Plantation des petits oignons.** Si vous les préférez aux graines, les oignons à planter se développent au mieux en régions tempérées, où ils doivent être plantés au printemps. Faites un plantoir tous les 15 cm (10 cm pour la couche) des trous alignés, enfoncez-y ces petits oignons et comprimez la terre autour de chaque spécimen afin qu'il soit fermement enserré. Ensevelissez-le entièrement – de telle sorte que le collet soit juste au-dessous de la surface, à l'abri du bec des oiseaux.



#### PINCEMENT DES HAMPES

Il faut « pincer » les hampes florales quand elles sont encore toutes petites ; sinon les plantes « s'emballeront », autrement dit elles produiront des fleurs, et celles-ci entravent le plein développement des bulbes. En pinçant les hampes, veillez à ne pas donner du jeu aux bulbes dans le sol.

#### Soins à donner

Le plus important est de bien préserver les oignons des mauvaises herbes. A un stade assez tardif de développement, un paillage leur fait du bien. Si vos oignons se mettent à fleurir, « pincez » les hampes quand elles sont encore petites.

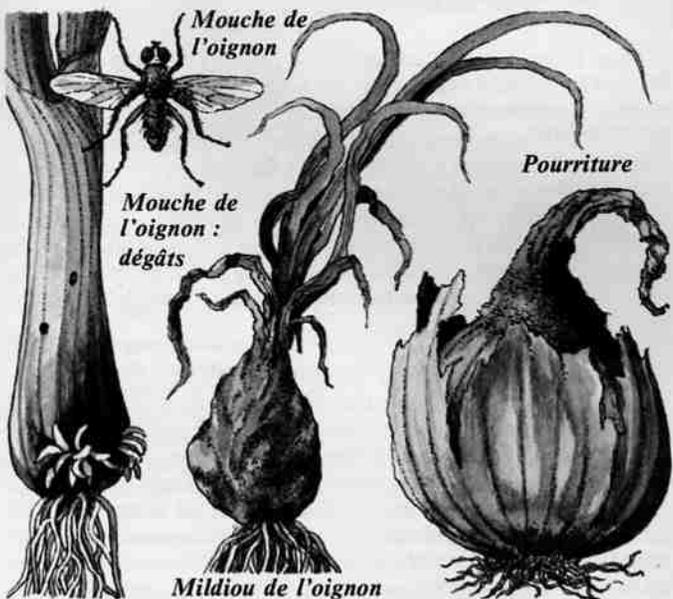
#### Parasités et maladies

**Mouche de l'oignon.** Les larves s'introduisent en rongant les bulbes des jeunes plantes. Les oignons semés au printemps sont les plus durement frappés, mais les oignons cultivés à partir de

petits oignons sont peu susceptibles d'être attaqués. Pour tenir les mouches de l'oignon et leurs larves à l'écart, poudrez vos rangs d'oignons avec de la fleur de soufre ou de la suie, ou bien aspergez-les avec un mélange de 30 g de paraffine pour 5 l d'eau. Poudrez assez régulièrement, en particulier lorsque vous éclaircissez les plants. La solution « chimique » consiste à incorporer au sol les mêmes granulés que pour la mouche de la carotte (Chlorfenvinphos).

**Mildiou de l'oignon.** Il se produit surtout en saison humide, pluvieuse, et provoque des taches grisâtres ou pourpres sur les feuilles. Dès que vous constatez son apparition, saupoudrez avec du soufre.

**Anguillule.** Ce ver microscopique pénètre dans tiges et feuilles et fait dépérir la plante. Brûlez toutes les plantes atteintes, ne cultivez pas d'oignons sur ce terrain pendant six ans, et n'y laissez pas pousser non plus de mouton qui abrite aussi ce ver.



**Pourriture de l'oignon.** Elle atteint les oignons mis en conservation. Une moisissure se forme sur les pelures et plus tard les centres deviennent bruns. On la prévient en séchant bien les oignons après la récolte et en les conservant dans un local frais et aéré.

**Charbon de l'oignon.** Il se révèle sous forme de boursouffures noires sur les tiges et les bulbes. S'il survient dans votre potager, arrosez les rangs avec une solution de 0,5 l de formol pour 18 l d'eau.



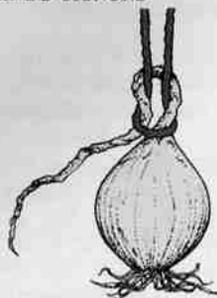
#### PIEDS COUDÉS

Quand les feuilles commencent à jaunir du bout, il est temps de plier et briser les collets pour activer le mûrissement des oignons. Dégagez en même temps ceux-ci à la fourche pour un début de séchage, mais veillez à ne pas endommager leur peau. Quelques jours plus tard sortez-les du sol et laissez-les finir de sécher au soleil.

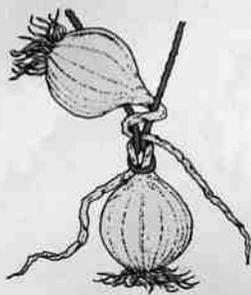
### Récolte et conservation

Il est recommandé de couper les pieds quand ils ont cessé de croître. Cela activera le mûrissement des bulbes. Par un automne sec et chaud, dégagez les oignons du sol et laissez-les une semaine ou deux sécher au soleil. S'il fait humide, disposez

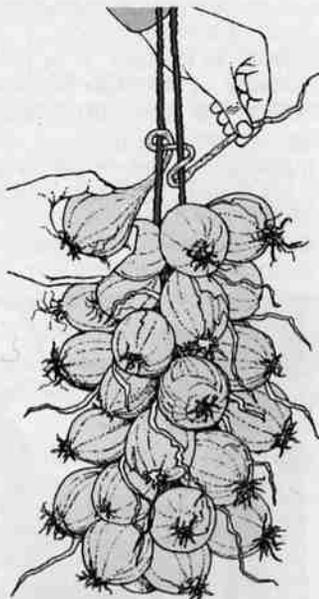
#### CHAÎNE D'OIGNONS



1 Nouez les bouts d'une ficelle de 90 cm et suspendez à un crochet. Attachez le premier oignon comme indiqué.



2 Lacez les feuilles du second oignon autour des deux brins. Serrez bien et laissez reposer le second oignon sur le premier.



3 Ajoutez les oignons un à un, en laçant de gauche à droite puis inversement, et veillez au bon équilibre de la grappe. L'opération terminée, nécessitant des feuilles longues et sèches, suspendez la ficelle dans un endroit frais, sec et aéré. Les oignons se conserveront jusqu'à l'été.

les oignons sur un treillis de fil de fer après la récolte – un vieux sommier métallique fera l'affaire – ce qui évitera le contact avec le sol. Mais s'il pleut, mettez-les à couvert.

Quand ils sont secs, la meilleure solution consiste à les enfiler en chaîne et à les suspendre sous abri. Sinon, disposez-les en clayettes (plateaux) superposées, dans un local frais et aéré. Ils ne doivent pas subir une forte gelée, mais il est meilleur pour eux d'être au frais qu'au chaud.

#### « PETITS OIGNONS »

Ce sont essentiellement des oignons ordinaires que l'on fait pousser très groupés dans un sol pauvre, de sorte qu'ils demeurent petits, et mûrissent tôt. Semez clair les graines au printemps. N'éclaircissez pas. Arrachez les oignons quand le feuillage se flétrit.

#### ÉCHALOTES

Dans certaines régions, il est de tradition de planter des échalotes le jour le plus court de l'année et de les arracher le jour le plus long, mais elles se développeront correctement si vous les plantez n'importe quel jour précédant le printemps. Préparez le terrain comme pour les oignons, et plantez-les comme vous planteriez des petits oignons, tous les 15 cm environ.

## Poireaux



Lorsque tous les autres légumes font à peu près défaut et que l'on risque de se serrer un peu la ceinture, entre la fin de l'hiver et le milieu du printemps, le robuste poireau est là pour vous épargner un régime fondé sur la salaison et la congélation.

#### Sol et climat

Les poireaux aiment une terre riche, mais ils peuvent pratiquement se contenter de n'importe quel sol, et c'est fréquent. Toutefois, afin que vos poireaux vous fassent honneur, accordez-leur beaucoup de fumier et beaucoup de compost. Ils exigent un terrain humide mais bien drainé, et ils apprécient un pH élevé – entre 6 et 8. Ce sont des plantes de climat tempéré ; mais ils pousseront sous tout climat, sauf s'il est tropical. A mon avis, cependant, si le temps est en général particulièrement sec, ils n'auront pas une aussi bonne saveur que ceux qui auront poussé sous un ciel nuageux.

#### Traitement du sol

Pour obtenir des poireaux vraiment beaux, préparez le terrain comme pour les oignons (voir Oignons). Il est courant de faire suivre les pommes de terre hâtives par des poireaux – les insérant ainsi dans la tranche de culture des légumineuses, dans le cadre de la rotation que nous recommandons (bien qu'il ne s'agisse évidemment pas de légumineuses). En ce cas l'ample fumure exigée par la culture précédente des pommes de terre produira le meilleur effet, mais les poireaux auront probablement besoin d'un peu de chaux.

Si le sol est dur, compact, il faut le défoncer pour les poireaux (sur un fer de bêche de profondeur) et y incorporer beaucoup de compost ou de fumier bien avancé.

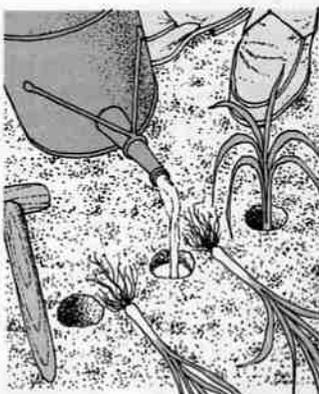
#### Multiplication

En climat très froid, semez les graines en intérieur vers la fin de l'hiver et maintenez une température d'environ 16 °C. Pour les poireaux d'hiver, sous tous les climats sauf les plus froids, semez assez dense le long des lignes dans la pépinière à brassica au début du printemps. Après le semis, ne jetez pas les graines en surplus ; il y en a mille à peu près pour 7 g, et elles sont utilisables environ quatre ans. Plantez à demeure quand les plants ont atteint 10 cm de haut.

On conseille couramment d'éteper le feuillage de 2,5 cm et de réduire de moitié en même temps la longueur des racines (habillage), puis de placer chaque plant dans un trou fait au plantoir, et d'y verser un peu d'eau. Le résultat est certes fort bon, mais, comme je préfère ne pas mutiler une plante si ce n'est pas absolument nécessaire, je plante les poireaux comme les choux. Faites donc simplement un trou au plantoir, versez-y un peu d'eau, et enfoncez le poireau intact dans la boue. Je vous suggère d'appliquer chacune de ces méthodes aux deux moitiés d'un même rang, pour voir si les poireaux se développeront mieux dans l'une que dans l'autre. Plantez avec intervalles de 15 cm, 10 cm pour la couche (voir p. 106) ; pour que l'on puisse travailler entre les rangs, ceux-ci doivent être suffisamment espacés - 40 cm par exemple.

### Soins à donner

Veillez à ce que les poireaux ne manquent jamais d'eau. Binez, sarcliez, et paillez si possible. Buttez-les de temps à autre à mesure qu'ils croissent, afin de les blanchir.



**PLANTATION DES POIREAUX**  
Avec un plantoir long, faites des trous profonds de 20 cm à intervalles de 15 cm, en rangs suffisamment espacés - de 40 cm environ - pour permettre une certaine liberté de manœuvre. Versez un peu d'eau dans chaque trou et enfoncez les racines des poireaux dans la boue. Enlever au préalable 2 à 3 cm à la cime et aux plus longues racines est affaire de préférence personnelle.

### Parasites et maladies

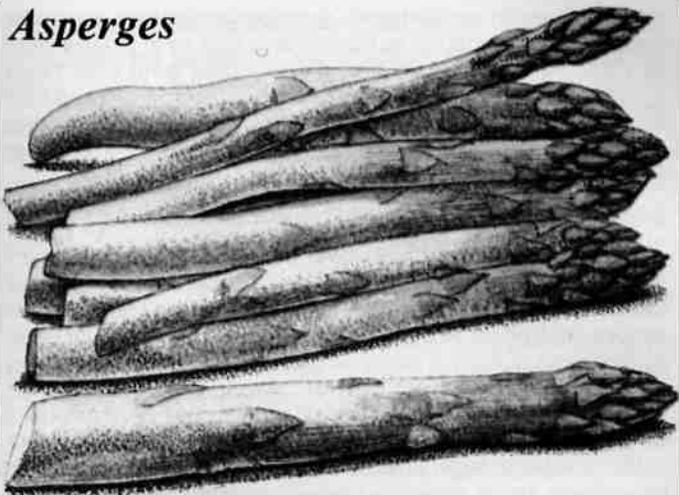
Le pire ennemi du poireau, le « ver du poireau », est une chenille qui ronge le cœur de la plante. Lorsqu'elle se développe, les feuilles apparaissent perforées. La seule solution vraiment radicale consiste à tremper les poireaux dans une bouillie insecticide (malthion). Mais si vous refusez totalement la « chimie », vous pouvez essayer les mélanges carottes-poireaux, l'action répulsive sur les parasites étant réputée réciproque. Les autres maladies du poireau (mildiou, rouille ou anguillules) sont généralement moins graves.

### Récolte et conservation

Lors de l'arrachage des poireaux, évitez de supprimer trop de feuillage ; la principale valeur alimentaire des poireaux est représentée par la vitamine A qui se trouve dans les feuilles. Ne vous contentez donc pas de manger les tiges, mais sachez aussi utiliser les feuilles, pour des soupes ou autres mets : elles sont très savoureuses.

En climat très froid, on peut arracher les poireaux avant la première forte gelée et les enfoncez en terre dans une cave. En climat moins rigoureux il faut les butter presque jusqu'au sommet. En climat tempéré laissez-les en terre sur place, si possible au moins jusqu'à Noël, et tâchez même de les épargner ensuite au maximum jusque vers la fin de l'hiver, lorsque les choux de Bruxelles commencent à être en assez piteux état et que vous êtes lassé des brocolis et des choux non pommés. Arrachez-les alors au fur et à mesure de vos besoins.

## Asperges



L'asperge est un légume de choix qu'il est excellent de cultiver ; un bel apport de légumes verts et frais à saveur nouvelle est chose très appréciable au printemps. On peut en couper régulièrement tout au long de six à huit semaines et leur goût exquis fait qu'il est impossible d'imaginer que l'on puisse jamais s'en lasser. En revanche, il faut bien admettre qu'une plantation d'asperges (une « aspergeraie ») prend beaucoup de place, et qu'en plus il vous faut attendre trois ans entre le moment du semis et celui de la dégustation.

### Sol et climat

L'asperge poussait à l'origine au bord de la mer ; elle s'accommode donc assez bien du sel. Elle apprécie des étés modérément humides et chauds, et des hivers suffisamment froids pour la mettre en sommeil durant la moitié de l'année. Une fois qu'elle s'est mise en léthargie pour l'hiver, seule une très forte gelée lui fera du mal ; aussi est-il bon de recouvrir l'aspergeraie de paille si l'hiver est rude. La plante prospère dans une terre végétale légère et bien drainée, et elle se développe favorablement dans un terrain sableux s'il a été bien amendé au fumier et au compost, et si on l'empêche de s'assécher. Le sol doit avoir un pH de 6,5, ce qui peut expliquer une addition de chaux. Il est possible de créer artificiellement un sol convenant à l'asperge ; de l'argile compacte, par exemple, peut être convenablement transformée en lui incorporant beaucoup de compost et de sable.

### Traitement du sol

L'aspergeraie doit être entièrement vierge de mauvaises herbes vivaces, car une fois leurs racines totalement entremêlées avec celles de l'asperge, qui s'étalent jusqu'à 1,50 m, vous ne vous en débarrasserez jamais. Donc, à l'automne précédant la plantation, bêchez et sarcliez à tour de bras le terrain choisi et enlevez intégralement chiendent, hièble ou liseron.

Ensuite, si votre terre en a besoin, chaulez-la, et également, si nécessaire, incorporez-y du phosphate naturel ou de la cendre de bois, ou quelque autre forme de potasse, mais ceci ne s'impose pas si vous avez suffisamment de compost. Un mélange de 200 g de farine de poisson et de 200 g de cendre par mètre carré est une bonne mesure de garantie.

La méthode ancienne de préparation de l'aspergeraie, et je ne pense pas qu'on puisse faire mieux, consiste à creuser une tranchée de 1,50 m de large et de 30 cm de profondeur, en mettant à part sur un côté la terre de surface enlevée. Placez 15 cm de bon fumier de cheval au fond de la tranchée, 15 cm de

terreau de gazon par là-dessus, quelques centimètres encore de fumier bien décomposé, et recouvrez le tout avec la terre mise de côté ; vous disposerez ainsi d'une couche pour trois rangs d'asperges. Autre méthode plus simple : incorporez beaucoup de fumier ou de compost dans le terrain à l'automne et plantez directement dedans ; soit en un seul rang, soit en plusieurs écartés d'environ 1,40 m.

### Multiplication

Les asperges peuvent se cultiver à partir de graines. Récoltez vos propres graines en suspendant quelques feuilles femelles quand elles sont en pleine maturité, en les laissant sécher, et puis en les frottant avec les doigts pour en extraire les graines. Mais si vous cultivez à partir de graines, vous n'obtiendrez pas d'asperges à manger avant trois ans. Si vous ne pouvez attendre aussi longtemps, achetez des « griffes » de deux ou trois ans à un pépiniériste.

Si vous semez des graines, faites-le en intérieur en bac à semis, ou en plein air en pépinière ; semez au début du printemps et éclaircissez plus tard pour obtenir des intervalles de 8 cm.

Quelle que soit la méthode choisie, et quand les jeunes plants (ou griffes) sont prêts à être mis en place à demeure, creusez une tranchée (ou plus) de 25 cm de profondeur et de 30 cm de large, constituez au fond un petit monticule de terre fine, à section légèrement convexe, et déposez au sommet les griffes alignées, tous les 60 cm - 30 cm pour la « couche » (voir p. 106). Ne laissez jamais les griffes d'asperges se dessécher. Si vous les achetez chez un pépiniériste, maintenez-les humides jusqu'au moment où vous les mettrez en terre, et donnez-leur alors une copieuse ration d'eau. Recouvrez immédiatement de terre fine et de compost.

### Soins à donner

Pour l'asperge, un fort paillage est extrêmement bénéfique. Vous pouvez pailler avec du varech, ou toute matière organique qui ne soit pas acide. Si vous utilisez de la sciure de bois ou une

autre matière se décomposant difficilement, mettez par-dessus une fumure organique à haute teneur en azote, comme le sang desséché. Ne sarcliez pas trop profondément, sinon vous endommageriez les racines.

Bien des gens coupent les feuilles en automne dès qu'elles virent au jaune, mais personnellement je préfère les laisser s'éteindre d'elles-mêmes et restituer leur substance nutritive à la plante.

### Parasites et maladies

**Criocères de l'asperge.** Quand vous repérez ces magnifiques coléoptères sur les pousses d'asperges, ôtez-les avec les doigts et tuez-les. Sinon, saupoudrez-les de poudre insecticide tandis qu'ils sont imprégnés de rosée, tôt le matin.

**Rouille.** Si vous habitez dans une région très humide, plantez une variété en principe immunisée. Si la maladie se déclare quand même, pulvérisez à la bouillie bordelaise.

### Récolte et conservation

Ne touchez pas aux plantes pendant trois ans si vous les avez cultivées à partir des graines, ou pendant deux ans si vous vous êtes servi de griffes. Cueillez ensuite les pousses au fur et à mesure de vos besoins avant qu'elles ne commencent à s'ouvrir. Cueillez-les pendant six semaines la première année, une fois qu'elles ont commencé à bien se former, et pendant deux mois par la suite. Vous vous apercevrez probablement qu'une planche de cinq ans comportant deux rangs d'asperges saines peut fournir une ration hebdomadaire pour une personne tout au long du temps de cueillette.

Comptez dix années de cycle végétatif sur une planche, et plantez à nouveau à temps pour éviter une pénurie après cette période. Quand vous remettez une planche « usée » en état, voici un bon conseil : extrayez avec soin les griffes à la fin de l'automne et plantez-les dans une couche chaude ; grâce à quoi vous obtiendrez des asperges un mois plus tôt que d'ordinaire.

L'asperge peut être mise en conserve ou surgelée.



#### TRANCHEE POUR ASPERGES

Creusez une tranchée profonde de 25 cm et large de 30. Laissez le fond légèrement convexe pour qu'il retienne l'eau, et recouvrez-le d'une couche de terre fine.

#### PLANTATION DES GRIFFES

Placez les griffes sur cette couche à intervalles de 60 cm. Étalez soigneusement les racines pour qu'elles absorbent au mieux l'humidité.

#### PAILLAGE DES PLANTS

L'idéal pour un fort paillage est le varech ou la farine de poisson ; en tout cas utilisez une matière organique non acide. Le feuillage mourra naturellement en automne.

#### RÉCOLTE

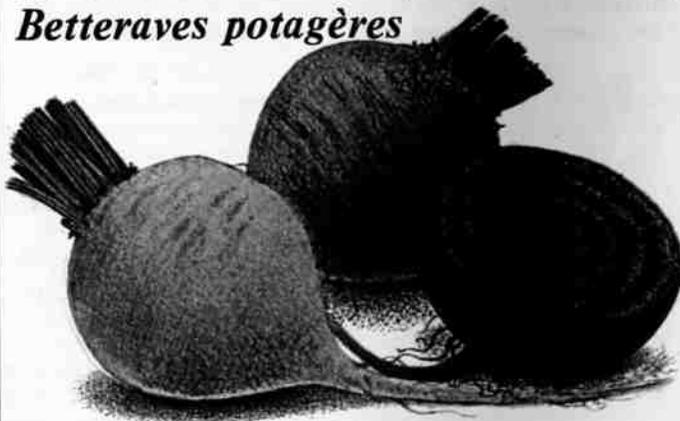
La récolte se fait trois ans après semis ou deux ans après plantation. Coupez les pousses durant six semaines, pas plus, la première année, et deux mois par la suite.

## Chénopodiacées

*Betteraves potagères, épinards, poirées (bettes à cardes) et bettes-épinards*, tels sont les légumes faisant partie des *Chénopodiacées*. Cette famille fort particulière est originaire du bord de mer, et ses membres ont ceci de commun avec la tribu des choux que leurs feuilles présentent une surface dense, résistante et membraneuse destinée à limiter la transpiration de la plante et retenir ainsi l'humidité, qu'elle obtenait si parcimonieusement dans son milieu ambiant salin. Les plantes du bord de mer, comme celles du désert, ont besoin de conserver leur eau, car leur environnement marin a tendance à la leur retirer par osmose. La famille des « bettes » (« bettes-raves ») a aussi cette particularité de former ses graines à l'intérieur de petits fruits qui demeurent intacts jusqu'au moment de la germination dans le sol. Ce que nous qualifions de « graine » de bette et d'épinard est en fait un petit fruit (glomérule) contenant quatre ou cinq semences, dont chacune donne naissance à une plante. Aussi s'aperçoit-on qu'après avoir mis ces fruits en terre on obtient des « grappes » de plants. Pour obtenir bettes ou épinards de qualité, il faut éclaircir (« démarier ») ces grappes.

Les « bettes-raves » sont caractérisées par le fait que les racines renflées, objet de leur culture,

### *Betteraves potagères*



L'imagination culinaire occidentale semble à peu près se restreindre à faire bouillir les betteraves pendant des heures et puis à les faire tremper dans du vinaigre. Il suffit pourtant de se tourner vers la Russie et son délicieux bortsch pour voir ce que l'on peut faire de ce légume tristement sous-utilisé.

#### Sol et climat

La betterave est à vrai dire une plante de climat froid ; en pays chaud il faut la faire pousser en hiver, au début du printemps ou en automne. Elle préfère un terrain bien drainé, avec beaucoup d'humus, mais sans fumure organique toute récente. Elle ne poussera pas du tout si le sol est trop acide, et il lui faut un pH d'environ 6,5.

#### Traitement du sol

Dans la rotation-assolement, à quatre cultures successives par sole, que j'ai suggérée, la betterave devrait s'insérer dans la tranche des légumes-racines. A ce moment-là, le terrain doit

présenter une succession d'anneaux lorsqu'on les sectionne en largeur. Ces anneaux sont composés de deux tissus alternés : l'un de réserve, l'autre de transmission. C'est le tissu de réserve qui contient les éléments nutritifs que la betterave emmagasine durant son premier été, de sorte qu'elle peut se déployer et s'épanouir rapidement lors de son deuxième été et produire des graines avant de mourir.

« Bettes » et épinards peuvent pousser leurs racines jusqu'à 3 m de profondeur. Elles occupent aussi le sol à plein, l'emplissant d'une foule de radicules fibreuses. Ceci a un effet bénéfique ; la terre est ainsi rendue plus lâche et divisée, donc plus légère et plus meuble, et lorsque les racines pourrissent elles laissent des passages par où l'air et l'eau pénètrent jusque dans les profondeurs du sous-sol.

On parvient à présent à fragmenter par éclatement les glomérules des chénopodiacées et aussi à transformer les semences séparées en « pilules » par enrobage. Tout ceci permet de semer les graines véritables une à une, soit à la main soit au semoir de précision, et donc d'éviter un « démarriage » ultérieur. Mais les frais impliqués ne se justifient vraiment que si l'on pratique la culture maraîchère.

avoir été amplement fumé trois ans auparavant pour les pommes de terre, chaulé deux ans auparavant pour les légumineuses, et avoir probablement reçu un bon épandage de compost un an auparavant pour les *brassica*. Le sol doit être bien labouré, ameubli, et pas trop pierreux ni graveleux.

#### Multiplication

La culture principale, destinée à la conservation, doit être semée environ trois semaines avant la date habituelle de la dernière gelée. Il est bon d'immerger les graines dans l'eau pendant un jour ou deux avant de semer. Semez clair sur lignes profondes de 2 cm et espacées de 30 cm. Quand les plants apparaissent, « démariez » d'abord chaque grappe, puis éclaircissez afin d'obtenir entre les plants un intervalle de 8 cm pour les petites betteraves et de 23 cm pour les variétés plus grandes assurant la provision d'hiver - 10 cm pour la couche.

#### Soins à donner

Cultivées en terrain desséché, les betteraves deviennent dures et ligneuses, et la croissance des plantes peuvent souvent « s'emballer ». Mesures préventives : paillage et arrosage.

#### Parasites et maladies

*Larves « mineuses »*. Les larves de la mouche de la betterave minent les feuilles. Arrachez les feuilles atteintes et brûlez-les.

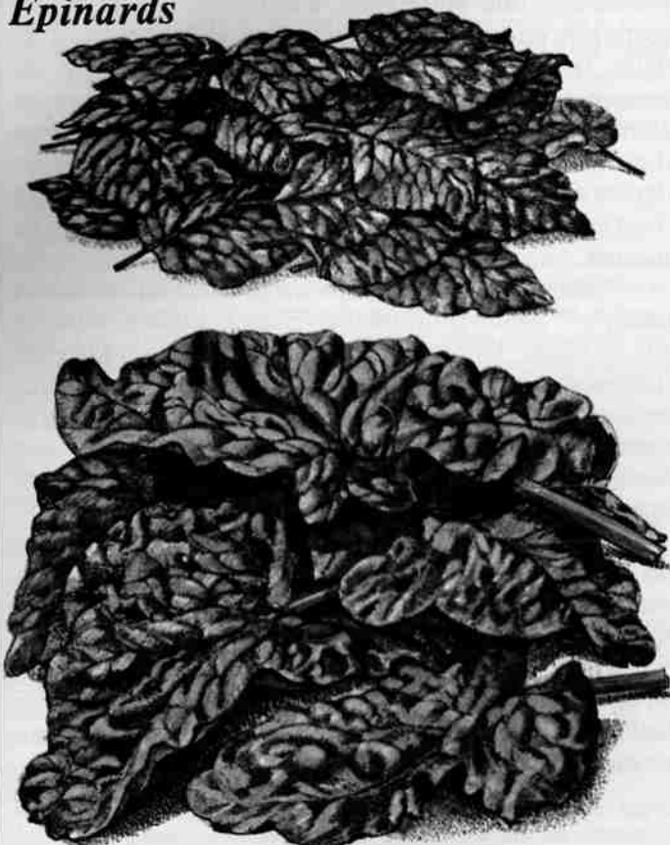
*Silphes et taupins*. Les premiers perforent les feuilles, alors que les seconds s'attaquent à la racine. Arrosez les plants avec une solution à la nicotine.

#### Récolte et conservation

Arrachez les fanes par torsion - ne coupez pas le collet, sinon vous ferez « saigner » la betterave.

Conservez les betteraves en les déposant délicatement sur des couches successives de tourbe ou de sable humide.

## Épinards



A dose raisonnable, l'épinard est bon pour la santé, mais si Popeye avait mangé le quart de ce que nous l'avons vu avaler dans les dessins animés il serait mort d'un empoisonnement à l'acide oxalique. Si vous aimez les épinards, vous pouvez en avoir tout au long de l'année en prenant les mesures appropriées. Sous des climats chauds ou même sous d'autres plus tempérés, l'épinard de Nouvelle-Zélande (qui appartient à la famille des tétragoniacées) peut être cultivé en été.

### Sol et climat

Une température élevée au cours des deux premiers mois de croissance fera « s'emballer » l'épinard et il montera en graine, il faut donc en climat très chaud se limiter à une culture d'hiver. L'épinard préfère une bonne terre riche, et il lui faut une humidité constante, mais il croîtra dans la plupart des sols du moment qu'ils contiennent suffisamment de matière organique.

### Traitement du sol

L'épinard peut faire l'objet d'une culture dérobée en divers coins de terrain disponibles, mais il n'aime pas un sol acide ; chalez donc si nécessaire pour que le pH se situe entre 6 et 6,5. Si celui-ci dépasse 6,7, l'épinard sera dès lors une des premières plantes à révéler une carence en manganèse, car un excès de chaux « bloque » et neutralise le manganèse. La terre doit être bien labourée.

### Multiplication

En climat frais, c'est la variété à graines lisses. En climat très chaud il faut planter en hiver la variété à graines lisses. Même en climat nettement froid on peut semer des graines lisses d'épinard en hiver (mais bien entendu pas là où le sol est gelé) et

faire ensuite des semis successifs. Si l'hiver est très humide, il est bon de semer les épinards sur des bandes de terre que l'on a surélevées pour que le drainage soit meilleur. Au printemps et en été, semez sur le plat. Semez à 2 cm de profondeur et, quand les plants se « déclarent », éclaircissez pour obtenir des intervalles de 10 cm sur des lignes espacées de 30 cm. Pour la planche profonde : intervalles de 8 cm dans les deux sens entre les plants éclaircis (voir p. 106), et veillez à ne pas marcher sur la planche pendant l'éclaircissage.

### Soins à donner

Sarcliez, et paillez si vous pouvez, pour neutraliser les mauvaises herbes. N'arrosez que si le temps est très sec ; si on laisse le sol se dessécher, les plantes « s'emballeront ».

### Parasites et maladies

**Blanc (oïdium).** En principe, l'épinard est à l'abri des parasites et maladies, mais par temps très humide et lourd il peut moisir. Cela se révèle par des taches jaunes à la surface des feuilles et de la moisissure blanchâtre au revers. Si les épinards sont atteints, la meilleure chose à faire est de les mettre au rebut et d'en planter d'autres. Si vous en plantez un peu chaque mois, vous ne vous en passerez pas longtemps.

### Récolte

Cueillez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins. Notez que, si vous désirez que la plante continue de produire, il vous faudra prélever les feuilles externes assez souvent. Pour que les épinards aient toute leur saveur, rincez-les rapidement et mettez-les de suite, encore mouillés, dans une casserole à couvercle à peu près hermétique (une cocotte). N'ajoutez pas d'eau ; laissez simplement mijoter cinq ou six minutes.



### ÉPINARDS : CUEILLETTE

Comme il faut beaucoup de feuilles pour obtenir une seule ration, vous devrez semer suffisamment de pieds : du moment que vous répartissez la cueillette sur plusieurs pieds, plus vous cueillerez souvent, mieux cela vaudra. Prélevez les jeunes feuilles à l'extérieur, en veillant à ne dénuder aucun pied.

### ÉPINARDS DE NOUVELLE-ZÉLANDE

L'épinard de Nouvelle-Zélande (ou tétragone cornue) n'est pas à vrai dire un membre de la famille des chénopodiacées comme l'épinard proprement dit, mais il lui est suffisamment semblable pour que je me permette d'en parler ici. Il n'a pas la haute teneur en acide oxalique de l'épinard véritable ; on peut donc plus amplement disposer de sa valeur nutritive. Il résiste moins à la gelée et il faut le cultiver en été.

Ne pas semer avant que tout danger de gelée soit passé. Faire pousser l'épinard de Nouvelle-Zélande en lignes espacées de 1,20 m dans une bonne terre ou plus rapprochées en sol pauvre. Semé directement sur couche, il poussera particulièrement bien. Immergez les graines dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de semer ; sinon leurs enveloppes dures ralentiront la germination. Placez les graines trois par trois et arrachez ultérieurement les deux plants les plus faibles. A part cela, traitez la plante exactement comme l'épinard véritable.

## Poirées



La poirée ou bette à côtes (ou à cardes) est pour ainsi dire une betterave sans rave : elle ne produit pas une grosse racine renflée mais des racines étroites et profondément enfouies. La cultiver fera le plus grand bien à votre potager, car elle expédie ses vigoureuses racines jusqu'à 90 cm, dans les profondeurs du sous-sol, et en ramène ce qui s'y trouve de bon. On peut manger à la fois les feuilles et leurs pétioles charnus, les cardes.

### Sol et climat

La poirée tolère la plupart des climats et tout sol lui convient, sauf s'il est par trop imbibé d'eau.

### Traitement du sol

La poirée, comme les autres « bettes », a besoin d'un pH de 6,5 ; chaulez donc si nécessaire. Une petite application de compost ou de fumier bien décomposé est bénéfique.

### Multiplication

Immergez les graines comme celles de betterave (voir Betteraves). Semez-les en lignes peu profondes (2,5 cm) tous les 8 cm – 8 cm aussi pour la « couche » (voir p. 106). Ménagez un écart de 50 cm entre les lignes, car les plants ont besoin d'espace. On devrait en principe semer les graines deux ou trois semaines avant la dernière gelée attendue, bien qu'en climat doux l'on puisse semer vers la fin de l'été en vue de récolter et consommer les poirées en hiver et au printemps.

### Soins à donner

La poirée n'en exige guère, bien qu'un paillage soit une bonne mesure.

### Parasites et maladies

La poirée est robuste et résiste aux parasites et maladies.

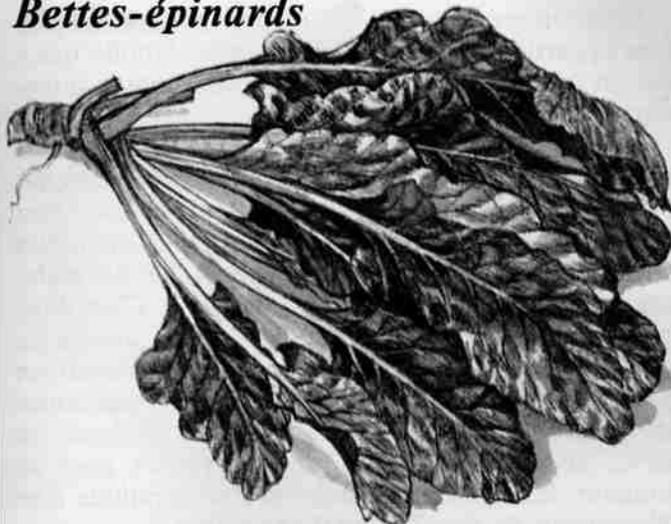
### Récolte

Quand les feuilles ont 20 cm de long, commencez à détacher et à consommer celles qui sont externes. Une fois que les feuilles ont bien grandi, enlevez la mince enveloppe recouvrant les cardes.

### BETTE A COTES ROUGES

C'est pratiquement une poirée dont feuilles et cardes sont d'un rouge foncé. On prétend qu'elle s'accommode mieux d'une terre forte que ses rivales.

## Bettes-épinards



La bette-épinard est aussi une betterave sans rave (pas de racine renflée). On la qualifie parfois d'« épinard perpétuel », parce que, au lieu d'avoir à faire une série de semis échelonnés de l'hiver à la fin de l'été, comme c'est le cas pour les épinards, vous pouvez faire provision de feuilles pour toute une année en semant deux fois seulement. La bette-épinard, plus rustique que l'épinard, résiste aux gelées d'hiver. Son goût ressemble à celui de l'épinard mais elle contient moins d'acide oxalique.

### Sol et climat

Un climat frais, légèrement humide, lui convient le mieux, et elle préfère un bon terrain profond. Comme les autres légumes de la même famille, elle pousse très bien sur couche (voir p. 106).

### Traitement du sol

Travaillez profondément la terre à la fourche-bêche en y incorporant autant de compost ou de fumier que cela vous est possible. Des apports trop abondants et récents de fumure ne représentent pas un danger, alors que c'en est un pour beaucoup d'autres légumes-racines.

### Multiplication

Si vous semez au printemps et de nouveau à la Saint-Jean, vous pourrez avoir des feuilles à consommer tout au long de l'année. Semez les graines tous les 2,5 cm en lignes séparées de 45 cm. Quand les jeunes plants sont bien formés, éclaircissez pour obtenir des intervalles de 15 cm entre les plants. En couche (voir p. 106), prévoyez 15 cm d'intervalle en tous sens.

### Soins à donner

Veillez à bien débarrasser le terrain des mauvaises herbes. Un paillage sera bénéfique.

### Parasites et maladies

La bette-épinard ne pâtit guère de parasites ou maladies, mais prenez garde aux limaces (voir p. 104) en automne.

### Récolte

Prélevez les feuilles avec soin par un mouvement de torsion vers le bas. Cueillez-les à l'extérieur de la plante, en laissant les jeunes feuilles neuves poursuivre leur croissance. Ne dénudez jamais complètement une plante. Ne laissez pas les feuilles grandir, car cela empêchera la plante d'en produire d'autres.

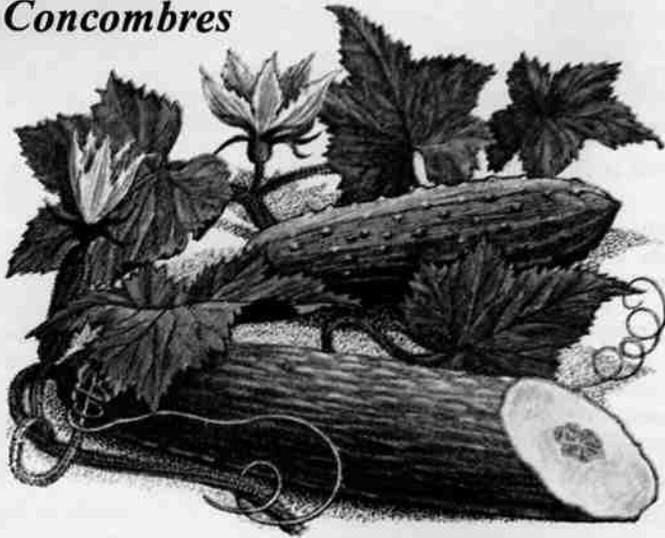
## Cucurbitacées

*Concombres, courges, courgettes, potirons et melons* appartiennent aux *Cucurbitacées*, famille qui a su, en évoluant, s'adapter à des conditions climatiques extrêmes.

Rien n'est plus fascinant, lorsqu'on étudie la nature, que d'observer la manière dont certaines plantes modestes ont évolué pour parvenir à combler des brèches, à occuper des « créneaux » disponibles dans le vaste et complexe système écologique établi par les grandes et volumineuses espèces. C'est ainsi que dans les immenses et humides forêts tropicales, où de puissants arbres luttent les uns contre les autres pour atteindre la lumière, vous verrez de rampantes et molles plantes, apparemment sans défense, se servir de leurs grands et robustes rivaux pour se soutenir, tirer parti de leur propre promptitude à se développer, de leur faculté d'adaptation.

D'autres membres des cucurbitacées se sont adaptés au désert, et ces plantes-là font à leur tour

### Concombres



En climat tempéré presque tous les concombres à peau lisse et unie ne peuvent être cultivés qu'en serre (voir p. 209). Il existe une variété à peau lisse et unie qui est rustique et peut être cultivée en plein air, mais ce cas mis à part les méthodes décrites ici ne s'appliquent qu'aux concombres nervurés (parfois épineux). Dits aussi de plein air (ou de pleine terre), ces concombres ne sont pas seulement rustiques, mais on peut les cultiver avec succès en région tempérée si tout risque de gelée est écarté. Ils sont beaucoup plus faciles à cultiver que les concombres sous châssis.

#### Sol et climat

Les concombres préfèrent un sol presque entièrement constitué de compost ou de fumier bien décomposé (terreau de fumier). Ils ne tolèrent pas un sol détrempé, bien qu'aimant beaucoup l'humidité tout au long de leur période de croissance. Les concombres nervurés peuvent se cultiver à peu près partout sous nos climats : ils ont une croissance rapide et ils la parachèvent au cours des chaleurs de l'été. La gelée a toute chance de les endommager.

appel à leur célérité dans la croissance, et sacrifient à cette fin la force, la rigidité, et toutes sortes d'autres vertus. Elles surgissent très vite d'une graine qui est peut-être demeurée en sommeil pendant des années, et accumulent en fort peu de temps, sous la forme d'un fruit, l'eau d'une brève mais violente pluie. Les melons tsava des déserts de Kalahari et de Namibie, en Afrique, en sont des exemples typiques. Dès que survient la pluie, ils apparaissent et s'épanouissent sur toute l'étendue désertique, auparavant stérile et privée d'eau. Tandis qu'hommes et animaux mangent alors leurs fruits et absorbent leur eau, les graines par la même occasion se dispersent pour demeurer en sommeil durant peut-être encore plusieurs années jusqu'à la prochaine pluie.

Melons et concombres semblent avoir été conçus pour le réconfort des hommes en climat particulièrement sec et chaud – en Iran on offre à l'hôte assoiffé des tranches de concombre au vinaigre.

#### Traitement du sol

Le terrain a besoin d'être profondément remué en vue d'obtenir un drainage adéquat, et aussi d'une grande quantité de fumier ou de compost décomposés à point. Bêchez et incorporez jusqu'à 30 cm de profondeur. Tout comme les tomates, les concombres doivent être pleinement exposés au soleil. A peu de chose près, c'est le même genre de terrain qui convient à ces deux cultures, et c'est donc une bonne idée que de faire alterner concombres et tomates dans un emplacement ensoleillé situé contre une palissade ou un mur orientés au sud. Rappelez-vous que les concombres sont de bons grimpeurs, et qu'ils occupent beaucoup moins de place et s'épanouissent mieux si on leur permet de grimper.

#### Multiplication

On peut semer les graines de concombres en plein air dans leurs emplacements définitifs pendant la première semaine de mai, et puis placer au-dessus des récipients de verre retournés



#### SEMIS EN INTÉRIEUR

*Pour obtenir des concombres hâtifs, faites-les d'abord pousser en intérieur, en pots en tourbe ou caisses à terreau. Placez deux graines sur la tranche dans chaque pot ou caisse. Ne compressez pas le compost ; le concombre n'aime pas un sol ferme, chose rare pour un légume. Arrosez, maintenez au chaud, mais pas au soleil. Après la dernière forte gelée probable, vous pourrez transplanter, en veillant à préserver la motte des racines. Semez en même temps d'autres graines en pleine terre.*

pour les protéger. Enlevez les récipients quand les plantes s'y trouvent trop à l'étroit.

On peut également faire germer et pousser les concombres en intérieur dans des pots de tourbe ou des caisses de terreau. Ne

les transplantez alors dans leurs emplacements préparés que longtemps après la dernière gelée possible. Si votre terrain est lourd et fortement détrempé, il vaut mieux les planter sur buttes, ou ados, parce que si vous les plantez sur le plat dans un terrain mal drainé, ils seront exposés à pourrir par excès d'eau.

#### Soins à donner

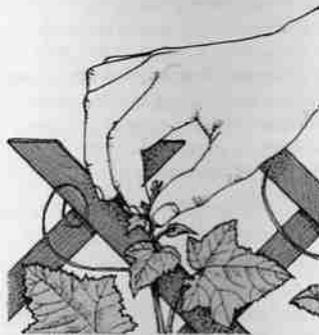
Les concombres doivent avoir de l'eau en permanence : bien des gens enfoncent un pot de fleurs dans la terre près de chaque pied et y versent de l'eau, de sorte que celle-ci atteint rapidement les racines. Veillez à bien désherber.

Lorsqu'ils ont six ou sept vraies feuilles – en dehors des feuilles cotylédonaire – il est bon de « pincer » les pousses principales pour que les plantes s'étalent en se ramifiant. N'enlevez pas les fleurs mâles des concombres nervurés. Ceci ne peut se faire qu'avec les concombres à peau lisse et unie –



#### PALISSAGE DES CONCOMBRES

*Les concombres prospèrent si on les incite à grimper, par exemple après une palissade ou un treillis (à gauche) ; lorsqu'ils atteignent le sommet, arrêtez la croissance par « pincement » (ci-dessous).*



qui ne sont cultivables qu'en serre. Évitez tout contact du fruit avec le sol.

#### Parasites et maladies

**Blanc des courges.** Pouvant survenir par temps très chaud, lourd et humide, il se signale par des taches blanches poudreuses sur les feuilles et les tiges. On l'évite en plantant des variétés résistantes, ou en pulvérisant du soufre dès le premier symptôme.

**Tétranique tisserand.** Ces minuscules acariens (« araignées rouges ») sont favorisés par une température élevée et une faible humidité. Les feuilles se décolorent, puis s'enroulent. Essayez de vous en débarrasser par des douchages répétés des plantes (attention à l'oïdium).

**Mosaïque du concombre.** Maladie à virus. Les feuilles deviennent marbrées et se ratatinent. Arrachez et brûlez immédiatement les plantes affectées.

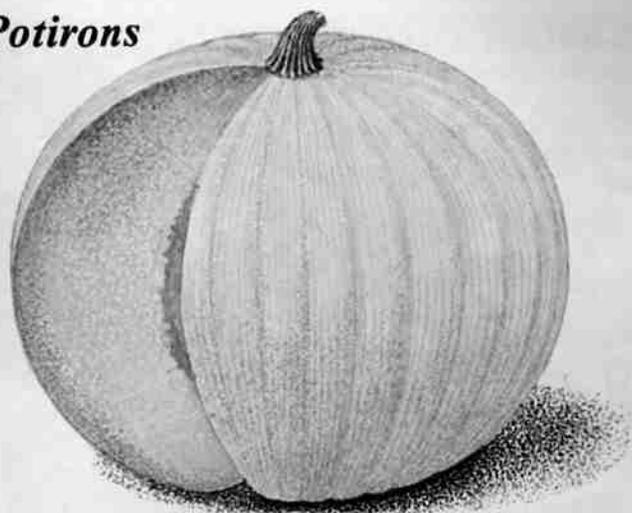
#### Récolte

Cueillez et mangez vos concombres dès qu'ils sont mûrs. Ne les laissez surtout pas vieillir sur place.

#### CORNICHONS

Se traitent exactement comme les concombres nervurés. Ils ont besoin d'un peu moins d'espace intermédiaire : à peu près 60 cm entre les pieds. Cueillez-les quand ils n'ont que 5 cm de long.

## Potirons



Les potirons et les courges ont beaucoup de points communs, mais certains caractères botaniques les séparent : les potirons ont des enveloppes tendres et des tiges dures, les courges ont des enveloppes dures et des tiges tendres.

#### Sol et climat

Les potirons préfèrent l'humus s'ils peuvent en obtenir, mais pousseront sur un terrain non fumé du moment qu'il est bien drainé. Ils exigent beaucoup d'eau.

#### Multiplication

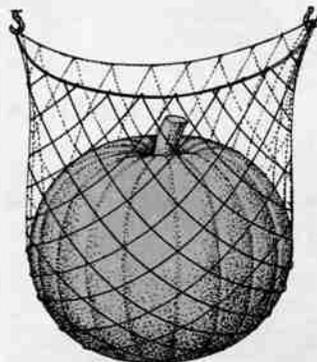
On peut semer les graines en pleine terre au printemps, sous cloches de polythène ou bocaux à confiture retournés, ou bien au début de l'été sans protection. On peut aussi semer en intérieur dans des pots en tourbe ou des bacs à semis un peu avant la dernière gelée, et mettre en place les plants à demeure lors des premières fortes chaleurs.

#### Soins à donner

Laissez chaque pousse latérale obtenir une fleur mâle – fleur à laquelle un potiron n'est pas rattaché. Puis, lorsqu'une fleur femelle – accompagnée d'un tout petit potiron vert – apparaît, « pincez » le rameau juste au-dessus de la fleur femelle. Cela favorisera l'apparition de plusieurs potirons de modeste dimension à la place d'un seul, énorme.

#### Récolte

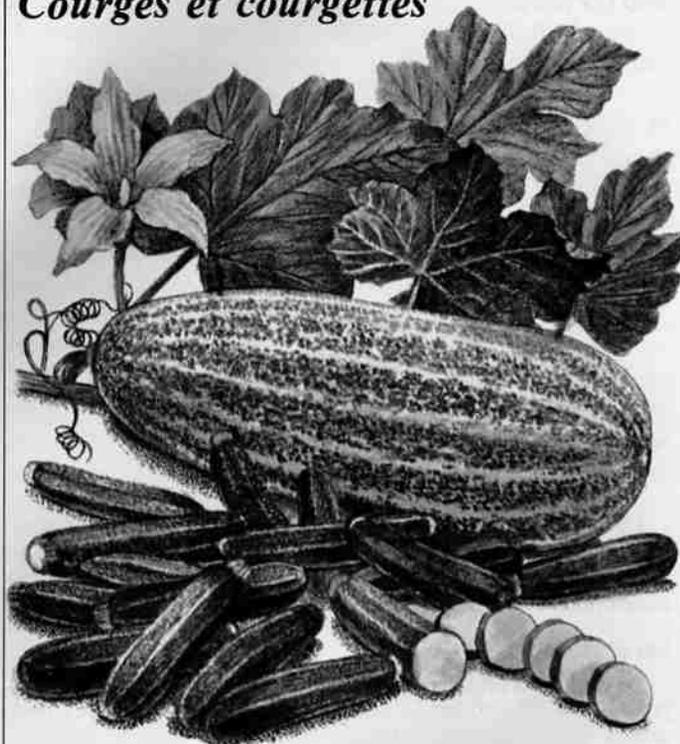
La couleur n'est pas un indice sûr de maturité. Il vaut mieux attendre jusqu'à la première gelée avant de cueillir les potirons. Ce faisant, laissez environ 5 cm de tige sur chacun d'eux.



#### POTIRONS : CONSERVATION

*Pour conserver un potiron, il faut une température plus élevée que pour tout autre légume (10 à 16 °C). Ne jamais le suspendre par la tige ; celle-ci finira par se flétrir, et il s'endommagera en tombant. La meilleure méthode consiste à le placer dans un filet que l'on suspendra dans un endroit aéré.*

## Courges et courgettes



L'ensemble des courges est étonnamment diversifié, et les courgettes sont simplement de jeunes courges. Le mieux à faire est d'essayer plusieurs variétés pour fixer votre choix, et puis d'en planter une destinée à la consommation immédiate et une autre destinée à la conservation.

### Sol et climat

Le meilleur endroit pour cultiver les courges est un tas de compost en ados. Elles ne pousseront pas bien sur un terrain sans fumure, et plus elles disposeront d'humus plus elles l'apprécieront. Incorporez beaucoup de compost ou de fumier, et chaulez si le pH est inférieur à 6.

### Multiplication

En climat tempéré, semez directement en pleine terre au début de l'été. Dans les régions où les étés sont plus courts, on

#### POLLINISATION DES FLEURS

Déposez au pinceau un peu de pollen de fleur mâle dans la fleur femelle ouverte, laquelle se repère par une enflure de la hampe juste en dessous de la corolle.



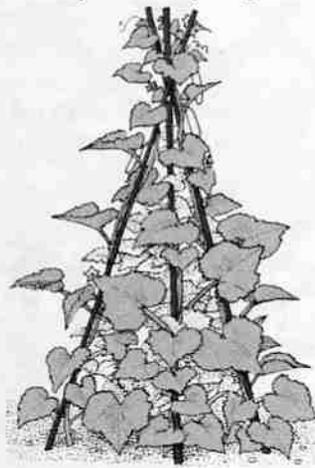
peut semer en intérieur dans des pots de tourbe ou des bacs à semis deux semaines avant la dernière gelée et mettre en place à demeure vers le début de l'été. Par ailleurs on peut semer en plein air (en place) en plaçant sur les poquets des cloches ou des bocaux à confiture retournés, que l'on enlèvera lorsque viendra le temps chaud. Espacez les poquets de 1,20 m – 75 cm pour une couche (voir p. 106). Dans chaque poquet semez deux ou même trois graines à 5 cm de profondeur, et, lorsque les plants sont formés, enlevez les plus faibles pour n'en laisser qu'un seul. On dit qu'il vaut mieux placer la graine sur la tranche et non à plat. Pour ma part j'ai constaté que la plante pousse aussi bien dans un cas comme dans l'autre.

### Soins à donner

Ne laissez jamais les courges manquer d'eau. Un paillage leur est très bénéfique. Bien que certains insectes se chargent de la pollinisation de quelques fleurs, il est important de pratiquer en

#### PALISSAGE SUR TRÉPIED

Si on laisse des variétés « coureuses » de courges ramper sur le sol, les tiges peuvent s'étaler sur plusieurs mètres, prenant beaucoup de place. Pour y remédier, faites-les grimper à la verticale après grillage ou treillis ; ou bien servez-vous de « trépièdes ». Croisez et liez près du sommet trois perches de 2 m et faites grimper une plante après chaque perche. Lorsque les tiges atteignent environ 1,50 m, arrêtez la croissance par pincement.



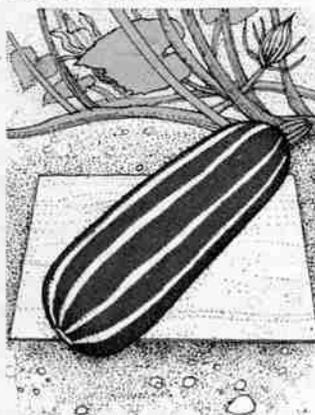
plus une pollinisation artificielle à la main. Il faut amener les variétés « coureuses » à grimper après une palissade ou sur des bâtons groupés en forme de tente indienne.

### Parasites et maladies

Ce sont en général les mêmes que pour les concombres.

#### SOUTIEN DES COURGES

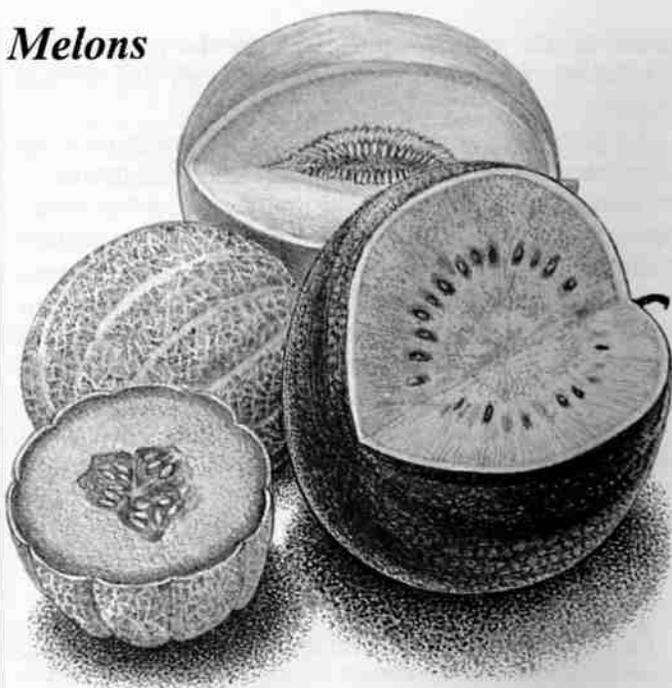
Quand les courges apparaissent et prennent peu à peu leur pleine ampleur, il y a risque de pourriture (cryptogamique) provenant de la terre. Empêchez donc la courge de toucher le sol en plaçant dessous un morceau d'ardoise, une tuile, une plaque de verre ou une feuille de plastique.



### Récolte et conservation

Cueillez les courgettes quand elles ont de 10 à 15 cm de long. Si vous les laissez mûrir, elles deviendront des courges. Continuez d'en cueillir pour que d'autres les remplacent. Ne faites pas de récolte principale avant qu'il n'y ait une réelle menace de gelée. Coupez les tiges à plusieurs centimètres du légume-fruit ; si vous procédez par cassure au niveau du fruit, cette blessure entraînera la pourriture.

## Melons



Il y en a trois types principaux : le véritable cantaloup, qui vient d'Europe, le melon brodé, et un groupe de melons lisses comprenant le melon d'eau et le melon Kroumir.

### Sol et climat

Si le sol est convenable, on peut cultiver des melons partout où il y a quatre mois d'été, et lorsque la température, au moment du mûrissement des melons, est de 27 °C le jour et d'au moins 10 °C la nuit.

Le melon demande un sol modérément léger et abondamment pourvu d'humus, pas un sol argileux et lourd, et il le préfère alcalin : le pH devrait dépasser 7. Un chaulage sera probablement indiqué.

### Traitement du sol

Le terrain doit recevoir beaucoup de fumier ou de compost, à moins d'en être déjà constitué pour moitié ; la couverture de fumure organique devrait être d'au moins 10 cm avant d'être incorporée. On peut aussi, à l'emplacement des futurs poquets, espacés de 1,20 m, creuser un trou carré profond d'un fer de bêche et large de plusieurs. On y déverse une bonne fournée de fumier, puis l'on recouvre à nouveau de terre jusqu'à formation d'un petit monticule.

### Multiplication

En climat chaud semez simplement les graines en poquets quinze jours après la dernière gelée, en les plaçant sur la tranche, six par poquet, à 4 cm de profondeur ; arrosez-les fréquemment. Si vous cultivez sur couche (voir p. 106), semez les cantaloups à 45 cm d'intervalle ; si vous les alternez avec d'autres plantes, ils ne s'en trouveront que mieux. Éclaircissez pour obtenir deux ou trois pieds par poquet quand les jeunes plants sont bien formés.

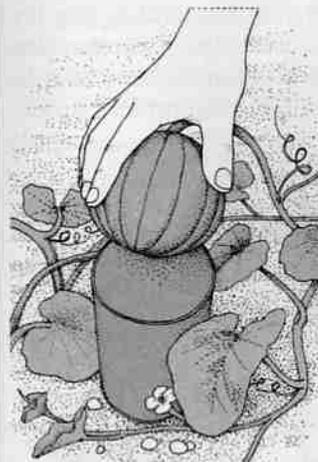
En climat frais il faut semer en intérieur assez tard au printemps ou bien en pleine terre vers le début de l'été sous cloche ou bocal à confiture retourné. Si vous semez en intérieur, ne transplantez pas en pleine terre avant que toutes les gelées ne soient passées et que l'été ne soit vraiment installé.

Pour activer la croissance au départ une bonne méthode est de placer d'abord les graines entre deux feuilles de papier buvard humide, dans un sèche-linge, ou tout autre endroit chaud, jusqu'à ce qu'elles commencent à germer. Faites cela une semaine environ avant le jour où vous sèmeriez normalement.

Cultiver des melons en climat tempéré, c'est se livrer à une course contre le temps. Le fruit qui se montre après le milieu de l'été doit être mûr avant que la gelée puisse le tuer.

### Soins à donner

Traitez-les exactement comme des concombres de pleine terre. Dès que les petits melons ont la grosseur de votre poing, placez-les en équilibre sur un récipient de verre ou une vieille boîte de conserve pour les préserver du contact avec le sol.



### PROTECTION DES MELONS

Les soins à donner aux melons sont les mêmes que pour les concombres de plein air. Il faut leur fournir beaucoup d'eau et les débarrasser des mauvaises herbes. Lorsque les melons ont à peu près la grosseur de votre poing, placez-les sur une vieille boîte de conserve pour éviter le contact avec le sol. Cela les préservera de la pourriture et favorisera aussi le mûrissement.

### Parasites et maladies

**Vers gris.** Ces parasites perforent les tiges des jeunes plants. S'ils sévissent dans votre potager, mettez des colliers de papier ou de carton autour des plants au moment de planter.

**Anthraxose ou nuile rouge.** Maladie cryptogamique caractérisée par l'apparition de taches brunes sur les feuilles et en fin de compte par une moisissure du melon. On peut l'éviter en ne faisant pas pousser des cucurbitacées plus d'une fois tous les quatre ans sur le même terrain.

**Botrytis, ou moisissure grise.** Une trop forte humidité peut provoquer cette affection. Bien que les plantes aient besoin d'une humidité constante, ce n'est pas une raison pour gorger d'eau le terrain. Si le botrytis se déclare, détruire toutes les plantes affectées.

### Récolte

Le melon commence en général à se fendiller à la base d'implantation du pédoncule lorsqu'il est mûr, et le fruit se détache assez facilement. Si l'on a de l'expérience on peut vérifier l'état de maturation par tapotement : un melon mûr rend un son creux particulier. On ne conserve pas les melons.

### PASTÈQUES

Les pastèques (ou melons d'eau) ont besoin d'un temps chaud d'au moins quatre mois et d'énormément d'espace parce que leurs ramifications se déploient sur une grande étendue. A moins que vous ne disposiez de ces deux éléments, ainsi que d'un sol sablonneux ou très léger, n'envisagez pas leur culture. Quand vous penserez qu'une pastèque est mûre, frappez-la de l'index replié et tenez compte du conseil de Mark Twain : « Un melon mûr dit "punk" ; s'il n'est pas mûr, il dit "pink" ou "pank". »

## Composées

*Laitues, chicorées, endives, salsifis, scorsonères, pissenlits, artichauts, cardons, topinambours et crosnes du Japon* font tous partie des *Composées*.

Les composées tirent leur nom de la particularité suivante : elles offrent à la vue ce que l'on prend pour une simple fleur, et qui est un astucieux déguisement car il s'agit en fait de nombreuses petites fleurs réunies en un bouquet compact. On trouve dans cette famille deux groupes importants ; il est commode et adéquat de les qualifier de groupe salade et de groupe chardon. Le groupe salade - laitue, chicorée, endive, salsifis, scorsonère et pissenlit - est constitué de plantes à croissance rapide et à tige tendre, que les jardiniers doivent d'ordinaire traiter comme des plantes annuelles. Une sève d'un blanc laiteux monte dans leurs tiges et elles ont un goût légèrement amer.

### Laitues



On cultive les laitues depuis si longtemps que plusieurs variétés se sont formées, nettement distinctes, et fixées. Les trois types courants sont la laitue pommée (laitue proprement dite), la laitue romaine et la laitue batavia. La laitue pommée est verte à l'extérieur et ses feuilles se rassemblent pour englober un cœur dense formé de feuilles blanches et croquantes ; la romaine a de hautes feuilles vertes formant une pomme allongée et peu compacte ; et la laitue batavia a des feuilles vertes, tendres, et une pomme aplatie et souple.

C'est de ce groupe que l'on tire la plupart des ingrédients entrant dans la composition des bonnes salades.

Le groupe chardon englobe une très large part des chardons existants, parmi lesquels les artichauts et les cardons intéressent tout particulièrement les jardiniers. Leur sont étroitement apparentées un certain nombre d'autres plantes apparemment très différentes, mais qui pour un botaniste sont tout à fait similaires ; elles comprennent les topinambours (artichauts de Jérusalem), les crosnes du Japon (artichauts chinois) et les tournesols. Les légumes de ce groupe doivent en général être cuits, mais il est étonnant de constater que l'on peut consommer à peu près n'importe lequel d'entre eux, lorsque nécessité oblige.

En plantant comme il convient et en sélectionnant avec soin les variétés, vous devriez être en mesure de cultiver des laitues pendant une bonne partie de l'année, tout au moins en climat tempéré. En ce qui concerne la culture, les laitues se partagent en trois catégories : laitues d'hiver, de printemps et d'été. Les variétés d'hiver sont susceptibles de supporter des hivers relativement doux. Elles se développent particulièrement bien si on les coiffe de cloches. Les variétés de printemps ont une croissance très rapide, de sorte qu'on peut les récolter au début de l'été. Les laitues d'été ont un fort et luxuriant développement et forment la grande masse des laitues cultivées.

#### Sol et climat

Les laitues apprécient des conditions de fraîcheur et de légère humidité. Elles s'épanouissent bien à l'ombre, et par un fort soleil elles ont tendance à « s'emballer », ou à monter rapidement en graine. C'est pourquoi elles prospèrent en climat frais et plutôt humide, et en climat vraiment chaud elles ne doivent être cultivées qu'en hiver. Pour cultiver les laitues il vous faut une bonne terre fertile. Le terrain doit être bien drainé, mais riche en humus pour retenir l'eau. Les laitues ne poussent pas bien en terrain lourd, compact ; donc, si le vôtre est, disons, fortement argileux, il faut remédier à cela pour quelques années en y incorporant beaucoup de fumier ou de compost. Le méthode de la « couche » (voir p. 106) est idéale pour les laitues.

#### Traitement du sol

Le mieux est d'accorder à la planche à laitues une forte application de fumier ou de compost vraiment bien décomposés : 500 g pour 30 cm<sup>2</sup> n'est pas excessif. Le sol doit avoir un pH de 6 ou 7 ; chaulez donc si nécessaire.

#### Multiplication

On peut semer les laitues directement sur la planche, ou bien en pépinière ou en bac à semis en vue d'une transplantation future. Les graines ne germeront que dans des conditions de fraîcheur et d'humidité relatives, aussi est-il bon, en pays très chaud, de placer les graines entre deux feuilles de papier-buvard imprégné d'eau et de les mettre au réfrigérateur pendant cinq jours avant de planter. Obtenez un espacement de 25 cm entre les plants et de 30 cm entre les lignes - en couche (voir p.

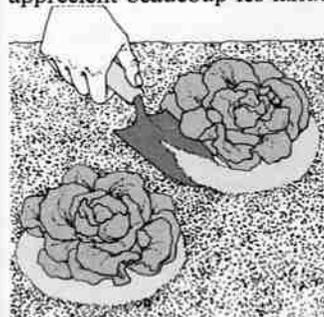
106) : 20 cm en tous sens. On peut commencer à faire pousser les laitues de printemps en intérieur en bacs à semis (ou pots de tourbe) vers la fin de l'hiver, ou bien les semer en automne en pleine terre où elles demeureront plus ou moins en sommeil pendant l'hiver, protégées par des cloches ou même de la paille ou des feuilles. Il vaut mieux semer les laitues d'été directement en pleine terre, et faire des semis échelonnés tout au long de l'été.

#### Soins à donner

Il faut biner et sarcler, et arroser si nécessaire. Un paillage est également bénéfique. Faites de l'ombre sur les plantes si le soleil tape dur, et protégez-les en hiver contre les fortes gelées.

#### Parasites et maladies

**Ver gris.** Il pénètre en rongant dans les tiges des jeunes plants près du sol. Si vos laitues en pâtissent fortement, il faudra disposer des colliers autour des plants au moment de la transplantation. Cela découragera aussi les limaces, qui apprécient beaucoup les laitues.



#### POURRITURE : PRÉVENTION

*La pourriture cryptogamique de la laitue provient du sol et se déploie dans la plante à partir des feuilles inférieures qui touchent le sol. Évitez-la en répandant du sable propre autour de chaque laitue. Et puis, ne plantez jamais des laitues au même endroit deux années de suite.*

**Pourriture.** Dans certains potagers une maladie cryptogamique provenant du sol pourra s'installer dans la plante et la faire pourrir. Une mesure préventive consiste à étendre une couche de sable autour de chaque laitue. Avec une rotation adéquate, une bonne alternance de cultures, cela ne devrait pas se produire.

#### Récolte

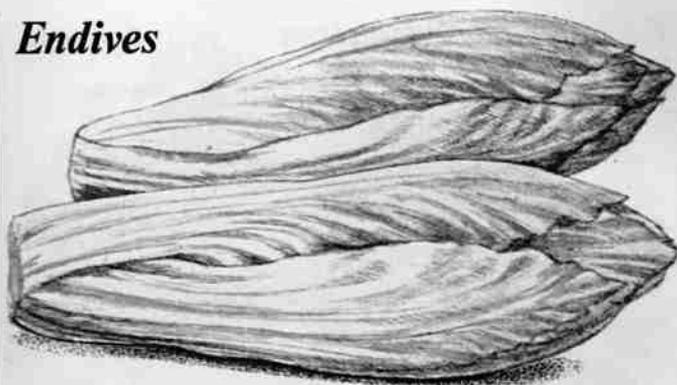
La laitue n'est pas propre à la conservation, et des laitues qui ont séjourné plusieurs jours dans un réfrigérateur ne valent rien. Arrachez-les donc à mesure de vos besoins. Ne laissez pas monter en graine (à moins que vous ne désiriez des graines) ; donnez-les plutôt à votre tas de compost quand elles ont nettement dépassé la maturité.

#### MÂCHE

A mon avis, la mâche – également appelée boursette ou doucette –, qui fait partie des valérianiacées, est plutôt fade, mais elle a au moins cette qualité : elle fournit de la salade pendant l'hiver. Elle pousse à l'état sauvage dans les champs de blé, et c'est pourquoi elle est particulièrement résistante quand on la cultive en potager.

Semez-la en plein été ou au début de l'automne sur un sol assez ferme, labouré depuis longtemps, que vous aurez préparé en le binant superficiellement. Traitez-la exactement comme la laitue. Quand les jeunes plants ont trois feuilles, espacez-les de 15 cm par éclaircissage. Si l'hiver devient très rigoureux, couvrez les pieds d'un paillis de feuilles jusqu'au moment où vous pourrez recommencer à faire la cueillette, au début du printemps. Prélevez quelques feuilles de chaque pied selon vos besoins.

## Endives



Les chicorées sauvages amères ou améliorées produisent des feuilles vertes que l'on mange en salade pendant l'été ; celles de Bruxelles (Witloof) produisent des bourgeons centraux (chicons) qui font l'objet d'un forçage et deviennent les endives.

#### Sol et climat

La chicorée sauvage préfère un climat plutôt frais, mais en principe elle poussera partout. Une terre grasse et neutre – pH de 6 à 7 – est la meilleure.

#### Traitement du sol

Défonchez la terre profondément, afin que les longues racines droites puissent s'enlever facilement quand vient en automne le moment de les extraire. La chicorée sauvage poussera encore mieux avec un apport de fumier ou de compost fermenté.

#### Multiplication

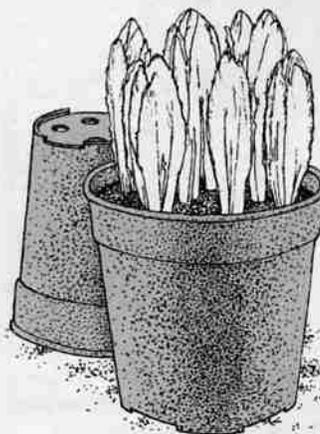
Semez les graines à 1 cm de profondeur et tous les 10 cm en lignes espacées de 60 cm, ou bien, si vous cultivez sur couche (voir p. 106), en poquets espacés de 15 cm en tous sens. Faites des semis échelonnés tout au long du printemps et de l'été pour la salade ; semez en juin pour le forçage d'hiver.

#### Soins à donner

Sarcler, binez ; veillez à ce que la terre demeure bien meuble. Si vous avez semé en vue du forçage, éclaircissez pour obtenir des intervalles de 15 cm. La chicorée sauvage pâtit fort peu des parasites et maladies.

#### Récolte et conservation

Prélevez les feuilles pour les salades d'été selon vos besoins. Extrayez les racines pour le forçage après la première gelée sévère, et forcez-les comme il est décrit ci-dessous.



#### ENDIVES : FORÇAGE

*Après la première forte gelée prélevez des racines pour le forçage. Coupez-les à environ 2,5 cm de la griffe. Plantez-les debout dans un pot, ou une caisse de terreau, dans une cave où la température doit atteindre au moins 10 °C. Bientôt de nouveaux bourgeons, ou chicons, se développeront ; si vous les détachez avec soin, d'autres suivront. Ne les prélevez jamais avant d'en avoir besoin – même une heure à la lumière les fera s'affaisser.*

## Chicorées ordinaires



La chicorée ordinaire est une des nombreuses salades mineures que l'on peut manger crues ou cuites. Elle a plus de saveur, mais n'a pas cette délicieuse qualité croustillante de la laitue. La chicorée frisée se récolte à la fin de l'été ; la chicorée scarole ou batavia se prélève en automne ou en hiver.

### Sol et climat

La chicorée ordinaire poussera pratiquement sur n'importe quel sol, neutre (pH de 6 à 7) de préférence. Un climat frais et légèrement humide lui convient mieux qu'un climat chaud et sec.

### Multiplication

Pour la chicorée frisée, semez clair en lignes peu profondes au début de l'été. Faites deux autres semis à trois semaines d'intervalle. Semez la scarole à la fin de l'été. Isolez chaque jeune plant à 23 cm d'intervalle - 15 cm en couche (voir p. 106).

### Soins à donner

Ces chicorées n'aiment pas un excès de soleil ; faites-leur de l'ombre si nécessaire et entretenez leur humidité, mais en climat relativement frais il n'y a pas lieu de s'en soucier. Trois ou quatre mois après le semis procédez au blanchiment en mettant les pieds à l'abri de la lumière. L'idéal est de les couvrir de cloches passées au lait de chaux. On peut aussi les repiquer en bacs de culture, dans un endroit sombre.



**CHICORÉES : BLANCHIMENT**  
On les blanchit vers la fin de l'été en les couvrant de cloches passées au lait de chaux, ou de plastique opaque.

### Récolte

Mangez les chicorées une fois qu'elles seront blanchies. Durée de blanchiment : environ trois semaines.

## Salsifis



Le salsifis est cultivé surtout pour ses longues racines, bien que les feuilles puissent être également consommées. En fait, il en existe deux espèces - le salsifis véritable, et le salsifis espagnol (scolyme) - mais les différences sont minimes.

### Sol et climat

Le salsifis apprécie une terre riche en humus et profonde. Si vous devez le cultiver en terrain fortement argileux, creusez une tranchée de 30 cm de large et 45 cm de profondeur et remplissez-la de fumier bien décomposé.

### Traitement du sol

Bêchez profondément la planche avec incorporation en profondeur de fumier ou de compost bien décomposé. Le sol doit être neutre (pH de 6 à 7).

### Multiplication

Semez les graines en début de printemps, avec intervalle de 5 cm, en lignes de 2,5 cm de profondeur et espacées d'environ 30 cm. Quand les plants apparaissent, éclaircissez-les à intervalle de 10 cm. Semez plus serré et éclaircissez à intervalle de 8 cm en couche (voir p. 106).

### Soins à donner

Veillez à supprimer les mauvaises herbes, et paillez en automne. Le salsifis pâtit rarement de parasites et de maladies.

### Récolte et conservation

Les racines doivent atteindre 4 cm de diamètre et 20 cm de long avant d'être prélevées. On peut donc les laisser en terre fort avant dans l'hiver, mais en climat très froid prélevez-les en automne et conservez-les dans du sable humide et dans une cave fraîche. Le salsifis étant une plante bisannuelle, il fleurira et montera en graine au printemps de sa seconde année. S'il vous en reste encore en terre à ce moment-là, coupez les hampes florales et consommez-les avant qu'elles ne deviennent trop dures.

### SCORSONÈRES

La scorsonère est très semblable au salsifis et devrait se cultiver de la même manière. Elle s'en différencie très légèrement par le fait que c'est une plante vivace, mais vous pouvez la traiter comme une plante bisannuelle, en extrayant les racines lors de la seconde année de croissance.

## Pissenlits



On a « apprivoisé » et amélioré le pissenlit sauvage pour en faire un légume fort utile. Les feuilles peuvent se consommer, sans excès, en salade, et elles sont particulièrement bienvenues en début d'année avant que les premières laitues arrivent à maturité ; convenablement paillées, les plantes survivent à l'hiver, et se développent rapidement au printemps. Les feuilles de pissenlit cuites constituent un excellent mets ; elles ont meilleur goût et sont beaucoup plus riches en vitamines que les épinards. Les racines peuvent être séchées, moulues et utilisées comme ersatz de café. Ce substitut à fort bon goût est très sain, mais ne donne évidemment pas le coup de fouet dû à la caféine. Nous nous porterions peut-être beaucoup mieux si nous l'adoptions. Les pissenlits sont des plantes vivaces ; si vous veillez bien sur eux, ils dureront des années.

### Sol et climat.

Les pissenlits prospèrent en n'importe quel sol et sous tous les climats, sauf s'ils sont torrides.

### Traitement du sol

Labourez bien et incorporez compost ou fumier.

### Multiplication

Les pissenlits poussent aisément à partir de graines que l'on peut acheter chez les grainiers. Faites des semis successifs depuis le milieu du printemps jusqu'à la Saint-Jean. Semez clair en lignes espacées de 45 cm et éclaircissez à intervalle de 30 cm lorsque les feuilles ont 5 cm de long. En couche (voir p. 106) semez à la volée et éclaircissez par la suite à intervalle de 30 cm en tous sens.

### Soins à donner

Arrosez si la planche se dessèche et supprimez bien les mauvaises herbes. Couvrez les plantes d'un léger paillis si l'hiver est rude. Enlevez tout bourgeon de fleur.

### Parasites et maladies

Les pissenlits cultivés sont étroitement apparentés à leurs ancêtres sauvages et sont par conséquent très résistants à la maladie. Toutefois, tenez les limaces à l'écart (voir p. 104).

### Récolte

Les pissenlits étant des plantes vivaces, il ne faut donc pas couper trop de feuilles au cours de leur premier été, parce que les racines sont fortifiées par les feuilles. Coupez-en à foison la seconde année. On peut extraire des racines de pissenlits en automne et les forcer à former des bourgeons comme on le fait pour la chicorée (voir p. 159).

## Artichauts



Consommé comme il convient – c'est-à-dire encore jeune et tendre – l'artichaut, grâce à sa saveur, est un légume de tout premier ordre. Mais de plus vous ne sauriez guère avoir de plus belle plante dans votre potager. C'est un chardon « par excellence », dont la tige peut dépasser 2 m de haut. Toutefois, il vous faudra pas mal d'espace pour cultiver des artichauts ; aussi vaut-il mieux s'en passer dans un potager vraiment petit. D'un autre côté, ils sont suffisamment décoratifs, avec leurs feuilles cendrées à l'aspect de fougères, pour que l'on n'en fasse pas seulement pousser dans le potager.

### Sol et climat

Une terre noire alluviale et basse est idéale pour les artichauts. Elle doit être légèrement humide, fraîche, mais pas trop imbibée d'eau. Si vous ne disposez pas d'une terre de ce genre, tout sol humifère, profond et frais, fera l'affaire.

### Traitement du sol

La planche d'artichauts doit être profondément ameublie. Incorporez de la fumure organique en grande quantité. Vérifiez la teneur en calcaire ; le pH doit être d'environ 6,5.

### Multiplication

Les artichauts peuvent se reproduire par semis : semez les graines sur couche chaude, vers la fin de l'hiver, transplantez au printemps, et vous devriez pouvoir consommer des artichauts au début de l'automne. Vous pouvez aussi semer des graines à demeure au printemps, mais il vous faudra dès lors attendre l'année suivante pour récolter.

Une autre méthode très répandue consiste à faire pousser les artichauts à partir d'ceilletons (ou repousses). Si vous déchaussez les pieds âgés jusqu'aux racines, au printemps ou en automne selon le climat, vous apercevrez sur les collets un certain nombre de petits bourgeons, les ceilletons, prêts à se développer. Détachez-en quelques-uns soigneusement, en prélevant en même temps avec chaque ceilleton un « talon », lequel est un morceau du pied mère. Plantez les ceilletons en pleine terre à peu près à la même profondeur où ils se trouvaient auparavant. Faites cela au début du printemps en climat froid, ou en automne en climat, chaud.

Les espacements diffèrent suivant les variétés et le genre de

sol où les pieds pousseront – en sol très riche les intervalles doivent être plus grands car les plantes seront vraisemblablement beaucoup plus volumineuses. En général, 1,20 m entre les pieds est un intervalle convenable. En couche (voir p. 106) il devra être de 1,50 m car là le sol sera nettement riche.

Vous pourrez avoir de bonnes têtes à consommer pendant six mois de l'année en climat assez frais si en hiver vous protégez très bien les pieds relativement âgés. Ceux-ci vous fourniront des artichauts vers la fin du printemps et au début de l'été. Si vous avez planté de bons ceilletons au début du printemps, ils vous permettront de faire une récolte vers la fin de l'été. Et des ceilletons plantés environ six semaines après la première plantation vous procureront des têtes en automne. En climat très chaud l'essentiel de votre récolte devrait être concentré en hiver et au printemps.

Les pieds d'artichauts ayant tendance à perdre de leur vigueur après quelques années, tâchez de faire en sorte que le quart de votre culture soit représenté chaque année par des pieds nouveaux. A cette fin, arrachez chaque automne les pieds les plus âgés correspondant au quart de votre culture, et remplacez-les au printemps par de nouveaux pieds. Mais avant de mettre les pieds âgés au rebut, prélevez leurs ceilletons et plantez-les dans du sable ou du terreau en intérieur. Au printemps vous pourrez planter à demeure les jeunes pieds obtenus ainsi.

#### Soins à donner

Un fort paillage au compost ou au fumier est toujours bénéfique pour les artichauts. Et là où les hivers sont froids, il vaut mieux couper les pieds au niveau du sol en automne et les recouvrir de foin, de paille ou de feuilles. Mais si vous faites cela, découvrez les pieds quand le temps se radoucit, afin qu'ils puissent sécher. Par forte chaleur, arrosez copieusement et régulièrement le sol autour des pieds.

#### Parasites et maladies

**Botrytis.** Cette maladie, qui se manifeste par une moisissure grise sur les feuilles et les tiges, peut affecter les plantes en saison très humide et chaude. Arrachez et brûlez les pieds atteints.

**Meunier ou mildiou.** Par temps très lourd, humide et chaud, les feuilles peuvent brunir et mourir. Pulvériser alors de la bouillie bordelaise bien diluée.

#### Récolte

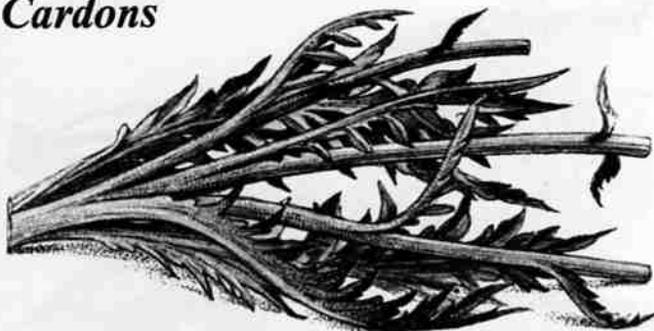
N'attendez pas que ce soient d'imposants objets épineux, durs comme du bois et piquants comme des aiguilles. Si vous les coupez lorsque la tête est encore bien serrée, verte et petite, vous pourrez pratiquement manger le tout. S'ils sont trop âgés, seul le bas des feuilles et le cœur seront mangeables. Coupez la tige à 2 ou 3 cm au-dessous de la tête.



#### ARTICHAUTS : RÉCOLTE

*En cueillant l'artichaut encore très jeune vous pourrez le consommer à peu près tout entier, et pas seulement le cœur et la base des feuilles internes. Cueillez-le en coupant la tige à 2,5 cm environ sous la tête.*

## Cardons



Les cardons sont des chardons qui sont très étroitement apparentés aux artichauts. Ils ont été cultivés tout spécialement pour leurs « côtes » qui doivent être consommées blanchies.

#### Sol et climat

Bien que ce soient à proprement parler des plantes vivaces, on les cultive toujours comme des plantes annuelles ; aussi sont-ils moins difficiles que les artichauts quant à la qualité du sol. Les cardons poussent sous des climats fort variés, à condition qu'ils ne soient pas trop humides.

#### Traitement du sol

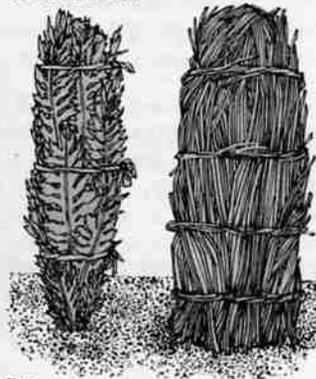
Creusez des poquets de 30 cm de diamètre et espacés de 90 cm, et remplissez-les de compost. Vous pouvez aussi creuser des tranchées comme pour le céleri (voir Céleris).

#### Multiplication

Semez trois ou quatre graines dans chaque poquet au printemps, ou tous les 90 cm le long de la tranchée. En alternative, semez en pots de tourbe un peu plus tôt et plantez à demeure vers la fin du printemps. Une fois formés, supprimez tous les jeunes plants sauf les plus robustes.

#### Soins à donner

Arrosez régulièrement, sarcliez à fond, et, comme les cardons ont besoin d'être blanchis, buttez-les comme les céleris (voir Céleris). Mais avant le buttage, vous devrez, pour les protéger, envelopper les pieds de paille. Ils pâtissent rarement de parasites ou maladies.



#### CARDONS : BLANCHIMENT

*Trois semaines avant la récolte, rassemblez la plante en faisceau et liez-la. Puis enveloppez-la complètement de paille ou tout ce qui peut protéger de la lumière. Laissez apparaître l'extrémité des feuilles. Une fois le processus de blanchiment achevé, vous disposerez de cardons durant tout l'automne et tout l'hiver.*

#### Récolte

On peut commencer à récolter les cardons en automne et continuer jusque fort avant dans l'hiver. Trois semaines avant le moment choisi pour un premier prélèvement, blanchissez les plantes, qui peuvent atteindre 90 cm de haut, selon la méthode indiquée ci-dessus.

## Topinambours



L'autre appellation des topinambours (artichauts de Jérusalem) paraît assez peu logique, car les topinambours n'ont pas grand-chose en commun avec les artichauts proprement dits. Curieusement, ils sont membres de la même famille, mais seul un botaniste pourrait déceler quelque similitude entre eux. Le topinambour est plus étroitement apparenté au tournesol ; la plante en est très semblable, à ceci près qu'elle a de petites fleurs et des tubercules sur ses racines (plus exactement des rhizomes tuberculeux).

### Sol et climat

Les topinambours poussent au mieux en sol léger ou sablonneux. En terre légère ils pousseront comme des mauvaises herbes si on les laisse faire – atteignant parfois 2 m – et ils étoufferont toute plante voulant rivaliser avec eux. Ils poussent pratiquement sous tous les climats.

### Traitement du sol

Si vous devez les faire pousser dans un sol lourd, ameublissez-le bien à la bêche, faites en sorte qu'il soit débarrassé des mauvaises herbes vivaces, et incorporez-y le plus possible de fumier ou de compost.

### Multiplication

Creusez un poquet à la houlette et placez-y les tubercules à 15 cm de profondeur, vers la fin de l'hiver. Même un petit fragment de tubercule produira un pied. Plantez à intervalles de 45 cm en tous sens entre les pieds – 40 cm pour la couche.

Une fois que vous aurez obtenu une première récolte de topinambours (tubercules), il vous sera fort difficile de vous en débarrasser. Ils repousseront année après année si vous ne les arrachez pas régulièrement à la houe.

### Soins à donner

En terrain léger, vous n'aurez pratiquement rien à faire. En terrain lourd, sarcliez entre les pieds. Par ailleurs, faites un fort paillage. Ils ne pâtiennent guère de parasites ou de maladies.

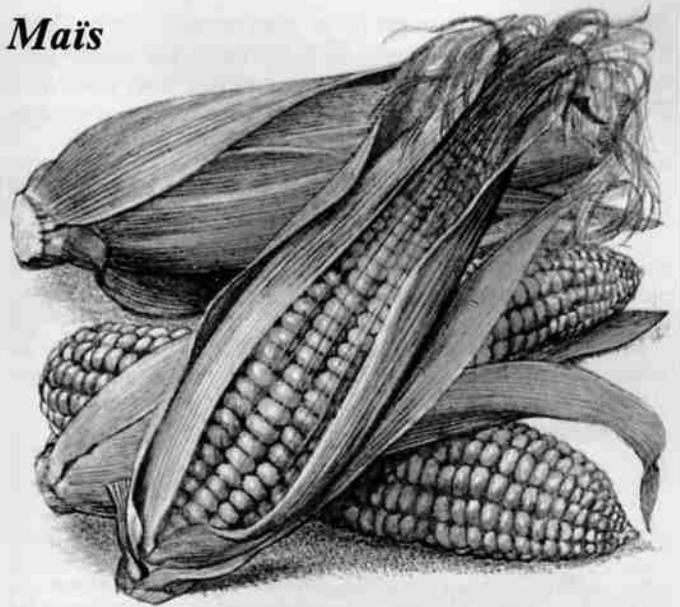
### Récolte et conservation

Prélevez les tubercules vers la fin de l'automne, ou bien laissez-les en terre jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Là où les gelées sont sévères, prélevez-les une fois que les feuilles se sont flétries et mettez-les en réserve.

### CROSSES DU JAPON

Qualifiés parfois d'artichauts chinois, les crosnes du Japon font partie de la famille des labiées. On les cultive exactement de la même manière que les topinambours. Un arrosage régulier et des applications de fumure soluble permettront d'engraisser les rhizomes que l'on prélèvera en automne.

## Maïs



Le maïs sucré, qui n'est autre que du maïs récolté très jeune, fait partie des *Graminées* ; cette famille comprend toutes les céréales et beaucoup d'autres espèces.

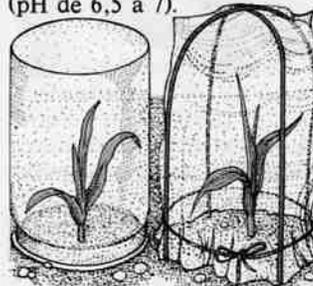
Cette plante peut atteindre 3,60 m de haut ; d'autre part, elle fait pénétrer profondément dans le sol toute une masse de racines. Cela la rend fort épuisante pour la terre, mais lorsqu'elle y retourne en temps voulu sous forme de compost, elle lui restitue la plupart des bons éléments nutritifs qu'elle en a tiré. Il y a de petites variétés, destinées aux jardiniers, qui ne dépassent pas 1,20 m.

### Sol et climat

Le maïs apprécie une terre profonde, grasse, riche en humus et bien drainée. L'argile s'avère trop froide pour lui en climat nordique ; il est nécessaire d'activer sa croissance initiale, car il exige quatre mois pour parvenir à maturité. Il poussera en terre légère et sableuse, mais seulement si elle contient beaucoup d'humus. Il ne poussera tout simplement pas sur un sol pauvre, avare, essentiellement pierreux et sableux. Quant au climat, le maïs préfère quatre mois de temps nettement chaud, peu nuageux.

### Traitement du sol

Le maïs a besoin de beaucoup d'humus, lequel doit être mélangé à fond avec la terre, parce que les racines s'enfoncent profondément et rayonnent largement. Une épaisseur de 5 cm de fumier bien décomposé et bien incorporé, à une profondeur d'un fer de bêche, convient parfaitement. On peut aussi planter le maïs sucré après une récolte principale de pommes de terre, le terrain ayant déjà été fortement fumé. Le sol doit être neutre (pH de 6,5 à 7).



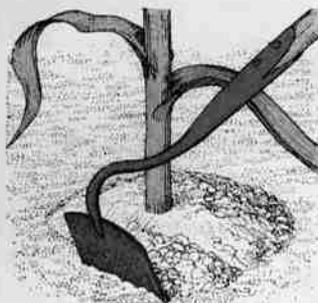
### MAÏS : PROTECTION

Les racines pourraient pâtir d'une transplantation ; aussi faites pousser le maïs en pleine terre sous protection. Un bocal retourné fait une excellente cloche ; du plastique transparent monté sur fil de fer peut en tenir lieu. Otez la cloche avant que le pied soit trop grand.

### Multiplication

Il vaut mieux semer le maïs sucré en larges carrés assez denses plutôt qu'en longues lignes peu serrées. Ceci parce qu'il est pollinisé par le vent et qu'en lignes maigres, espacées, certains pieds pourraient échapper au pollen. Pour activer sa croissance au départ semez-le en pleine terre, une quinzaine de jours avant la dernière gelée probable, sous des cloches, des bocalux retournés ou des montures garnies de plastique. Enlevez ces éléments de protection, bien sûr, avant que les pieds ne deviennent trop grands pour eux. Il n'est pas spécialement indiqué de transplanter le maïs sucré, mais cela peut néanmoins se faire.

Semez les graines ou transplantez les plants à intervalle de 30 cm en tous sens, soit en carrés soit sur couche (voir p. 106).



#### MAÏS : BUTTAGE

*Si vous désirez butter vos pieds de maïs pendant leur croissance, semez à intervalle de 45 cm et non de 30. La terre amassée autour de la plante la soutient pendant son épanouissement et lui permet de produire de nouvelles racines adventives.*

### Soins à donner

Le maïs n'aime pas manquer d'eau. Un paillage ne lui fera que du bien. Un buttage est également bénéfique, parce que la plante produira des racines adventives, plus haut sur la tige.

### Parasites et maladies

**Pyrale du maïs.** C'est une chenille qui perce les tiges, les épis, et provoque la casse des cannes. Si vous observez ses papillons gris et jaunes au crépuscule, poudrez avec la Bactopéine, insecticide biologique.

**Charbon du maïs.** Causé par un champignon qui provoque des boursoufflures argentées contenant une poudre noire sur les feuilles et les graines. Brûlez les plantes affectées.

### RÉCOLTE

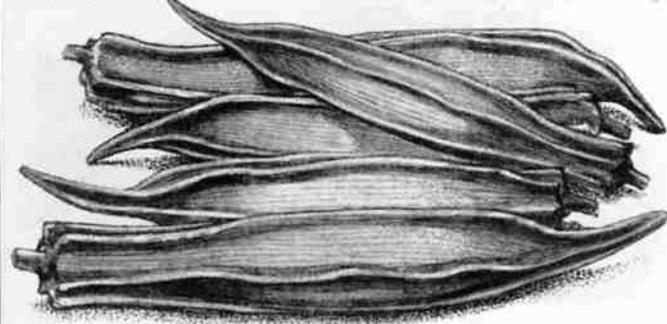
*Abaissez brusquement l'épi pour le détacher par rupture ; si vous le coupez, vous risquez de blesser la plante.*



### Récolte

L'épi est prêt à être cueilli dès que brunissent les barbes blanches et soyeuses de l'extrémité ; vous pouvez également vérifier son degré de mûrissement en ouvrant l'enveloppe et en pressant un grain avec le doigt. S'il est ferme mais encore légèrement laiteux, il est à point. N'attendez pas que le sucre qu'il contient se transforme en amidon.

## Gombos



Le gombo (ou ketmie comestible) est une plante tropicale de la famille des *Malvacées*. Les gousses de la plante font un mets délicieux, au goût très particulier. On s'en sert beaucoup pour le curry indien. Quand les graines sont bien développées, on peut les prélever et les faire cuire comme les petits pois. La plante dans son ensemble, avec ses grandes fleurs jaunes et rouges, est extrêmement attrayante. Trois ou quatre plantes suffisent pour fournir à une famille une récolte amplement suffisante.

### Sol et climat

En climat frais, on peut cultiver le gombo en serre. En pleine terre, il exige beaucoup de soleil en été. Là où les tomates prospèrent en pleine terre et fournissent une bonne récolte, on peut cultiver le gombo. Il préfère une terre légère avec beaucoup d'humus mais pas trop d'engrais vert, car la plante produirait alors trop de feuilles et pas assez de fruits.

### Traitement du sol

Le gombo pousse particulièrement bien sur couche (voir p. 106) et en climat plus frais on peut le faire pousser sous mini-serre (voir p. 111). En terrain ordinaire ameublissez profondément et amendez avec du compost bien décomposé. Le pH du sol doit se situer entre 6 et 7.

### Multiplication

On peut commencer à faire pousser le gombo en intérieur, mais seulement en pots de tourbe parce qu'il supporte mal la transplantation. Si vous semez les graines en pleine terre, attendez que le sol soit bien réchauffé. Vous pouvez contribuer au réchauffement du sol avec une mini-serre ou des cloches (voir p. 96). Les variétés naines doivent être semées à intervalle de 75 cm ; les variétés plus grandes à intervalle de 1 m.

### Soins à donner

Le gombo doit être arrosé de temps à autre, mais pas douché.

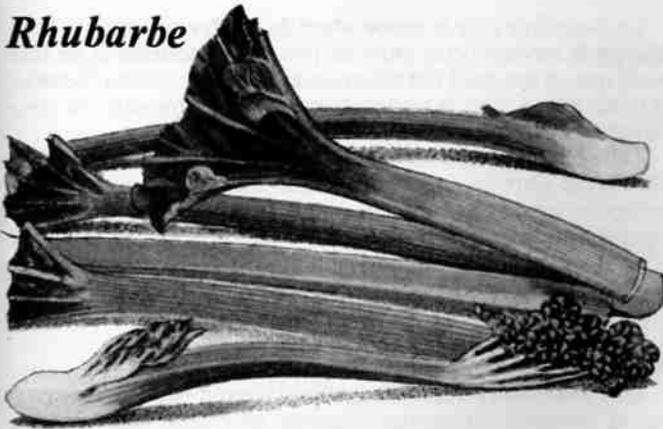
### Parasites et maladies

**Chenilles.** Contentez-vous de les ôter et de les écraser.

### Récolte et conservation

On peut récolter environ deux mois après le semis. Récoltez quand le gombo est encore fort jeune, quelques jours après que les fleurs sont tombées. Cueillez les gousses tous les deux jours, que vous en ayez besoin ou non, afin que les plantes puissent continuer à en produire d'autres. Les gousses peuvent être surgelées ou mises en conserve en bocalux, ou encore desséchées. Continuez à les cueillir aussi longtemps qu'il en poussera, c'est-à-dire, parfois, jusqu'à la première gelée.

## Rhubarbe



La rhubarbe est un légume parce que nous mangeons ses tiges, pas ses fruits. On pense qu'il s'agit d'un fruit tout simplement parce que l'on trouve bon de la consommer en tant que dessert, comme la plupart des fruits. De nos jours, il y a tant de fruits surgelés, tant de fruits importés, que le temps séparant la dernière récolte de fruits et la prochaine nous paraît réduit au minimum, mais dans l'ancien temps ce vide était comblé par la rhubarbe. Pourtant, la rhubarbe de la famille des *Polygonacées* est un bon « fruit » de remplacement.

### Sol et climat

La rhubarbe préfère un climat froid (elle vient de Mongolie) et ne s'accommode pas du tout d'un climat très chaud. A moins de connaître la gelée en hiver, elle ne jouira pas de la période de vie végétative dont elle a besoin, et ses pétioles, au lieu d'être rouges et comestibles, seront verts et immangeables. Elle apprécie un sol nettement acide où le chaulage serait donc malvenu, mais ceci étant dit elle poussera dans n'importe quel sol bien drainé, et elle semble prospérer au milieu des orties.

### Traitement du sol

Placez la rhubarbe dans une partie du potager consacrée aux plantes vivaces, parce que, convenablement traitée, elle continuera de croître et de produire pendant des années. Débarrassez le terrain des mauvaises herbes vivaces, labourez-le profondément, et appliquez-lui beaucoup de fumier. Il est fort efficace de creuser une fosse profonde.



#### GRIFFES DE RHUBARBE : PLANTATION

La rhubarbe peut se multiplier par semis, mais ce n'est pas la méthode la plus sûre. Il vaut mieux se procurer des griffes de racines. Creusez un trou profond, garnissez-le de compost, remplacez la terre de surface et plantez les racines debout à intervalles de 90 cm.

### Multiplication

La rhubarbe se reproduit rarement bien à partir de la graine : aussi la méthode habituelle consiste-t-elle à se servir de racines divisées. Les maraîchers labourent en général leurs planches tous les quatre ans, divisent les racines, et replantent sur terrain neuf. Vous pouvez acheter les racines fragmentées ou les

obtenir d'un voisin en train de diviser sa rhubarbe. Contentez-vous de planter à intervalle de 90 cm vos griffes de racines, dans leur position naturelle.

### Soins à donner

Un paillage abondant est bon pour la rhubarbe. En hiver, quand la plante se met en sommeil, vous pouvez l'ensevelir profondément sous du fumier, du terreau de feuilles, du compost ou ce que vous voudrez. Tant que vous leur fournirez de la sorte une ample ration de matière organique, vous n'aurez



#### FLEURS : SUPPRESSION

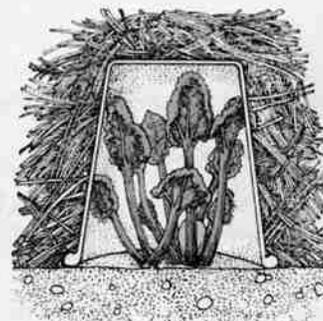
Si elle fleurit, la rhubarbe ne produira pas de tiges bien juteuses. Les hampes florales attirent toute la nourriture de la plante. Coupez-les lorsqu'elles apparaissent.

pas besoin d'arracher les plantes tous les quatre ans ; elles dureront presque indéfiniment.

Au printemps retirer le paillis entourant les pieds pour laisser le soleil réchauffer le sol. Puis, quand les plantes commencent à bien se développer, coiffez-les avec de vieux seaux, et recouvrez en hiver ces seaux eux-mêmes de fumier frais à longue paille, afin que la chaleur du fumier force la croissance, et vous obtiendrez des tiges (ou plutôt des pétioles) à consommer au début du printemps. On peut aussi coiffer les plantes de bidons de pétrole, peints en noir pour absorber la chaleur du soleil, ajourés à la base, et avec une ouverture de 15 cm de diamètre pratiquée au sommet. Il faut bien appuyer dessus pour les fixer fermement autour des plantes et les lester de façon à ce que le vent ne les renverse pas.

### Récolte

Laissez les plantes intactes pendant leur première année, et par la suite ne récoltez que les grands pétioles épais ; laissez les



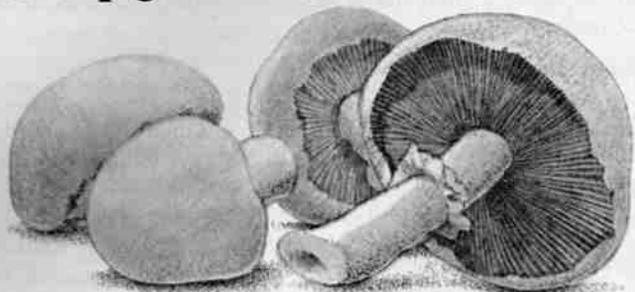
#### RHUBARBE : FORÇAGE

Coiffez chaque plante d'un vieux seau, et quand vient l'hiver isolez-le avec du fumier à longue paille. Si vous prélevez des racines de deux ans vers la fin de l'automne et les forcez en intérieur, vous aurez de la rhubarbe pour l'hiver. Sinon, commencez à forcer les plantes de la même façon à la fin de l'hiver, et vous récolterez au début de l'été.

plus minces se développer et nourrir la plante. Ne prélevez jamais plus de la moitié des tiges d'une plante chaque année. Ne coupez pas les tiges, car cela permettrait à la pourriture de s'introduire ; cassez-les en les écartant de la plante, puis en les rabattant de quelques centimètres. Cela n'endommagera pas le pied. Cessez toute récolte en juillet.

On peut faire de la confiture avec de la rhubarbe. Certains en extraient même un « vin » dont les qualités toniques sont reconnues.

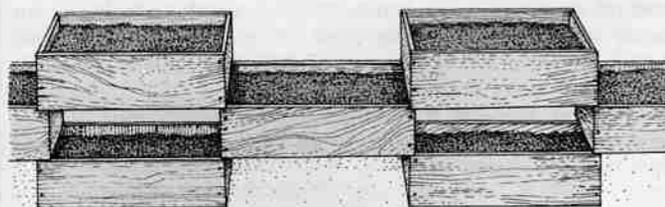
## Champignons



Les champignons sont des cryptogames et ne sont pas des légumes à proprement parler, mais leur choix s'impose à tous ceux qui désirent cultiver tous les végétaux comestibles dont ils peuvent avoir besoin, et qui disposent d'un certain espace à la maison. Les champignons sont plus riches en éléments minéraux que la viande (deux fois plus que tout autre légume), et contiennent plus de protéines que tout autre légume à part certains types de légumineuses.

### Climat

Par temps chaud on peut faire pousser les champignons en extérieur ou en intérieur sans chaleur artificielle en appliquant la méthode que je vais décrire. En hiver il faut maintenir la température à plus de 16 °C.



### DISPOSITION DES CAISSES À CHAMPIGNONS

Il doit y avoir au moins 15 cm entre le haut d'une caisse et le fond d'une autre. Il doit également y avoir à peu près une douzaine de trous de 1,5 cm dans le fond de chaque caisse. Je préfère des caisses en bois de cèdre, mais on peut se servir de bacs en fibre de verre.

### Traitement du sol

Pour faire pousser des champignons il faut des caisses dont les proportions idéales sont 75 cm de long, 25 cm de large, et 25 cm de profondeur.

On peut acheter du compost tout préparé et c'est vraiment ce qu'il y a de mieux à faire pour de petites quantités. Toutefois, il n'est pas difficile de préparer suffisamment de compost pour 6 m<sup>2</sup>. Procurez-vous quatre balles de paille de blé (aucune autre paille ne conviendra) et disposez-la en couches superposées, en les imbibant d'eau bien à fond. Laissez reposer un jour ou deux, mais ajoutez de l'eau de temps à autre, parce que le tout doit en être saturé. Procurez-vous d'autre part : 3 kg de pierre à plâtre (chez un entrepreneur en bâtiment), 12 kg de fumier de basse-cour, 6 kg de produit pour activer le compost à champignons.

Une fois que la paille est intégralement imprégnée d'eau, étalez-en une épaisseur de 30 cm sur une superficie de 1,50 m<sup>2</sup>. Répandez là-dessus une truillée de fumier de basse-cour, une de pierre à plâtre et une d'« activateur ». Ajoutez une même épaisseur de paille et une même quantité des trois autres éléments, et recommencez l'opération jusqu'à ce que tout soit épuisé. Le tas doit avoir environ 1,80 m de haut. S'il se trouve en plein air recouvrez-le de papier ou de plastique.

Le quatrième jour la température du tas devrait être de 71 °C. Laissez-le reposer deux jours de plus puis retournez-le de telle sorte que ce qui est à l'extérieur se retrouve au milieu. Secouez la paille bien à fond et reconstituez le tas avec minutie. De cette minutie dépend le succès de votre culture.

Laissez alors passer six jours et retournez à nouveau. Utilisez l'eau avec plus de parcimonie, mais s'il y a quelques zones sèches ou grises accordez-leur une légère aspersion. Puis, après quatre jours supplémentaires, retournez une dernière fois. Si le compost paraît trop humide, appliquez une nouvelle dose de pierre à plâtre. Six jours plus tard le compost sera prêt à être mis en caisse.

### Multiplication

Une fois prêt à l'emploi, le compost devrait être passablement sec et élastique ; il devrait consister en menus morceaux de paille décomposée mais ne devrait pas être poisseux. Remplissez chaque caisse, en tassant bien le compost avec une brique, jusqu'à ce que la dernière couche soit à niveau avec le haut de la caisse.

A ce moment-là vous aurez déjà acheté du « blanc » de champignon : « blanc de fumier » – plus facile à utiliser – qui se présente en blocs dont vous détacherez de petites masses, appelées lardons, ou « blanc de grain » que l'on dissémine simplement sur le compost.



### BLANC DE CHAMPIGNON

Enfoncez de 2,5 cm environ chaque « lardon » de blanc de fumier, avec intervalles de 15 cm entre les lardons. Puis couvrez de papier journal humide.

### Soins à donner

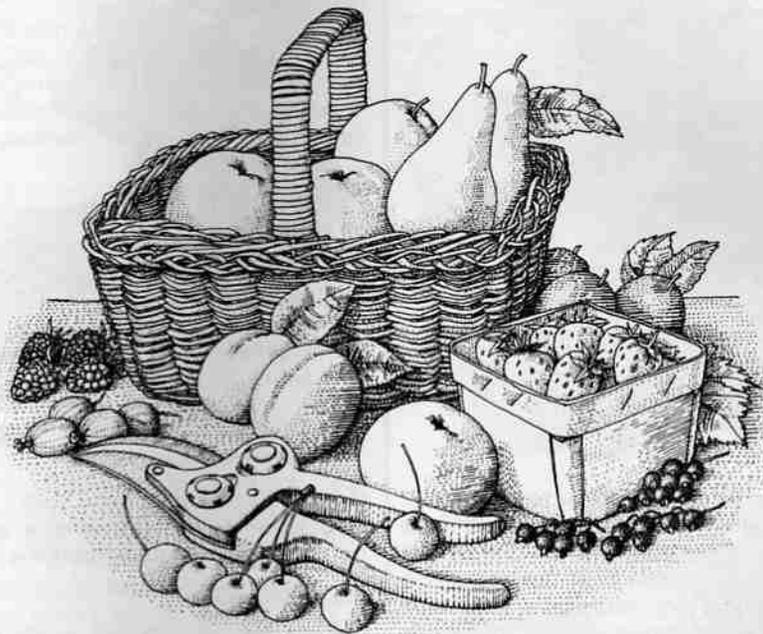
Le blanc, étant mis en place, ne laissez pas la température tomber au-dessous de 16 °C ; 21 °C est même préférable. D'un autre côté, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'excès de chaleur ; 32 °C pourrait tuer le blanc. Après trois semaines vous devriez voir les filaments blancs du mycélium se former dans le compost. Arrivé à ce point, il faut procéder à une opération de « revêtement ». Mélangez de la tourbe d'horticulture bien humidifiée avec une quantité égale de terreau fraîchement stérilisé. Appliquez ce mélange sur le compost en une couche de 4 cm d'épaisseur que vous comprimerez délicatement. Les champignons devraient apparaître à peu près trois semaines plus tard. Accordez-leur un peu d'eau. Maintenez la température entre 16 et 18 °C.

### Récolte

Prélevez les champignons par torsion. Lorsque la culture semble s'épuiser, arrosez-la avec une solution légèrement salée. En temps voulu, videz les caisses, lavez-les avec une solution au formol et laissez-les s'aérer en plein air pendant plusieurs semaines avant de les utiliser à nouveau.

CHAPITRE VI

*La  
culture  
des fruits*



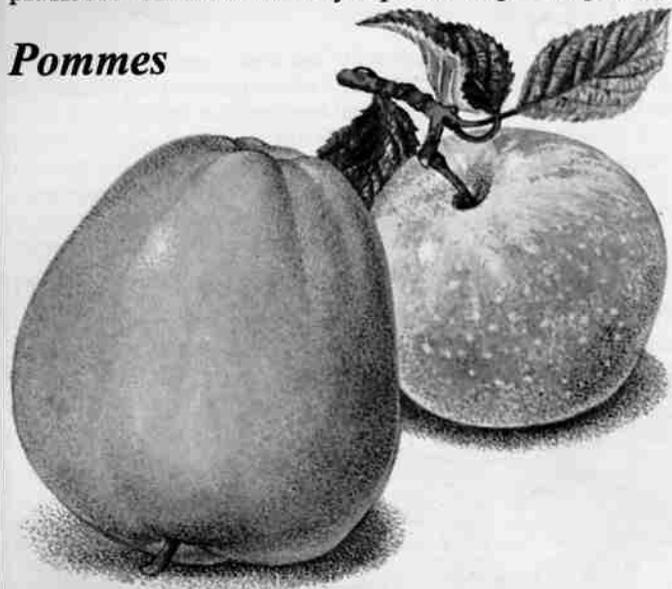
*Plantation, entretien et récolte des plantes fruitières  
appartenant aux : Rosacées, Rutacées, Saxifragacées,  
Moracées, Ericacées, Oléacées et Ampélidacées.*

## Rosacées

*Pommes, poires, coings, cerises, pêches, brugnons, abricots, prunes, framboises, mûres sauvages et fraises* : tous ces fruits appartiennent à la famille aussi belle qu'utile des *Rosacées*. C'est une immense famille qui comprend l'aigremoine, la grande pimprenelle, le sorbier des oiseaux, 500 espèces d'aubépines et, bien entendu, la souveraine rose.

La plupart des fruits cultivés en climat tempéré font partie de cette famille, qui se partage en plusieurs subdivisions : il y a par exemple les plantes

### Pommes



Les pommes sont de loin les fruits à enveloppe et pulpe plutôt fermes que l'on cultive le plus en climat tempéré. Si vous cultivez des variétés hâtives et tardives ainsi qu'une variété destinée à la conservation, vous devriez avoir des pommes à peu près tout au long de l'année. Les conseils sur le nombre d'arbres à planter et la forme à leur donner (sur tige, moyenne, petite, en espalier ou en cordon) sont exposés à la page 76.

#### Sol et climat

Les pommiers préfèrent une bonne terre franche, ou silico-argileuse, profonde et bien drainée, mais ils s'accommoderont fort bien d'une terre végétale plus forte. Ce qu'ils n'apprécient guère, c'est un sol graveleux, ou très sableux, ou bien nettement argileux, imperméable et compact, ou bien encore arable mais peu épais, avec sous-sol de craie ou de pierre à chaux. Mais, si votre sol est inadéquat, vous pouvez toujours creuser une grande fosse, là où vous désirez planter un arbre, et y déverser de la bonne terre arable prélevée ailleurs.

Le pommier est un arbre de climat froid et une période de léthargie en hiver lui sera bénéfique. Il ne craint pas les hivers rigoureux (certaines variétés poussent même en Alaska) mais redoute une gelée tardive une fois qu'il est en fleur. En général les gelées tardives s'amassent pour ainsi dire sur le terrain par une nuit claire sans vent. Par conséquent veillez à ne pas planter des pommiers dans des poches à gelée – ces endroits où de l'air très froid se trouve bloqué après avoir dévalé les hauteurs. Le fond des vallées et les creux à flanc de coteau – surtout si quelque obstacle tel qu'une haie épaisse y retient l'air – seront des poches à gelée probables. Si votre terrain n'est pas plat,

qui ont un fruit charnu à noyau (drupe), comme la cerise et la prune, celles dont le fruit est une baie, comme la fraise et la framboise, et celles qui ont un fruit à pépins, comme la pomme et la poire.

Toutes ces plantes sont pollinisées par des insectes, et c'est pourquoi elles ont des fleurs si séduisantes. Elles dépendent aussi des oiseaux et d'autres animaux pour disséminer leurs graines – dument « fertilisées » – et c'est pourquoi elles ont des fruits attirants et comestibles.



#### POCHES À GELÉE

De l'air glacé dévalant des hauteurs sera retenu par tout obstacle important, tel qu'une haie, dans un creux à flanc de coteau ou au fond d'une vallée. C'est ce qu'on appelle une poche à gelée, et c'est le pire endroit pour planter vos arbres. Plantez-les donc sur une pente où l'air froid ne peut stagner.

plantez vos pommiers assez haut à flanc de coteau, ou sur une pente légère, là où l'air froid ne stagnera pas. Mais ne les plantez pas non plus dans un endroit trop venteux.

#### Traitement du sol

Il est bon de procéder à un minage ou défoncement du terrain – à un labour intégral et très profond – avant d'y planter des arbres fruitiers. L'idéal, après le défoncement, est de faire pousser une espèce ou deux d'engrais vert (voir p. 86) et d'incorporer cet engrais à la bêche, à la motobineuse ou au « cultivateur ». Mais, si vous manquez de temps, un simple défoncement sera amplement suffisant. Ensuite affermissiez bien le sol puis laissez-le reposer pendant deux semaines.

Si votre terrain est lourd, faites très attention. Vous pourriez fort bien creuser un vaste trou, l'emplir d'un magnifique mélange de terre et de compost se drainant de lui-même, et vous apercevoir finalement que vous avez pour ainsi dire transformé le trou en mare. L'eau s'enfonce librement dans le sol, emplit le trou, puis s'y trouve bloquée par l'argile environnante, et l'arbre meurt par manque d'air à ses racines. La solution est de garnir de pierres le fond du trou, sur une épaisseur de 30 cm, et puis d'installer une série de tuyaux d'écoulement reliant chaque trou à un fossé ou une portion de terrain en contrebas. Un tel dispositif permettra l'évacuation de l'eau.

Pour les pommiers, le sol doit être à peu près neutre – pH de 7 environ. Donc, si votre sol est acide, chaulez-le. Mais veillez à ne pas le rendre trop alcalin, car, si les arbres portant des fruits à noyau exigent beaucoup de calcaire, les pommiers ne l'apprécient qu'à dose raisonnable.

### Multiplication

La plupart des variétés d'arbres fruitiers ne se reproduisent pas fidèlement par semis. Les semences sont le produit de la reproduction sexuelle et par conséquent chaque graine héritera de caractères du père et de la mère. Pour obtenir des variétés nouvelles il faut multiplier les arbres par semis (en fait il n'y a pas d'autre moyen), mais une fois que l'on a obtenu une bonne variété, on ne la reproduira en règle générale fidèlement que par reproduction végétative et non pas sexuelle. En d'autres termes on procédera par bouturage (marcottage, drageonnage, éclatage, ou greffage) et non par semis.

A moins que la multiplication des arbres fruitiers ne vous intéresse en elle-même, il vaut mieux les acheter chez un pépiniériste. La plupart des arbres fruitiers que vous achèterez consisteront en deux éléments différents, ou variétés, de la même espèce d'arbre greffés ensemble – le porte-greffe ou sujet, et le greffon (parfois « scion »). Les pépiniéristes sélectionnent les sujets en fonction de la rusticité et du degré de vigueur (la vigueur pour un pépiniériste correspond aux dimensions de l'arbre quand il est pleinement développé), puis les greffes en fonction de la bonne qualité de fructification, et greffent les seconds sur les premiers. La plantation d'un arbre est décrite à la page 98.

Si vous mettiez directement en terre un pépin de reinette de la variété Cox orange, il vous fournirait un pommier Cox (s'il survit bien entendu), mais cet arbre n'aurait pas du tout la rusticité et la vigueur qui résulteraient du greffage d'un greffon de pommier Cox sur un porte-greffe de pommier sauvage. C'est le porte-greffe qui détermine le développement et les proportions de l'arbre. En employant des porte-greffes provenant de petites variétés vous obtiendrez donc des arbres fruitiers de forme plus petite que celle obtenue par semis.

A l'heure actuelle, la plupart des pommiers sont issus de porte-greffes donnant des formes petites. Les différents porte-greffes portent une marque distinctive : la lettre M (pour Malling, ville d'Angleterre où se trouve l'institut correspondant à l'I.N.R.A. français) suivie d'un numéro. Celui donnant la forme la plus petite est M 9. Il produit des arbres nains à maturité rapide ayant de grands et beaux fruits, mais il ne donne de bons résultats que sur un sol de qualité. M 26 et MM 106 sont indiqués pour des formes simplement petites, et M 25 est un excellent porte-greffe pour grands arbres (à haute tige). M 2 et M 111 sont recommandés pour obtenir de grands arbres sur un sol pauvre.

Vous pouvez semer des pépins pour obtenir vos propres porte-greffes et couper vos propres « scions », qui sont des rameaux fructifères sains de la saison en cours, en général longs de 45 cm environ. Vous pourrez alors greffer les scions sur les « sujets ». Cela présente un certain intérêt et peut se révéler utile si vous disposez d'un espace libre dans votre verger. Les techniques du greffage sont décrites en détail p. 99.

Plantez les pommiers basse-tige à intervalle de 5 m. On peut faire pousser des arbres demi-tige ou haute-tige dans une couche circulaire (voir p. 110) ; des variétés petites en pyramide ou en gobelet prospèrent en couche ordinaire, à intervalles de 1,80 m et d'autres plantes peuvent pousser entre les arbres et tout au long des côtés.

### Soins à donner

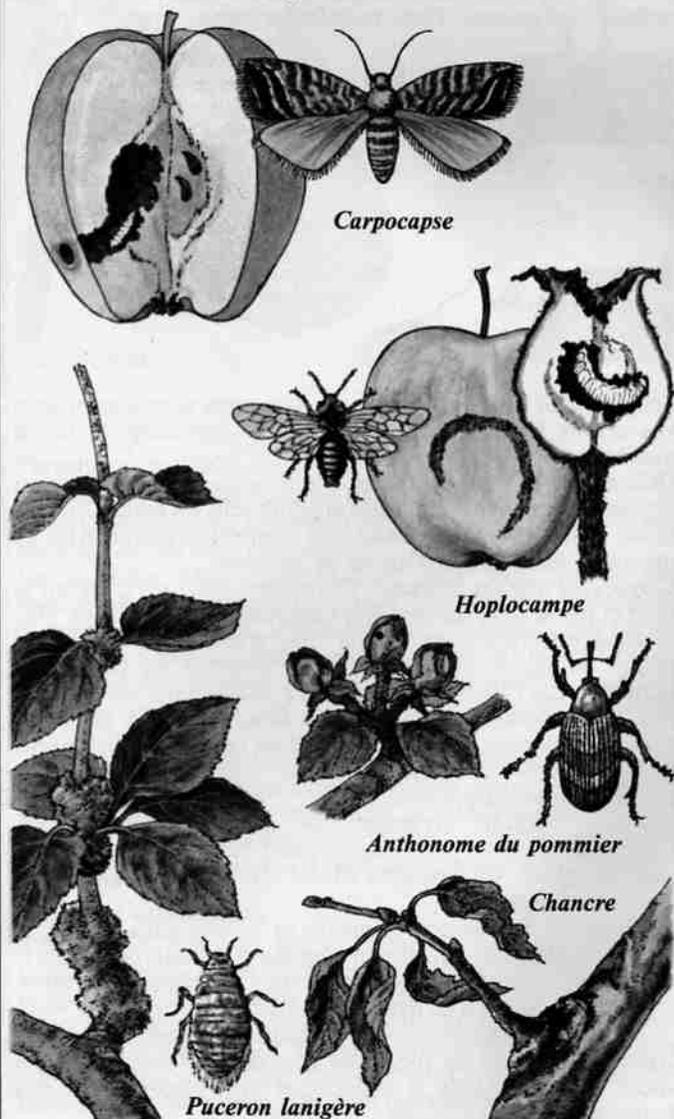
Durant les quatre premières années de vie de l'arbre, le sol qui l'entoure doit être dépourvu d'herbe ; dans un verger il s'agit pratiquement de tout le terrain séparant les arbres. On peut fort bien y cultiver des fraisiers car ils ne déroberont guère de nourriture aux pommiers. Mais le plus grand service à

rendre aux jeunes arbres est de maintenir le terrain en jachère tout l'été, et puis d'y semer en automne de l'engrais vert d'hiver. Incorporez-le au printemps, à faible profondeur.

**La taille.** Tailler des arbres fruitiers est une véritable science, et la meilleure façon de s'instruire à ce sujet est d'observer un expert en la matière. Les techniques de base sont décrites p. 100.

Globalement, la taille a pour but d'obtenir la forme désirée (la charpente), et de contrôler le nombre et la longueur des rameaux fructifères (des « dards » pour les pommiers) de façon qu'ils produisent beaucoup de bons fruits et peu de qualité inférieure. Il y a essentiellement deux genres de tailles : la taille d'hiver et la taille d'été. Elles sont fort différentes, les objectifs visés n'étant pas les mêmes.

La taille d'hiver est principalement destinée à assurer la forme de l'arbre ; elle favorise la croissance mais peut retarder la fructification : plus vous taillerez un arbre en hiver plus vite il croîtra. Mais un arbre qui place toute son énergie dans sa croissance ne peut guère produire de fruits. Donc, une fois que l'arbre est parvenu à l'état adulte (d'ordinaire au bout de quatre ans pour les « demi-tige »), limitez la taille d'hiver au strict minimum. La taille d'été, qui consiste à réduire la croissance de



l'année en cours, permet d'empêcher l'arbre de croître trop vite ou de devenir trop important, et favorise une fructification plus rapide.

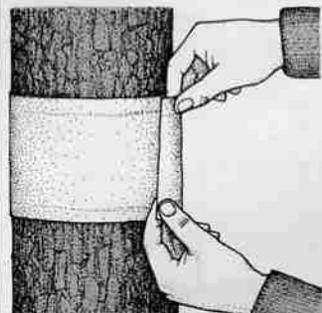
### Parasites et maladies

La plupart des arboriculteurs professionnels combattent les parasites et maladies par des pulvérisations répétées de fongicides et insecticides. Les parasites sont détruits, mais bien souvent leurs prédateurs naturels le sont aussi.

Personnellement, j'estime que si, vers la fin de l'hiver, bien avant que les boutons ne s'apprentent à éclore, vous pulvérisiez bien à fond une solution appropriée pour « traitements d'hiver », ce sera suffisant et que vous pourrez vous en tenir là. Mais toute pulvérisation mise à part il y a plusieurs choses à faire.

D'abord et avant tout, soyez « hygiénique ». Ne laissez pas à terre des résidus de la taille, des fruits morts tombés ou d'autres détrit. Si vous ne pouvez manger les fruits tombés, mettez-les sur le tas de compost. Ne laissez pas en place les arbres malades ou atteints par le chancre ; arrachez-les et brûlez-les.

Si les parasites vous causent beaucoup de soucis, entourez le tronc de chaque arbre avec une bande de papier ou de toile enduite de graisse. Tout parasite grim pant après le tronc



#### BANDE À LA GRAISSE

*Il y a divers moyens « organiques » d'écartier les parasites, mais s'ils font quand même beaucoup de dégâts, vous pourrez enduire de graisse une bande de papier ou de toile dont vous envelopperez chaque tronc d'arbre. Tout parasite montant ou descendant le long du tronc s'engluera et mourra.*

s'engluera. Si vous avez des poules, laissez-les se promener sous vos arbres fruitiers, car elles mangent beaucoup de larves nuisibles.

**Oidium.** Si vos arbres pâtissent d'une moisissure poudreuse ou duveteuse (un duvet blanchâtre apparaît sous les feuilles), il faut brûler toutes les feuilles quand elles tombent en automne ou les mettre en plein milieu d'un tas de compost.

**Carpocapse (ver des pommes).** Ce papillon pond ses œufs sur la fleur et par la suite ses chenilles s'enfouissent dans le fruit. Une solution est, vers le milieu de l'été, d'envelopper de papier gaufré ou de vieille toile à sac le tronc et les principales branches. Les chenilles viendront s'y abriter pour se transformer en nymphes, et vous pourrez donc les brûler en temps voulu à l'automne. La Bactospéine, dont nous avons déjà parlé, est aussi efficace contre le carpocapse. Enfin, si vous avez peu d'arbres, ensachez vos fruits.

**Tavelure.** Maladie cryptogamique provoquant des taches brunes sur les fruits et les feuilles ; tant qu'elles sont petites, ce n'est pas grave. « Traitement d'hiver » et soins d'hygiène sont les seuls remèdes.

**Hoplocampe.** Ses asticots jaunâtres se vrillent dans le fruit, le rendant parfois totalement immangeable. Cela se produit vers la fin de l'été, et les pommes sont couvertes de cicatrices en ruban. Capturez les larves à ce moment-là dans des récipients de verre recouverts de tissu métallique à mailles trop petites pour les abeilles. Emplissez les récipients avec de l'eau mélangée à du sucre, du miel ou de la mélasse, et puis suspendez-les aux branches du côté ensoleillé.

**Puceron lanigère.** Il s'attaque aux pommes et aux feuilles, provoquant des excroissances ressemblant à de la ouate. Badigeonner les endroits atteints avec de l'alcool à brûler tuera les larves. On peut aussi faire pousser du sarrasin près des pommiers. Il attirera les bombyles, qui pondent leurs œufs près de ceux du puceron. Une fois éclos, le bombyle rampera sous la « ouate » et mangera les larves du puceron. Essayez aussi les pulvérisations d'infusion de capucine.

**Anthome du pommier.** Ce charançon pond ses œufs dans la fleur. Souvent la fleur vire alors au brun et meurt. Les adultes mangent les feuilles. S'ils sévissent, installez votre piège à pyrale (papier gaufré ou toile à sac) un mois plus tôt. Il servira pour les deux parasites.

**Chancre.** Les arbres fruitiers sont surtout attaqués par le chancre en climat très humide. Ce genre de pourriture se développe sur les branches ou le tronc. Coupez les branches



#### CUEILLETTE DES POMMES

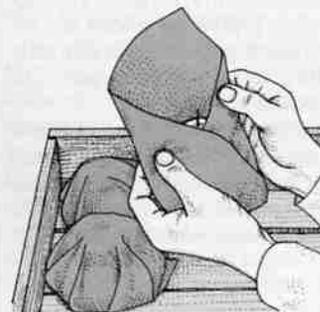
*Veillez à ne pas abimer les pommes en les cueillant. Le moment est venu de les cueillir quand elles se détachent immédiatement par un brusque mouvement de torsion des queues de bas en haut. Cueillez sur le même arbre plusieurs fois si nécessaire, de façon que chaque pomme soit cueillie quand elle est à point.*

affectées, extirpez jusqu'au bois sain les parties atteintes du tronc, et badigeonnez les blessures d'une pâte cicatrisante et désinfectante.

### Récolte et conservation

Une fois cueillies, les pommes hâtives ou d'été doivent être consommées ou mises en conserve assez vite. Ce ne sont que les pommes tardives que vous pourrez mettre de côté sans problème.

La température idéale pour la conservation est de 4 °C. La gelée est fatale, de même que des températures trop élevées. La ventilation doit être bonne mais pas trop forte ; pas de courant d'air. Un local trop sec est également à éviter ; il est bon de répandre un peu d'eau par terre si l'air semble trop sec. Un local aux murs épais, à même la terre ou bien avec un dallage de

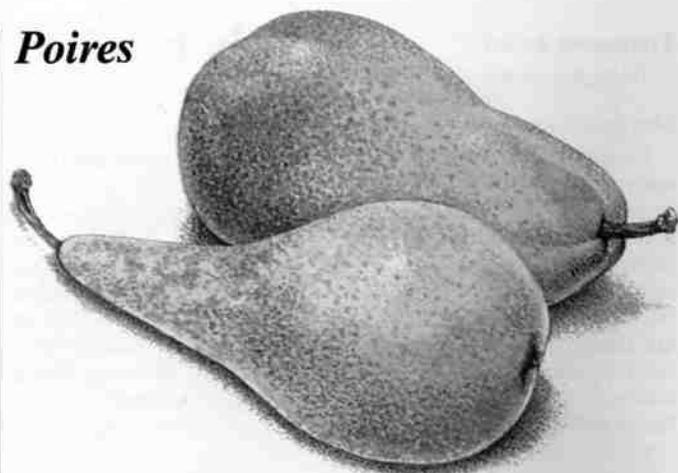


#### CONSERVATION DES POMMES

*Les pommes tardives sont celles à conserver ; dans un local bien ventilé, mais sans courants d'air ni air trop sec, avec une température optimale de 4 °C. Le mieux est d'envelopper chaque fruit de papier huilé, et de les disposer, en caisses ou clayettes, en une seule couche et sans qu'elles se touchent.*

pierres ou de tuiles, convient mieux qu'un grenier. Disposez les fruits en une seule couche et sans qu'ils se touchent, ou mieux encore enveloppez chaque fruit dans du papier journal ou même du papier huilé. Ne gardez pas les fruits là où se trouvent des substances à odeur forte.

## Poires



Si vous avez de l'espace libre après avoir planté trois pommiers, un poirier est un bon quatrième choix, mais sachez que la plupart des variétés exigent un partenaire à proximité pour la pollinisation. La culture des poiriers est très semblable à celle des pommiers (voir Pommes), mais les poiriers, plus délicats et difficiles, requièrent encore plus de soins et d'attention.

### Sol et climat

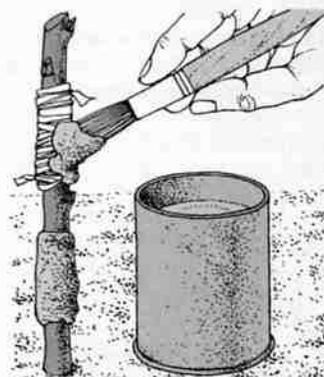
Les poiriers craignent plus la gelée que les pommiers, parce qu'ils fleurissent plus tôt et que la gelée peut faire périr les fleurs ou les endommager sérieusement. Ils ont aussi besoin d'une période de vie végétative pour fructifier. Ils préfèrent une terre grasse et lourde, mais bien drainée.

### Traitement du sol

Avant de planter un arbre il faut « défoncer » le sol à fond, et les poiriers n'échappent pas à la règle. Le sol doit être à peu près neutre : pH de 6,5 à 7,5.

### Multiplication

Les poiriers ne se reproduisent pas fidèlement par semis. Pour obtenir des arbres « fructifiant » bien, tout en ayant



**POIRIER : « SURGREFFAGE »**  
Le poirier est en général greffé sur porte-greffe de cognassier (lequel lui est étroitement apparenté, mais plus rustique et plus petit). Cependant, certaines variétés de poirier ne « prennent » pas sur cognassier et doivent être d'abord greffées sur une variété de poirier « compatible », laquelle est elle-même greffée sur le porte-greffe de cognassier.

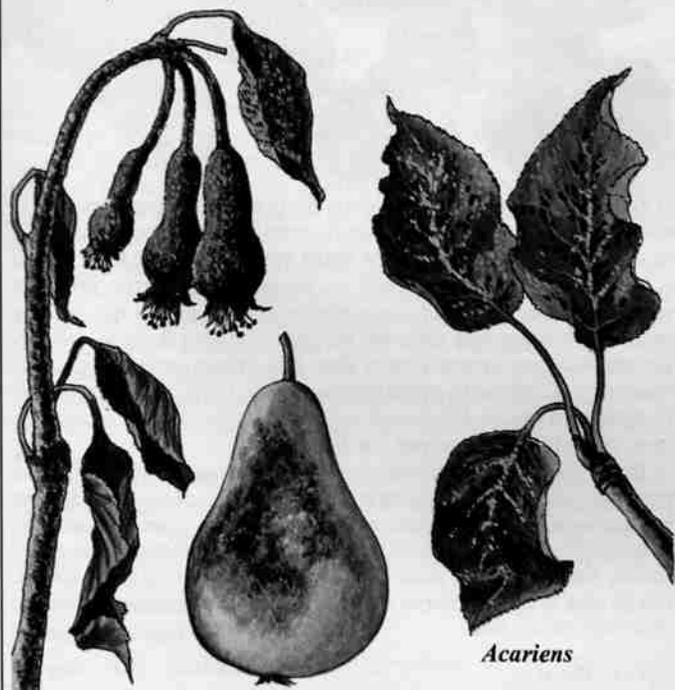
robustesse et vigueur, le greffage (voir p. 99) est nécessaire. A la différence des pommiers, les poiriers exigent parfois un « surgreffage » (une double greffe).

Les poiriers sont souvent stériles par eux-mêmes et doivent être plantés avec des variétés permettant une fertilisation mutuelle. Plantez les poiriers comme décrit à la page 98. On peut aussi les planter sur couche circulaire (voir p. 110), ou à 1,80 m d'intervalle sur couche ordinaire.

### Soins à donner

Pour les pommiers et les poiriers le processus de la taille est le même (voir Pommes et p. 100), à ceci près que les poiriers tolèrent une taille plus forte, plus fournie, sans que cela favorise une croissance exubérante.

Si un poirier cesse de produire des pousses nouvelles – et ceci peut se produire chez un arbre encore bien vivant – il faudra tailler pour ramener l'arbre à des branches fructifères de deux ans, voire trois, afin de favoriser une croissance nouvelle.



*Feu bactérien*

*Acariens*

### Parasites et maladies

Le poirier peut avoir toutes les maladies du pommier et les mêmes mesures sont à prendre. Mais il y a des maladies et des parasites qui lui sont propres :

**Feu bactérien.** Due à une bactérie, cette grave maladie des rosacées est encore limitée en France. Elle frappe au moment de la floraison ; les fleurs noircissent et se flétrissent, puis l'arbre noircit peu à peu de partout, comme atteint par le feu. Coupez avec un couteau stérilisé toutes les branches affectées, au moins à 15 cm en arrière de la zone d'infection, et brûlez-les immédiatement.

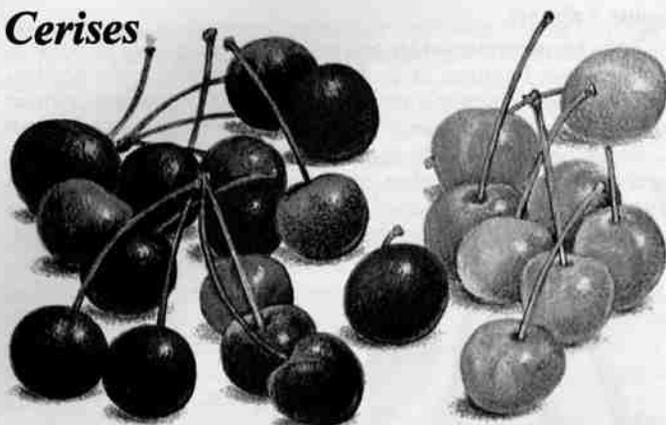
**Acariens.** Ces minuscules araignées s'attaquent aux feuilles au printemps, faisant apparaître de petites cloques rouges ou vertes. Cueillez et brûlez les feuilles immédiatement.

**Tavelure.** C'est un champignon différent, mais les symptômes sont à peu près identiques à ceux de la tavelure du pommier.

### Récolte et conservation

Cueillir les poires un peu avant qu'elles ne soient complètement mûres, dès qu'en les soulevant on peut aisément détacher la queue de l'arbre. Faites extrêmement attention à ne pas les blesser. Conservez-les comme les pommes, autant que possible à une température de  $-1^{\circ}\text{C}$ , mais avant de les manger attendez qu'elles soient à la température ambiante et qu'elles mûrissent bien. Mangez-les quand elles sont légèrement tendres.

## Cerises



Il ne vaut vraiment la peine de planter un cerisier que si votre potager-verger remplit deux conditions. D'abord, une fois mis en place vos légumes, vos fruits rouges (baies et faux fruits) et vos arbres fruitiers de base – pommiers, poiriers, pruniers – vous devez disposer d'un ample espace libre ; un cerisier peut surplomber une énorme surface, souvent dans les 45 m<sup>2</sup>. En second lieu, votre jardin doit être relativement dépourvu d'oiseaux, sinon ceux-ci mangeront toute la récolte ; auquel cas la meilleure chose à faire est de cultiver vos cerises contre un mur et de les protéger par un filet.

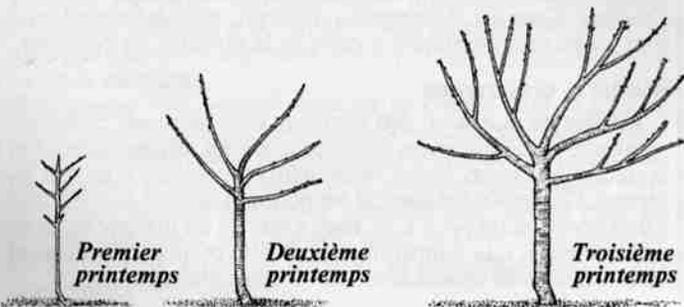
Il y a deux sortes de cerises : les sucrées et les acides. D'une manière générale, les cerises sucrées se consomment fraîches, et les cerises acides sont destinés à la cuisson, la mise en conserve et la confiture. La cerise acide a un double avantage : elle attire moins les oiseaux et peut être cultivée partout dans le jardin, tandis que la cerise sucrée exige une situation ensoleillée ou un mur exposé au sud.

### Sol et climat

Les cerisiers à fruits doux prospèrent sur une terre plutôt légère et bien drainée. Ceux à fruits acides s'adapteront mieux à un sol argileux que ceux à fruits doux, mais eux aussi préfèrent un sol léger et profond. Les uns et les autres préfèrent un pH de 6 ou 7, mais ils tolèrent plus de calcaire que les pommiers ; un pH de 8 pourra donc convenir. Ils peuvent croître en climat tempéré et il y a même des variétés qui « fructifient » en climat très rigoureux. Toutefois, les fleurs de la plupart des variétés sont sensibles à la gelée ; il ne faut donc pas planter dans des poches à gelée (voir p. 168).

### TAILLE D'UN CERISIER

*Commencer par un tout jeune arbre. Réduire au printemps toutes les branches de 15 cm. Couper au printemps suivant toutes les branches sauf cinq. Un an plus tard élaguer sur chaque branche charpentière toutes les branches secondaires sauf deux. Par la suite couper chaque printemps toute branche morte ou pointant vers l'intérieur.*



### Traitement du sol

Défricher et défoncer à fond le terrain.

### Multiplication

Le greffon de cerisier se greffe surtout sur porte-greffe de merisier. Le plus simple est d'acheter le cerisier que vous désirez, déjà greffé, mais si vous voulez procéder vous-même au greffage, les méthodes appropriées sont décrites p. 99. Comme presque tous les cerisiers ne sont pas auto-féconds, il est assez indiqué que deux variétés soient greffées sur un même porte-greffe pour former un seul arbre. Choisissez des variétés qui fleuriront en même temps. Plantez les arbres tout comme des pommiers (voir p. 98). Dans un verger ils devraient être à intervalle de 13 m. Si un cerisier est « conduit » contre un mur bordé par une plate-bande, celle-ci peut être traitée comme une couche (voir p. 106).

### Soins à donner

Taillez les cerisiers comme indiqué ci-dessous. Il est bénéfique d'appliquer une substance à haute teneur en azote – environ une trentaine de grammes par année de croissance jusqu'à ce que l'arbre ait cinq ans. Par la suite appliquez 150 g par an (30 g seront fournis par une livre de tourteau de coton ou un demi-livre de sang desséché). Saupoudrez simplement le produit sur le sol près de l'arbre.

Pendant les cinq premières années, maintenez le sol nu sous l'arbre, mais sans le remuer profondément. Un binage-sarclage ou un paillage est suffisant. Après la cinquième année désherbez totalement, plantez quelques narcisses, tulipes et crocus autour de l'arbre, engazonnez le terrain, et tenez-vous-en là.

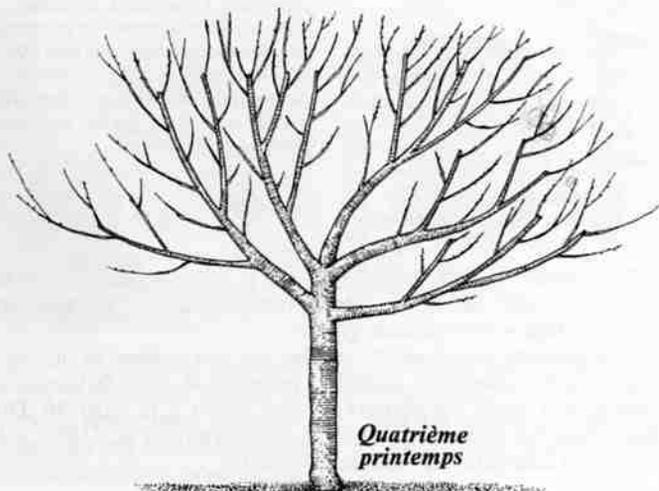
### Parasites et maladies

**Pucerons noirs.** Ils font se recroqueviller les feuilles, qui se couvrent parfois de taches noires. Si le cerisier est sévèrement atteint, pulvérisez avec une solution goudronnée ou de la bouillie bourguignonne (voir p. 105).

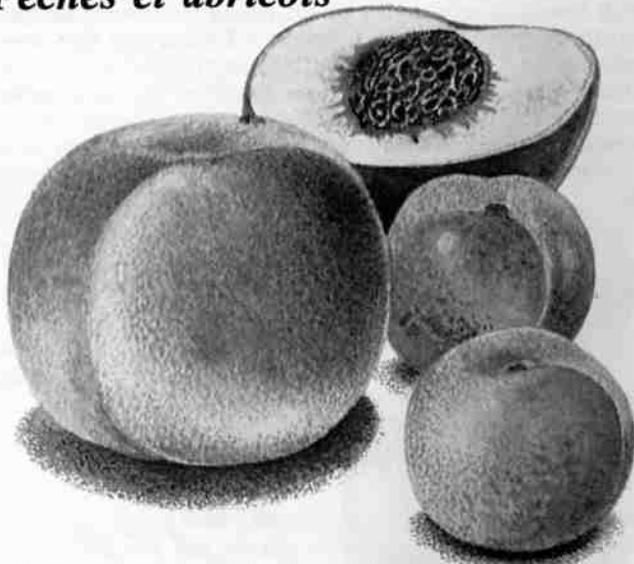
**Plomb.** Sans mesure préventive, cette maladie peut tuer l'arbre. Le champignon responsable vit sur le bois mort ; il ne sévira donc pas si vous faites un bon élagage au début de l'été et badigeonnez les plaies avec une peinture appropriée.

### Récolte

Récoltez les cerises sucrées quand elles sont bien mûres et mangez-les immédiatement. Pour les cerises acides, détachez le fruit en laissant la queue ; sinon vous blesserez l'arbre.



## Pêches et abricots



Les pêchers et les abricotiers sont très similaires et doivent être cultivés de la même manière. Botaniquement parlant, pêche et brugnion sont identiques, la seule différence résidant dans le fait que le brugnion a une peau lisse. En climat frais, planter un pêcher ou un abricotier ne vaut la peine que si l'on dispose déjà de pommes, poires et prunes en abondance. En climat plus chaud, ils peuvent constituer les arbres fruitiers de base. Pêches et abricots peuvent se cultiver en serre (voir p. 212).

### Sol et climat

Pourvu qu'il contienne beaucoup d'humus, le sable, ou un sol très siliceux ou graveleux pourra convenir aux pêchers et abricotiers. Ils apprécient un été vraiment chaud et un hiver relativement froid. En hiver, l'idéal est que la température descende au-dessous de 4 °C pendant quelques semaines pour permettre une période de vie végétative, mais elle ne doit pas être trop froide dans l'ensemble. Pêchers et abricotiers exigent un ensoleillement important et ne doivent pas croître dans des poches à gelée (voir p. 168). En climat tempéré plutôt frais, planter ces arbres « en plein vent » se révèle très incertain, mais les amener à croître en éventail contre des murs exposés au sud peut réussir. Curieusement, s'il vous faut les planter en plein vent, une pente exposée au nord, et non pas au sud, est préférable, pour la simple raison qu'ils fleuriront alors moins tôt et échapperont donc aux méfaits des dernières gelées.

### Traitement du sol

Défoncez bien le sol et incorporez beaucoup d'humus, mais pas de l'humus trop riche en azote. Tourbe et terreau de feuilles conviennent très bien. Le pH idéal est de 6 ou un peu plus.

### Multiplication

Choisissez une variété qui s'est avérée convenir à votre région (demandez à votre pépiniériste local), et plantez comme pour les pommiers (voir p. 98). Les pêchers peuvent se planter en couche circulaire (voir p. 110). Vous pouvez acheter des pêchers tout greffés, prêts à l'emploi, ou procéder vous-même au greffage (voir p. 99). Le porte-greffe Saint-Julien est conseillé, si vous n'habitez pas une région trop chaude. On obtient à présent des variétés de pêchers particulièrement rustiques, qui n'ont pas besoin de greffage.

### Soins à donner

Le fruit ne vient que sur le bois de l'année précédente et il est bon de s'en souvenir lorsque l'on taille. Quand vous plantez un tout jeune arbre, rabattez-le à 60 cm au-dessus du sol en coupant le tronc juste au-dessus d'une branche. Taillez à nouveau très court au début de l'été; rabattez toutes les branches jusqu'à 2,5 cm à peu près du tronc (donc pas à ras). Au cours de ce premier été de nouvelles branches pousseront contre les « talons » des anciennes. Supprimez-les radicalement à l'exception de trois, qui formeront ce qu'on appelle les charpentes de l'arbre.

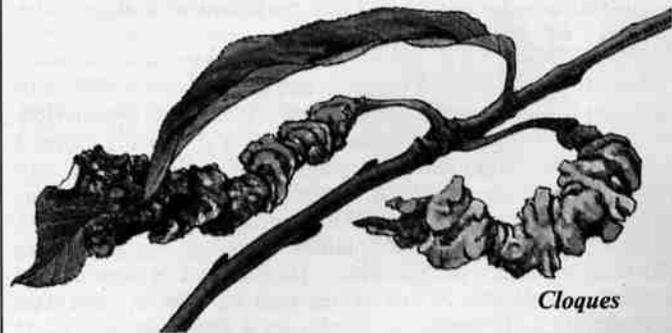
Il s'agit dès lors soit de laisser la plus droite des nouvelles branches croître à la verticale pour constituer un tronc, soit, mieux encore, d'amener les trois branches à croître en s'écartant les unes des autres pour former comme un trépiéd inversé. Supprimez tous les rameaux pointant vers l'intérieur et rabattez jusqu'au point où le bois est parfaitement blanc, sans partie brune au centre, tous les rameaux dont les extrémités sont mortes.

En climat froid, fournissez à tous les pêchers de l'azote au tout début du printemps, une trentaine de grammes pour chaque année de croissance. Grâce à cet apport d'azote et à son contrôle, on obtient d'une part une croissance et une fructification vigoureuses au cours de l'été, et d'autre part un arrêt de la croissance bien avant que ne s'installent les rigueurs de l'hiver et que le bois neuf plein de sève ne puisse pâtir de la gelée.

Les fruits doivent être éclaircis de manière à obtenir un fruit tous les 25 cm sur les rameaux. Le mieux est de procéder en deux étapes: vers le milieu de l'été éclaircir à intervalle de 10 cm, et puis de 25 cm quatre semaines plus tard, quand le fruit a le volume d'une noix.

### Parasites et maladies

**Cloque.** Les feuilles se recroquevillent et se ratatinent. Pulvérisation à la bouillie bordelaise (voir p. 105) d'abord au milieu de l'hiver, puis un mois plus tard. Pulvériser encore une



Cloques

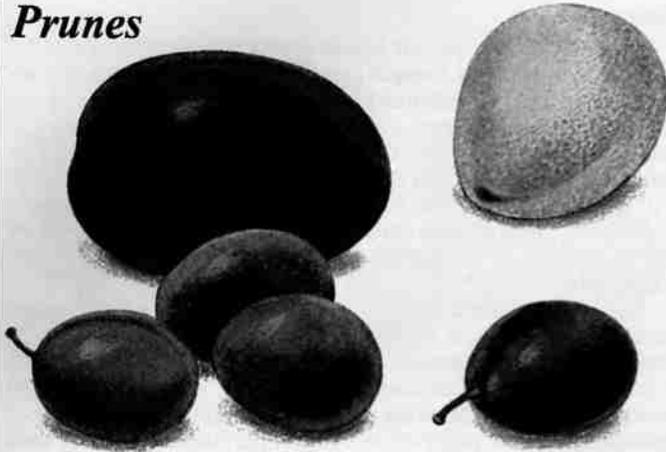
fois en automne, juste avant la chute des feuilles.

**Dépérissement.** Des petites taches brunes apparaissent sur les feuilles. Si un arbre est atteint, donnez-lui beaucoup de fumier et il devrait s'en remettre.

### Récolte et conservation

Quand les pêches se sont dorées et se révèlent plutôt tendres sous une légère pression, il est temps de les cueillir. Tournez un peu le fruit et il se détachera. Il peut être gardé une quinzaine de jours dans une cave fraîche ou bien congelé (voir p. 227), surgelé ou mis en conserve (voir p. 220). Vous pourrez cueillir les abricots encore fermes et les faire sécher. Pour cela partagez-les en deux et enlevez les noyaux. Exposez-les au soleil sur des plateaux, partie tranchée en l'air, pendant trois jours.

## Prunes



Les pruniers, arbres passablement rustiques, sont d'une culture agréable et facile si on les compare aux pommiers, poiriers et pêchers.

### Sol et climat

Les pruniers aiment un sol profond, et ils prospèrent dans des terres profondes silico-argileuses ou argilo-calcaires du moment qu'elles sont bien drainées, mais un sol sec et peu épais ne leur convient pas du tout. Ils fleurissent tôt et redoutent par conséquent les gelées de printemps ; ne les plantez donc pas dans une poche à gelée (voir p. 168).

### Traitement du sol

Un sol neutre est à recommander (pH d'environ 7) ; chaulez donc s'il est acide. Défoncez à fond le terrain avant de planter ; l'idéal est alors d'y faire pousser une ou même deux plantes d'engrais vert, que vous incorporerez ensuite à la bêche ou au « cultivateur ». Le terrain doit être parfaitement drainé.

### Multipliation

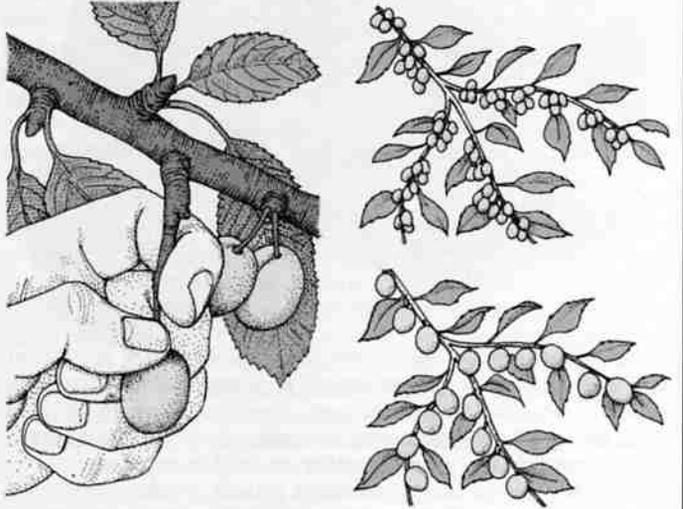
Les pruniers devraient toujours être greffés (voir p. 99) ; et ils le seront presque toujours si vous les achetez à un pépiniériste. Myrobolan B est un bon porte-greffe pour de grands arbres à fort rendement qui tolèrent l'argile ; quant au Saint-Julien, plus petit, il est recommandé pour sa robustesse. Plantez les pruniers comme les pommiers (voir p. 98). Les pruniers ne sont pas auto-pollinisants ; il faut donc planter deux, et de préférence plusieurs variétés « compatibles ». Demandez à ce sujet conseil à votre pépiniériste. Si vos arbres sont sur tige et issus d'un porte-greffe « Myrobolan », plantez-les à intervalle de 7 m, et disez de 4,50 m s'ils sont issus d'un porte-greffe pour formes petites tel que le Saint-Julien. On peut planter des pruniers en planche profonde circulaire (voir p. 110). Plantez les pruniers au début de l'hiver ; mais en région à hiver exceptionnellement froid, plantez au début du printemps.

### Soins à donner

**Taille.** Une taille de formation appropriée permet d'obtenir les trois formes décrites p. 101. Taillez en même temps que vous plantez l'arbre, et par la suite limitez-vous à la taille du début de l'été, parce qu'en taillant l'hiver vous risqueriez de provoquer le plomb.

En quelques années les pruniers produisent des fruits en abondance, et, comme les branches fruitières ont tendance à

trop s'amincir, celles qui portent beaucoup de fruits peuvent avoir besoin de soutien. Il y a deux façons de l'assurer. On peut construire une potence en forme de « T » qui sera fermement enfoncée au pied de l'arbre et fixée au tronc avec du ruban adhésif. Des cordes partant des branches du « T » seront attachées aux branches tombantes de l'arbre. L'autre solution consiste à utiliser comme support une forte branche fourchue. Protégez la branche du frottement des cordes avec de la toile à sac.



### ÉCLAIRCISSEMENT DES PRUNES

*Si vous laissez trop de prunes se former, elles seront petites et sans goût. Il faut donc éclaircir lorsque les prunes ont environ la moitié de leur volume final. Laissez la queue sur l'arbre en détachant le fruit. Laissez au moins 5 à 8 cm entre les prunes qui restent.*

### Parasites et maladies

Pruniers et pommiers souffrent des mêmes parasites et maladies ; à quoi s'ajoutent :

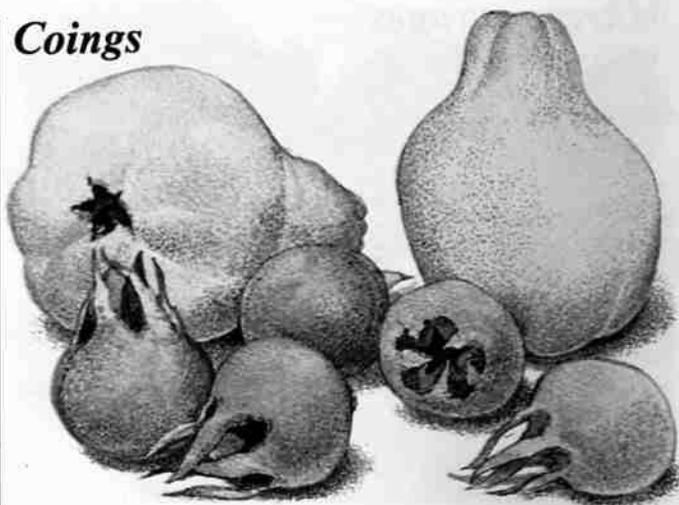
**Plomb.** Symptôme : les feuilles s'argentent ; mais la maladie peut s'étendre à l'arbre tout entier et le tuer. Le champignon responsable se développe sur le bois mort. Si vous coupez au début de l'été tout le bois mort, brûlez-le et badigeonnez les plaies à la peinture, vos arbres ne pâtiront pas de la maladie.

**Maladie bactérienne.** Des trainées noires apparaissent sur les jeunes rameaux. Puis des taches noires se forment sur les feuilles et les fruits, lesquels deviennent imangeables. On ne peut guère y remédier qu'en supprimant et brûlant tout le bois atteint. Certaines variétés s'avèrent plus résistantes que d'autres. Le porte-greffe Myrobolan assure un certain degré d'immunité.

### Récolte et conservation

Pour la confiture ou la gelée, ou bien la conserve en bocal (qui convient admirablement aux prunes), cueillez-les dès qu'elles prennent leur couleur et leur velouté, mais avant qu'elles ne soient tendres. Pour les consommer fraîches cueillez-les quand elles sont tout à fait mûres, c'est-à-dire quand elles se détachent très aisément. En climat sec et chaud, les prunes destinées à devenir des pruneaux peuvent être laissées sur l'arbre jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches et prêtes à tomber lorsqu'on secoue l'arbre. Il faut alors les dessécher au soleil sur des plateaux. En climat humide on peut les dessécher artificiellement (voir p. 216).

## Coings



Les cognassiers sont si étroitement apparentés aux pommiers et aux poiriers que ces derniers sont souvent greffés sur cognassiers, parce que le porte-greffe de cognassier est rustique, et produit de petits arbres.

### Sol et climat

Les cognassiers croîtront en tout sol ou climat convenant aux pommiers, bien qu'ils soient un peu plus délicats. Ils préfèrent un été chaud et un hiver passablement froid. C'est une terre lourde qui leur convient le mieux, mais il faut qu'elle soit bien drainée.

### Traitement du sol

Défoncez le terrain à fond, et, si vous n'êtes pas pressé, faites pousser et incorporez une ou deux espèces d'engrais vert. Le sol doit être neutre (pH 7). Il ne faut pas trop d'azote aux cognassiers, mais ils ont besoin de phosphate et de potasse.

### Multiplication

Si vous n'achetez pas un plant à un pépiniériste, vous pouvez procéder à un bouturage en utilisant des rejets émis chaque année par le cognassier. Coupez en automne des boutures d'environ 23 cm de long, et enterrez-les aux deux tiers dans un sol sableux. Transplantez à demeure au bout d'un an.

### Soins à donner

On peut tailler pour obtenir les trois formes indiquées p. 100, ou bien on peut laisser le cognassier croître librement, auquel cas on obtiendra une forme buissonnante étalée. Les cognassiers sont peu susceptibles d'être malades ou attaqués par des parasites.

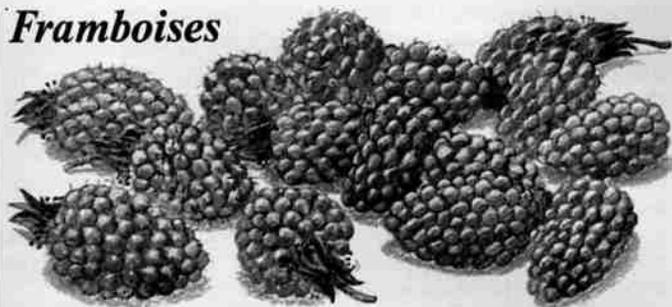
### Récolte et conservation

On peut laisser les fruits sur l'arbre jusqu'après la première forte gelée. Puis faites de la gelée (voir p. 223) dès après la cueillette, mais vous pourrez conserver les coings jusqu'à trois mois, dans une atmosphère assez fraîche et humide.

## NÈFLES

Les néfliers sont plus rustiques que les cognassiers et peuvent donc supporter un climat plus froid. Ils se développent au mieux s'ils sont greffés (voir p. 99) sur aubépine, poirier ou cognassier. Ceci dit traitez-les comme les cognassiers. Le fruit est peu commun en ceci que ses cinq graines sont visibles et qu'il n'est comestible que blet.

## Framboises



Le framboisier est l'un des meilleurs producteurs de faux fruits (fruits charnus composés) que l'on puisse cultiver. Il est rustique, et il tolérera d'être négligé. Il est facile à cultiver et d'un fort rendement.

### Sol et climat

Il préfère un sol légèrement acide ; ne chaulez donc en aucun cas. Le calcaire peut entraîner une chlorose (jaunissement des feuilles). Il exige toutefois un sol de bonne qualité ; donc, si votre sol est léger et sableux, ajoutez-y beaucoup de fumier. Les framboisiers apprécient le soleil, mais si votre jardin est trop ensoleillé, cultivez vos framboisiers dans une zone ombragée.

### Traitement du sol

Creusez en automne une tranchée à deux fers de bêche de profondeur et remplissez-la de terre mélangée à du compost ou du fumier. Comme ils ont besoin de beaucoup de potasse, incorporez donc en même temps de la cendre de bois si vous en avez ; sinon incorporez quelque autre engrais potassique. Ayant à la fois des racines traçantes (horizontales et peu enfouies) et des racines profondes (pivotantes), ils exigent beaucoup d'humus.

### FRAMBOISIERS : MULTIPLICATION

*Comme les fraisiers, les framboisiers se propagent en « cheminement ». Ils le font en poussant des racines traçantes émettant des drageons qui formeront de nouveaux pieds. Laissez les plantes émettre leurs drageons, tranchez à la bêche les racines les reliant au pied mère, soulevez-les et replantez-les.*



Si vous ne désirez qu'une seule rangée, vous n'aurez pas de problèmes : mais s'il doit y en avoir plus d'une, un large espacement (1,20 m) sera nécessaire.

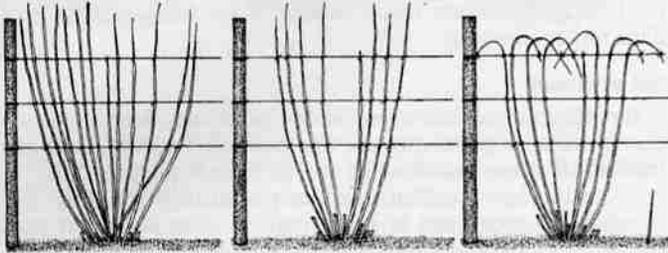
### Multiplication

Je vous conseille vivement d'acheter des plants garantis sains et conformes selon les normes officielles (établies par le ministère de l'Agriculture). Ces plants auront un plus fort rendement et dureront plus longtemps que ceux offerts par votre voisin lorsqu'il doit se débarrasser de ses drageons en automne. Le plant garanti consiste en une tige munie d'un talon de racine. Plantez les racines à intervalle de 30 cm en rangs écartés de 1,20 m. Placez la racine dans un trou profond de 8 cm, recouvrez de terre et tassez bien. Coupez immédiatement la tige à 23 cm au-dessus du sol.

**Soins à donner**

Ne laissez pas fructifier le premier été : enlevez les fleurs, sinon la plante sera affaiblie par la fructification. Lors du second été ils devraient produire bien. Neutralisez les mauvaises herbes près des pieds par un fort paillage – disons à 30 cm de distance. Gazon tondu, feuilles ou compost, tout cela convient bien. Sarcliez entre les rangs. Ne laissez pas des mauvaises herbes ou simplement de l'herbe s'installer : les framboisiers ne prospèrent pas dans l'herbe. Assurez-vous au printemps que le paillis est suffisamment épais. Entreposer de la cendre de bois auprès des rangs de framboisiers est tout indiqué.

Conduire les touffes est simple mais nécessaire. Il vous faut l'équivalent d'une clôture, avec trois fils métalliques, le supérieur étant à 1,50 m du sol, les autres placés en dessous à intervalles réguliers. Liez les tiges aux fils. Certaines personnes

**TAILLE DES TIGES DE FRAMBOISIER**

Couper tout le vieux « bois » et éclaircir les tiges nouvelles en ne laissant que les meilleures, six ou huit, qui fructifieront l'été suivant. Une fois qu'elles dépassent le fil supérieur, réduire le dépassement à 15 cm ; ou bien les courber en « U » inversé pour les attacher au fil.

font trois paires de fils et glissent simplement les tiges entre chaque paire. Cela fonctionne, mais des ligatures séparées sont préférables.

**Taille.** En automne, une fois que les feuilles se sont flétries, coupez tout près du sol toutes les tiges qui ont porté des fruits et taillez comme indiqué ci-dessus.

N'oubliez pas que les framboisiers, bien qu'étant certes vivaces, se comportent comme des plantes bisannuelles. Le « bois » produit une année fructifie l'année suivante et puis meurt. Coupez donc chaque année le bois qui vient de fructifier et conservez le bois produit en cours d'année, parce qu'il fructifiera l'année suivante.

**Parasites et maladies**

Les framboisiers peuvent pâtir de plusieurs maladies à virus et cryptogamiques. Si vous constatez une décoloration ou quelque autre signe de maladie, coupez la partie atteinte et brûlez-la.

**Mosaïque.** Des diverses maladies à virus, c'est la pire ; les feuilles se recroquevillent sur elles-mêmes et révèlent des marbrures rouges et jaunes. Arrachez sur-le-champ les touffes atteintes et brûlez-les, sinon des pucerons propageront le virus.

**Carence en fer.** Si vous constatez un jaunissement entre les nervures des feuilles, ce peut être le signe d'une carence en fer, surtout si votre sol est très alcalin.

**Récolte et conservation**

Consommez autant de framboises que vous le pourrez, soit mûres, soit moins mûres, avec de la crème. Conservez le reste : elles se prêtent bien à la congélation (voir p. 227) et à la mise en bocal (voir p. 220). Si la pluie tombe sur des fruits mûrs, cueillez-les dès que la pluie cessera et faites-en de la confiture ou du surgelé ; sinon les framboises moisiront. Ne laissez pas des fruits moisissés sur les tiges, parce que la moisissure se propagera.

**Mûres sauvages**

Dans la plupart des régions tempérées, les mûres sauvages poussent un peu partout et il est plaisant d'aller en faire la cueillette... Ce qui ne vous empêche pas d'en cultiver quelques buissons.

**Sol et climat**

Il y a plusieurs espèces de ronces, donc de mûres, mais toutes préfèrent une terre riche, bien drainée (pH 7), et une situation abritée.

**Multiplication**

On peut multiplier les ronces par bouturage, drageonnage, marcottage (voir p. 95), ou par éclatage – lequel consiste à prélever à la base du pied mère un rameau secondaire muni de racines ou d'un bourrelet (« éclat »), et de le replanter. La méthode la plus simple est de se servir de boutures prélevées aux extrémités – coupez l'extrémité d'une tige, enfoncez-la dans le sol et elle prendra racine.

Si l'on désire semer des graines de mûre il faut les « stratifier », c'est-à-dire les conserver durant tout l'hiver, pendant trois mois, dans une caisse emplie de sable et à une température ambiante chaude, puis les conserver trois mois de plus à une température de 4 °C.

Plantez boutures, marcottes, éclats ou plants vers la fin de l'automne ou au début du printemps. Semez les graines en poquet au début du printemps. Respectez un intervalle de 1,80 m entre les buissons. Planter le long d'une clôture est une bonne idée, ainsi que de transformer la planche en couche (voir p. 106).

**Soins à donner**

Chez les ronces c'est le « bois » de l'année précédente qui fructifie ; taillez donc en hiver pour supprimer tout bois qui vient de fructifier, à moins que vous ne possédiez des variétés « Himalaya » ou « Evergreen » (chez celles-ci le même bois fructifie plusieurs années et il ne faut donc pas le couper aussi radicalement). En règle générale, laissez environ dix fortes tiges nouvelles destinées à fructifier l'année suivante.

**Parasites et maladies**

**Rouille.** De brillants spores orangés apparaissent sous les feuilles, et les plantes émettent des pousses fusiformes à feuilles étroites. Arrachez les buissons atteints et brûlez-les.

**Récolte et conservation**

Placez les mûres dans de petites caisses peu profondes que vous mettrez au réfrigérateur, ou bien congelez-les (voir p. 227) pour les consommer en hiver.

**RONCES-FRAMBOISES**

Cultivez les buissons de ronces-framboises dans un emplacement abrité ; bien qu'elles fleurissent plus tard que les ronces à mûres, de fortes gelées de printemps endommageraient les tiges.

## Fraises



Le fraisier est une plante qui « chemine », rampante et « coureuse », parce que c'est une plante vivace à système racinaire rudimentaire. Il épuise en conséquence le sol où il croît en un an ou deux. Pour le fuir et trouver du terrain neuf, il émet des tiges rampantes (stolons, dits aussi coulants ou filets) qui évoluent au-dessus du sol à la recherche d'un point où s'ancrer en produisant des racines adventives.

Il y a plusieurs variétés de fraisiers appelées « remontantes » ou « des quatre-saisons », qui fructifient plus tard que les



### FRAISIERS EN TONNEAU

Les fraisiers croissent bien en pots et bacs de toutes sortes, mais l'idéal est un tonneau. Percez plusieurs rangs en quinconce de trous larges de 10 cm et séparés de 40 cm. Écartement des rangs : 20 cm. Percez plusieurs trous à la base et étendez au fond une couche de gravier. Puis insérez au centre un tube vertical de 10 cm en treillis métallique. Emplissez-le de gravier ou de cailloux. Puis placez du compost spécial jusqu'au premier rang de trous. Plantez jusqu'au collet un plant auprès de chaque trou. Répétez l'opération jusqu'en haut en arrosant à mesure chaque couche. Enfin plantez quatre ou cinq plants en cercle au sommet.

fraisiers ordinaires et continuent à fructifier jusque vers la fin de l'automne. Il est fort bon d'en planter quelques-uns, de manière à pouvoir cueillir des fruits par temps froid. Si vous forcez des fraisiers ordinaires au printemps sous des cloches, des « tunnels » en plastique ou des mini-serres (voir p. 111) et de plus disposez de « remontants », vous pourrez avoir des fraises du début de l'été à la fin de l'automne.

### Sol et climat

N'oubliez pas qu'à l'origine les fraisiers sont des plantes des bois. Cela implique qu'ils tolèrent l'ombre, bien qu'ils fructifient beaucoup mieux au soleil ; qu'il leur faut beaucoup d'humus (ils

croîtront dans du terreau de feuilles pratiquement pur comme ils le font à l'état sauvage) ; et qu'une relative acidité du sol ne les gêne guère. Une terre légère leur convient mieux que l'argile, mais si on leur accorde beaucoup d'humus ils prospèrent dans tout terrain bien drainé. Ce sont des plantes de climat tempéré, et si elles peuvent croître en climat chaud, elles acquièrent une saveur très supérieure en climat frais.

### Traitement du sol

Labourez le terrain à un fer de bêche, en incorporant beaucoup de compost ou toute fumure organique bien décomposée. Le système « sans labour » convient bien aux fraisiers (voir p. 83) du moment que suffisamment de compost a été appliqué au terrain. Ils sont également avides de potasse ; donc, si vous disposez de cendre de bois, utilisez-la sur votre carré de fraisiers.



### STOLONS STIMULÉS

Plantez d'abord des plants désinfectés provenant d'une maison de confiance. Vous pourrez ensuite multiplier vos fraisiers grâce à leurs stolons. Vous devrez chaque année enlever les fleurs d'un certain nombre de vos pieds sains, en vue de stimuler l'émission de nombreux stolons vigoureux.

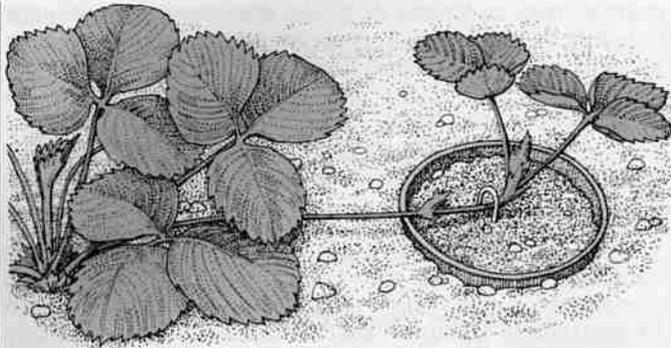
### Multipliation

La première fois que vous planterez des fraisiers, procurez-vous dans une maison de confiance des plants désinfectés, garantis sains. A moins que vous ne désiriez des variétés nouvelles (auquel cas il faudra les obtenir par semis), la meilleure chose à faire est de multiplier les fraisiers grâce à leurs stolons. Il y a quelques variétés qui ne produisent pas de stolons ; on les multiplie par division des touffes.

La plupart des variétés de fraisiers produiront des stolons qui s'enracineront sans votre concours, mais vous pourrez stimuler ce processus en ôtant les fleurs de quelques-unes de vos plantes. Vous n'aurez alors qu'à séparer le stolon de la plante mère en le tranchant, à extraire la mini-plante qui aura poussé à l'extrémité du stolon au point d'enracinement, et à la transplanter. Mais une méthode encore plus sûre consiste à enfouir près des pieds mères, presque à ras du sol, de petits pots emplis de bonne terre, et à « agrafer » dans cette terre les extrémités à bourgeon des stolons. Quand les stolons se sont bien enracinés, séparez-les des pieds mères, enlevez les pots et transplantez les jeunes plants dans leurs nouveaux emplacements. De la sorte vous pourrez constituer une nouvelle planche de fraisiers chaque année, et mettre à nu en même temps une autre où des fraisiers auront fructifié trois saisons.

On peut planter ou transplanter des fraisiers à tout moment de l'année (si les hivers sont suffisamment doux), mais la tradition veut qu'on les plante vers la fin de l'été, car on peut alors faire une récolte l'année suivante. Dans les régions où les étés sont secs on plante au début du printemps. Plantez à intervalle de 38 cm et à écartement de 75 cm entre les rangs.

Les fraisiers s'épanouissent fort bien en couche (voir p. 106). Plantez et espacez-les comme dans une planche ordinaire.



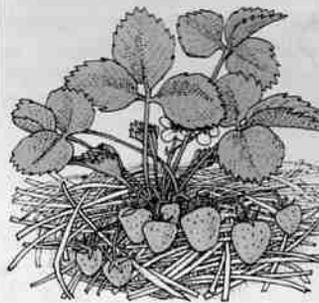
**NOUVEAUX PIEDS DE FRAISIERS ISSUS DES ANCIENS**

Enfoncez à fond dans le sol près du pied mère un pot de terreau, et « agrafez » dans le terreau l'extrémité d'un stolon. En temps voulu vous pourrez séparer le pied mère du nouveau, retirer le pot, et transplanter le nouveau pied à demeure.

**Soins à donner**

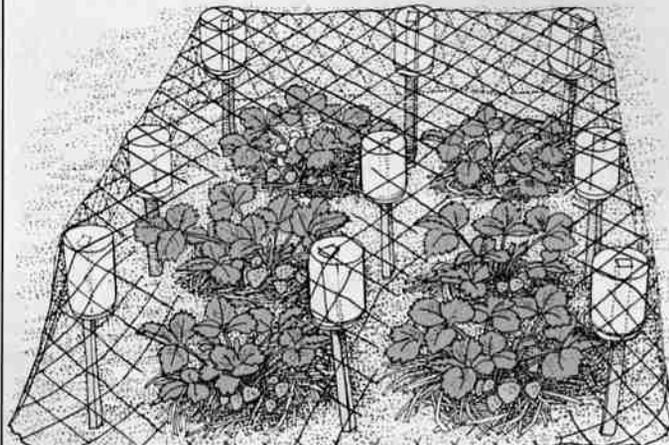
Une planche de fraisiers est très exposée à l'envahissement des mauvaises herbes. Les plantes rampent et se propagent sans cesse en tous sens et dans l'ensemble rendent le désherbage malaisé. Sarclez dans toute la mesure du possible et puis désherbez à la main. Si vous avez planté entre la fin d'un certain été et le début du suivant, laissez votre culture fructifier l'année d'après cet été-là, mais pas avant ; au cours du premier été de vos plantes, supprimez les fleurs.

Aérez le terrain à la fourche au printemps et, lorsque les plantes commencent à s'étendre, placez généreusement de la paille sous les tiges rampantes. Cela neutralise les mauvaises herbes et permet aux fruits de demeurer propres et sains. Mais ouvrez l'œil pour les limaces.



**PROTECTION DES PIEDS**

Quand les fruits commencent à se former mettez une bonne quantité de paille sous les tiges, pour protéger plante et fruits contre les mauvaises herbes et la maladie. Si les oiseaux sont voraces, plantez autour des pieds une série de pieux surmontés chacun d'un bol renversé, et coiffez le tout d'un filet que les bœufs empêcheront d'« accrocher ».



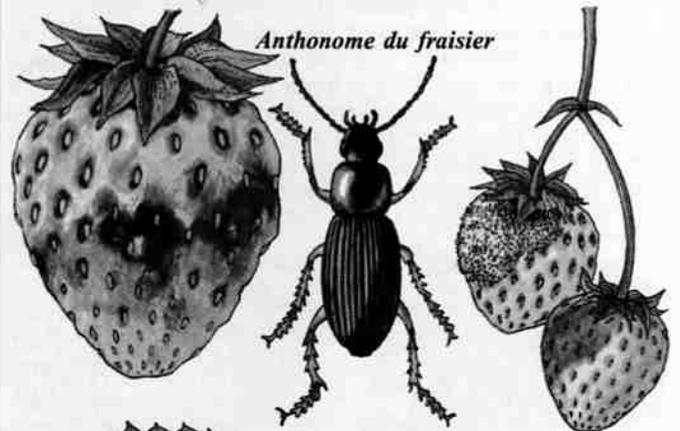
Si les fruits sont victimes des oiseaux, un dispositif protecteur sera indispensable (filet disposé assez bas par-dessus les fraisiers).

**Parasites et maladies**

**Blanc (oidium).** Cette poudre blanche fera virer feuilles et fruits au brun terne. Faites un léger soufrage à intervalles réguliers.

**Pucerons.** Ils constituent une menace parce qu'ils propagent les maladies de dégénérescence dues à des virus et révélées par les feuilles (ratatinement ou jaunissement des bords, principalement) et qui affaiblissent fortement la plante. Mesure préventive : pulvérisez fortement au cœur des plantes en avril avec une solution à base de nicotine ou de roténone. N'utilisez pas la nicotine si les fruits sont presque mûrs. Éliminez toute plante rabougrie ou décolorée et brûlez-la ; ces maladies sont incurables.

**Anthomome.** Ce charançon (ou sa larve) se nourrit de la pulpe du fruit. Veillez à bien désherber le terrain, et cela le dissuadera de venir s'installer près de vos fraises.



Anthomome du fraisier



Pourriture grise

Oidium

**Pourriture grise (ou botrytis).** Révélée d'abord par une tache grise sur les fleurs et puis sur les fraises elles-mêmes où elle se développe pour former un duvet gris qui pourrit le fruit. Poudrez à la fleur de soufre dès le premier symptôme. Si des fruits pourrissent après la pluie, envoyez-les rejoindre le tas de compost. Cueillez immédiatement tous les fruits mûrs après une pluie.

**Récolte**

Laissez les fruits munis de leur queue en les détachant de la plante, et n'ôtez les queues qu'au moment de la dégustation ; en les enlevant trop tôt vous perdrez des vitamines et autres éléments nutritifs. Conservez les fraises à l'ombre pendant quelques heures, ou un jour ou deux dans un réfrigérateur. Les fraises peuvent être congelées (ou surgelées), mais elles deviennent molles en dégelant.

## Rutacées

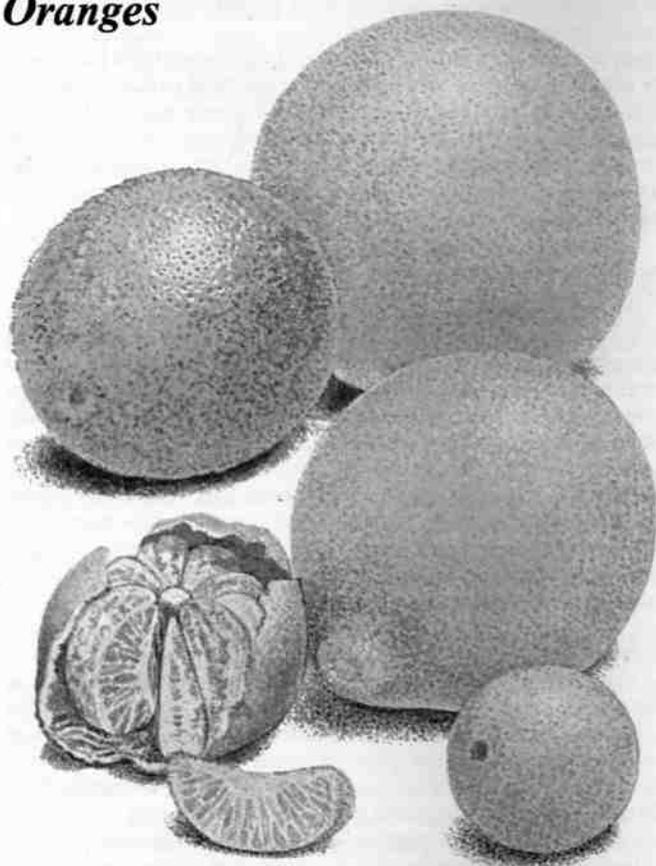
Oranges, mandarines, kumquats, citrons, limettes et pamplemousses sont tous des fruits de la famille des Rutacées. Renfermant les agrumes, cette famille est aussi importante pour les habitants des régions subtropicales que la famille des rosacées l'est pour ceux des régions tempérées. Très aromatiques, les agrumes sont des plantes à larges feuilles vertes persistantes.

Les agrumes que l'on cultive sous les tropiques n'ont pas aussi bon goût que ceux connaissant ce que l'on appelle un climat méditerranéen. D'un autre côté ils ne tolèrent pas la gelée ; les citrons sont endommagés et parfois tués à des températures inférieures à  $-3^{\circ}\text{C}$  (les oranges pouvant, elles, supporter des

températures légèrement plus basses). C'est pourquoi la culture des agrumes est dans l'ensemble limitée aux bords de la Méditerranée en Europe ; à la Floride, au sud de la Californie et à une partie de l'Arizona en Amérique du Nord ; à l'Afrique du Sud, à l'Amérique du Sud et à l'Australie. Mais il n'empêche qu'ils peuvent faire l'objet d'une culture de serre.

Personnellement, si j'avais de l'espace disponible en serre, je choiserais de planter un citronnier. Un oranger ne fournit qu'une petite proportion des fruits nécessaires pour l'année à une famille, alors qu'un citronnier peut répondre à ses besoins, dans la plupart des cas.

### Oranges



Ce qu'est la pomme pour les régions tempérées, l'orange l'est pour les subtropicales. Elle est délicieuse, d'un haut rendement, se conserve bien, et elle présente l'énorme avantage de pouvoir être laissée sur l'arbre pendant six mois. C'est une riche et sûre source de vitamine C. En climat tempéré il faut la cultiver « sous verre ». Quelques détails sont donnés p. 212. On peut planter des orangers en bacs, lesquels doivent être placés sous abri en hiver, mais dans ce cas le rendement est relativement faible.

#### Sol et climat

Les orangers peuvent supporter des gelées d'hiver jusqu'à  $-7^{\circ}\text{C}$ , mais les fruits, les jeunes pousses et les tout jeunes arbres pâtiennent de températures inférieures à  $-4^{\circ}\text{C}$ . Les orangers

aiment un sol plutôt léger : l'idéal est une terre végétale et siliceuse ; un sol fortement argileux ne convient pas. Il est nécessaire que le terrain soit profondément drainé ; ils ne s'épanouiront pas à proximité de l'eau. Il vaut mieux que le sol soit légèrement acide.

#### Traitement du sol

Assurez-vous que le lieu de plantation est bien drainé. Défoncez profondément le sol et incorporez des matières phosphatées et potassiques. Phosphate naturel, poussière de granite, cendre de bois, compost ou fumier de ferme, tous constituent une réserve nutritive où les racines pourront puiser.

#### Multiplication

Presque tous les orangers sont greffés sur porte-greffes, parce que les meilleures variétés pour la fructification ne sont pas les plus rustiques et les plus vigoureuses. Le mieux est d'acheter de tout jeunes arbres tout préparés, parce que le greffage des orangers s'avère assez délicat, mais si vous désirez y procéder, les techniques sont décrites p. 99. En achetant vos arbres, vous devriez prendre note des porte-greffes, car ceux-ci influenceront sur le type de fruits que produiront vos arbres. Voici la liste des porte-greffes les plus courants :

« *Trifolié* ». (« *Citrus trifoliata* »).

« *Cléopâtre* ». C'est le meilleur porte-greffe pour clémentines et petites oranges.

**Limonier.** Ce porte-greffe prend bien sur sol sableux. Il donne une fructification précoce, mais l'existence de l'arbre est assez courte.

**Oranger doux.** Bon sur sable bien drainé.

**Oranger amer (bigaradier).** Pour y greffer un oranger doux l'oranger amer est indiqué.

Pour les orangers de fructification fournissant les greffons, le choix est immense. Leurs fruits sont tous soit doux pour la consommation, soit amers et destinés à la marmelade. Les variétés douces les plus courantes sont la « Jaffa », grosse et juteuse, la « Valencia », savoureuse et dont la saison de fructification est longue, et la « Navel », qui est la meilleure pour des climats très chauds et secs.

On peut planter les orangers à n'importe quel moment de l'année comme on plante un pommier (voir p. 98). Les bons pépiniéristes fournissent les arbres avec leurs racines « en motte », c'est-à-dire garnies d'une grosse motte de terre enveloppée dans de la toile à sac. Plantez les orangers avec une extrême précaution de façon à préserver la terre entourant les racines. Placez les racines dans le trou avec motte et emballage ; versez de la bonne terre arable tout autour, puis retirez

délicatement l'emballage. Un arbre de grande taille doit être séparé de ses voisins de 7,60 m ; de 6 m s'il est greffé sur porte-greffe pour petite taille tel que le Trifolié. Arrosez bien après avoir planté et veillez à ce que l'arbre demeure bien arrosé pendant deux semaines. Après quoi, continuez d'arroser régulièrement – environ une fois par semaine, selon la nature du sol.



**ORANGERS : PLANTATION**

*Votre oranger doit arriver de la pépinière les racines tout « emballées », c'est-à-dire entourées d'une vaste motte de terre enveloppée de toile à sac. Placez-le avec motte et emballage dans le trou préparé pour lui. Versez de la bonne terre dans le trou avant de retirer délicatement l'emballage.*

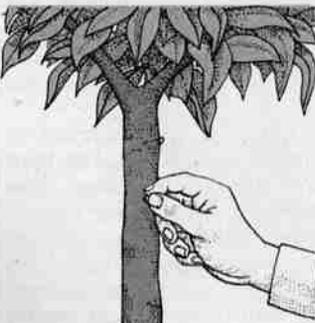
Pour les orangers et autres agrumes, on peut appliquer la méthode de la couche, mais un peu modifiée. Défoncez profondément et dressez la terre en cercle pour chaque arbre. Ce cercle doit correspondre à la superficie probable surplombée par les branches de l'arbre adulte.

**Soins à donner**

En région à fortes pluies saisonnières, il peut se révéler nécessaire d'arroser quelque peu durant les périodes sèches au cours des trois premières années. En zone sèche, les arbres ont besoin d'une bonne douche toutes les deux ou trois semaines ; disons 90 à 140 litres par arbre. Pas plus cependant, car les éléments nutritifs pourraient être chassés vers le bas et mis hors de portée des racines. Arroser « peu et souvent » favorise le pourridié.

Il faut aussi nourrir le sol par un fort paillage avec des matières organiques une fois par an. Si l'on utilise des matières à faible teneur en azote, telles que le foin ou la paille, il faut ajouter des matières plus azotées – sang desséché ou tourteau de coton – qui contribueront d'ailleurs à la décomposition des autres matières.

Pour les orangers, la taille se réduit à un minimum. Les arbres doivent parvenir de la pépinière déjà taillés de façon à laisser une « charpente » convenable de quatre ou cinq branches. Les petites pousses qui apparaîtront sur le tronc au-dessous de cette charpente devront être supprimées à la main, toutes petites. On



**SUPPRESSION DES POUSSES**

*Vous recevrez en principe votre arbre déjà muni d'une bonne « charpente » de quatre ou cinq branches ; il ne sera donc probablement pas nécessaire de tailler beaucoup. Si vous remarquez de nouvelles pousses émergeant du tronc, supprimez-les à la main, encore toutes petites.*

peut donner une nouvelle vigueur aux vieux arbres fatigués en éliminant quelques vieux branchages, que l'on choisira au centre de l'arbre, où le soleil ne pénètre pas beaucoup. Coupez tout branchage endommagé par la gelée, mais pas avant l'été suivant la gelée. Il est important de ne pas provoquer une croissance exubérante à l'excès en supprimant trop de « bois ». Parfois les branches supérieures deviennent si longues qu'elles couvrent d'ombre les inférieures. On ne peut y remédier en taillant. Mais dans un groupe de plusieurs arbres, la solution consiste à en éliminer une ou deux, de manière que plus de lumière atteigne l'ensemble de celles qui restent.

**Parasites et maladies**

Les nombreux parasites dont pâtissent les orangers dans les vergers non organiques sont rarement présents dans ceux traités « organiquement ». L'anguillule, par exemple, ne pose jamais de sérieux problèmes dans un verger où le sol est richement pourvu de fumure organique, parce que les prédateurs prospèrent sur des arbres non « pulvérisés ».

**Pourridié.** Là où sévissent de longues périodes de forte humidité, les orangers peuvent être atteints de pourridié ; l'écorce pourrit près du sol, et dans les cas extrêmes l'arbre peut mourir. On peut essayer de prévenir la maladie en observant quelques règles simples : maintenir le paillis au moins à 30 cm du tronc ; ne pas arroser tout contre le tronc, et surtout évitez d'arroser trop souvent.

**Récolte et conservation**

Pouvoir laisser l'orange sur l'arbre et la cueillir uniquement lorsque vous en avez envie est une satisfaction supplémentaire que vous offre ce fruit délicieux. Détachez d'un mouvement de torsion les oranges à peau tendue, serrée ; mais il faut cueillir en leur laissant un bout de queue celles dont l'écorce est plus lâche. On peut les conserver sous réfrigération (à -1 °C avec une humidité de 80 à 90 pour cent) mais cela ne devrait guère être nécessaire, car la saison de cueillette est très longue. Et sachez qu'une orange verte n'est pas nécessairement pas mûre. Les oranges orangées virent parfois au vert de nouveau quand le temps se réchauffe. Elles n'en ont pas moins le même goût et la même valeur vitaminique.

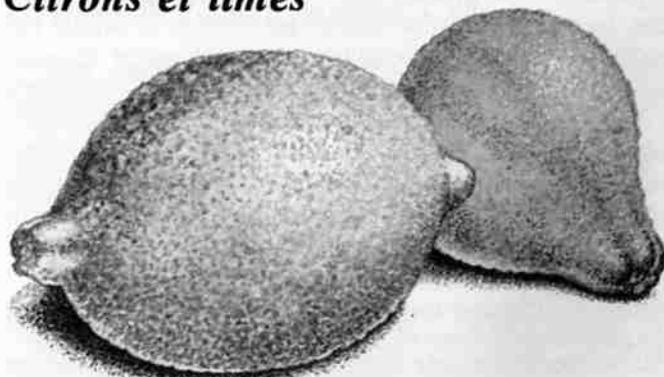
**MANDARINES ET CLÉMENTINES**

Mandarines et clémentines sont toutes rassemblées sous la dénomination *citrus nobilis*. Ces fruits sont en général plus petits que les oranges ordinaires, les écorces sont plus lâches et les tranches se séparent plus aisément. Les arbres présentent l'avantage d'être plus rustiques et plus petits que les orangers et de convenir par conséquent à de petits jardins, des terrasses et des patios. Traitez-les comme les orangers, mais sachez que la plupart des variétés n'ont pas un aussi fort rendement que les orangers doux.

**KUMQUATS**

Les kumquats appartiennent au genre *Fortunella*, mais il est étroitement apparenté aux agrumes que l'on peut faire des croisements entre kumquats et orangers. Les kumquats (fruits) ont certes exactement l'air de minuscules oranges. Ils ont rarement plus de 4 cm de diamètre, mais sont savoureux et très juteux ; leur zeste épicé est excellent confit et permet aussi d'obtenir une marmelade de choix. Les arbres sont très décoratifs et ont rarement plus de 3 à 3,50 m de haut ; autre avantage : ils sont plus rustiques que pratiquement tout autre agrume (surtout greffés sur « Trifolié »). On les traite exactement comme les orangers.

## Citrons et limes



A part les citronniers ordinaires, on peut aussi cultiver la variété « Meyer », qui est un hybride convenant particulièrement à de petits jardins. Il est rustique – suffisamment pour survivre à une température de  $-9^{\circ}\text{C}$  – et fort petit. En plein air c'est un arbrisseau d'environ 1,80 m de haut. Il croît bien en baquet, sur toit-terrasse ou dans un patio. Les limes (ou limettes) s'emploient à peu près de la même manière que les citrons, mais contiennent à la fois plus d'acide et de sucre.



### ARBRISSEAU « MEYER »

*Ce petit hybride rustique de citronnier prospérera s'il est en situation abritée bien ensoleillée et reçoit beaucoup de compost. On doit pouvoir trouver dans le même temps des fleurs et des fruits, mûrs ou pas, sur un arbrisseau prospère.*

### Sol et climat

Les citronniers sont un peu plus délicats que les orangers et ils préfèrent une terre lourde. Comme ils fructifient en toute saison, ils peuvent être sérieusement endommagés par les gelées d'hiver. Ceci s'applique aussi aux limes (arbres), qui sont encore moins rustiques. Citronniers et limettiers sont très nettement subtropicaux. Ils toléreront la plupart des sols, pourvu que le niveau des eaux souterraines soit inférieur à la profondeur atteinte par les racines, lesquelles ne s'enfoncent pas à plus de 1,20 m. Il faut incorporer au sol beaucoup de matière phosphatée (voir p. 88).

### Multiplication

Achetez citronniers et limettiers tout greffés. Plantez-les comme n'importe quel autre arbre (voir p. 98). Les porte-greffes les plus courants sont les mêmes que pour les orangers.

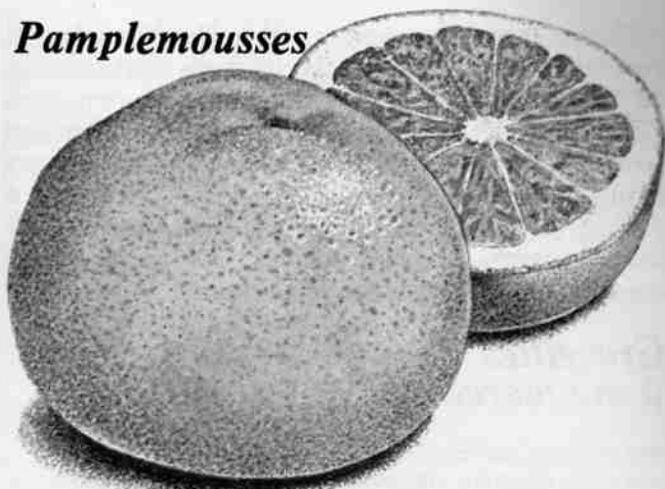
### Soins à donner

Les citronniers ont besoin d'être un peu plus taillés que les orangers, suffisamment pour les empêcher de se déployer en désordre et d'être ainsi beaucoup plus sensibles aux intempéries. « Rabattez » jusqu'à un bourgeon pointant vers l'intérieur tout branchage allant s'égarer vers l'extérieur, de manière à maintenir l'arbre compact. Cela peut se faire à tout moment de l'année. Les limettiers n'ont pas besoin d'être taillés.

### Récolte

Citronniers et limettiers fructifient tous deux tout au long de l'année, vous n'avez donc qu'à cueillir quand vous en avez envie.

## Pamplemousses



Le pamplemousse est apparu aux Antilles par suite d'une variation anormale, ou d'une mutation par rapport à un fruit plutôt grossier et peu attrayant, mais le pamplemousse est délicieux et très riche en vitamine C.

### Sol et climat

Le pamplemoussier exige un sol profond, bien drainé, de préférence légèrement acide : un pH de 6 est parfait. Il supporte le froid ni plus ni moins que l'oranger ( $-7^{\circ}\text{C}$ ) mais il exige plus de chaleur pour former un fruit parfait. En climat tempéré le pamplemousse doit être cultivé en serre.

### Traitement du sol

Un sol bien drainé est absolument essentiel. Il importe de faire un défoncement fort profond – à quatre fers de bêche si possible – et il faut incorporer au sol du phosphate et de la potasse.

### Multiplication

Le pamplemoussier est en général greffé sur bigaradier, bien qu'en sol sableux pauvre il vaille mieux utiliser le citronnier comme porte-greffe. Plantez les jeunes arbres (voir p. 98) à n'importe quel moment de l'année ; comme ils sont à feuillage persistant, un mois en vaut un autre. Plantez-les à 8 m de distance de leurs voisins. On peut les planter en couche circulaire (voir p. 110).

### Soins à donner

Le pamplemoussier a besoin de beaucoup d'eau. En région à fortes pluies saisonnières il faut les arroser les trois premières années, mais vraisemblablement plus du tout par la suite. En région sèche il leur faut une bonne douche – disons une centaine de litres par arbre – toutes les trois semaines. Ne projetez pas l'eau à même le tronc. Un fort paillage ne peut faire que du bien, du moment que vous maintenez le paillis à 60 cm de l'arbre. Taillez-les exactement comme les orangers ; ils pâtissent des mêmes parasites et maladies.

### Récolte et conservation

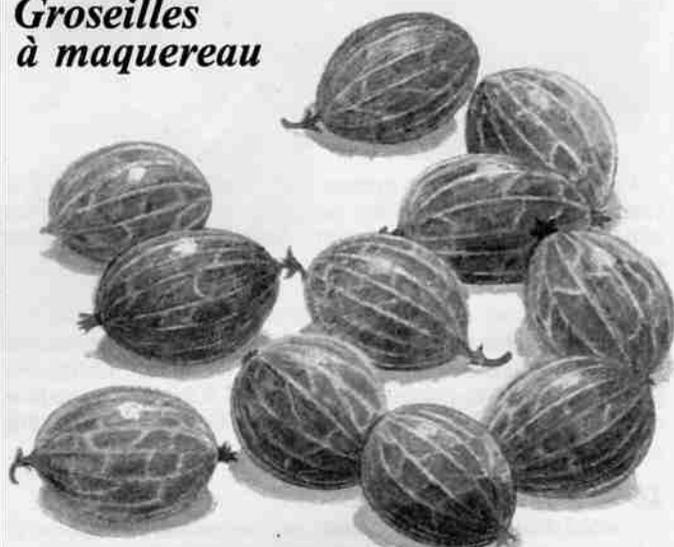
Les fruits demeureront sans inconvénient sur l'arbre pendant des mois, mais lorsqu'ils commencent à jaunir tâchez-en un de temps à autre pour savoir quand vous pourrez en cueillir. Cueillez-les quand ils sont juste à point, essuyez-les avec un torchon propre humide, laissez-les reposer quelques jours sous une légère brise dans un endroit frais, puis mettez-les au réfrigérateur.

## Saxifragacées

*Cassis, groseilles rouges, groseilles blanches et groseilles à maquereau* sont tous fruits d'arbrisseaux de la famille des Saxifragacées et appartenant à l'important genre *Ribes*, dont tous les membres portent comme eux de petites baies rondes à l'aspect familier. Cassissier (groseillier noir), groseillier à grappes et groseillier à maquereau sont exceptionnellement rustiques et sont cultivés presque aussi haut dans le nord que le cercle arctique. Ils sont très

répandus et appréciés dans toute l'Europe. Ce sont des fruits de premier ordre, et de plus le cassis est probablement en hiver l'une des meilleures sources de vitamine C dont nous puissions disposer. Consommées crues, les groseilles blanches, qui sont en fait plutôt jaunes que blanches, ont une fine saveur, plaisante et particulière. Les groseilles rouges sont essentiellement cultivées pour en faire de la gelée, bien qu'elles soient fort bonnes crues ou cuites.

### Groseilles à maquereau



Il est indiqué de cultiver des groseilliers à maquereau dans des jardins plutôt petits, parce qu'ils ont un fort rendement pour une faible superficie. On peut leur faire prendre la forme de « cordons » (voir p. 101), auquel cas ils ne prendront pour ainsi dire pas de place.

#### Sol et climat

Les groseilliers à maquereau croîtront dans presque tous les sols, mais ils ont une légère préférence pour une terre lourde. Ils apprécient un climat frais, et tolèrent très bien l'ombre.

#### Traitement du sol

Défonez profond, puis incorporez du fumier ou du compost à une profondeur d'un fer de bêche, et sur une assez vaste étendue, car les racines pénètrent peu profondément mais s'étalent fort loin latéralement. Un pH de 6 à 8 leur convient. Incorporez un peu de chaux si le pH est inférieur à 6.

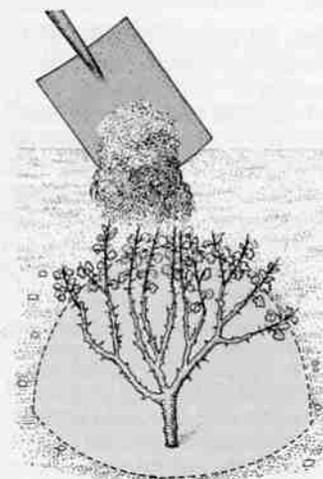
#### Multipliation

Plantez les arbrisseaux nouveaux au cours de l'automne ou de l'hiver. Les arbrisseaux en « touffe » doivent être alignés à 1,50 m et les cordons à 30 cm d'intervalle. En couche (voir p. 106) les groseilliers à maquereau doivent être plantés à 1,20 m d'intervalle sur une ligne partageant la planche en son milieu.

#### Soins à donner

Quand ils ont deux ou trois ans, raccourcissez chaque branche principale de la moitié de sa longueur jusqu'à un bourgeon convenable. Si la touffe est penchée, affaissée, rabattez jusqu'à un bourgeon pointant vers le haut : si elle est bien droite rabattez jusqu'à un bourgeon pointant vers

l'extérieur. Rabattez toute pousse latérale jusqu'à 8 cm de la « tige ». Chaque année suivante supprimez une bonne proportion des rameaux âgés. Chaque été raccourcissez toutes les



#### GROSEILLIER À MAQUEREAU : BUTTAGE

Au début du printemps, rabattez un buisson âgé jusqu'à 30 cm du sol. Cela favorise la venue de pousses nouvelles. Puis au milieu de l'été édifiez un petit tertre de terre et de compost tout autour, de façon que seul le bout des tiges soit visible. A l'automne, les tiges auront émis des racines. Enlevez alors délicatement la terre, coupez les tiges aux plus fortes racines et transplantez-les.

pousses latérales, en laissant environ cinq feuilles sur chacun d'eux. Vous pourrez en même temps examiner l'arbrisseau et supprimer toute pousse infectée s'il est atteint d'oidium. Les groseilliers à maquereau doivent être cultivés sur « jambe », ou courte tige centrale. Le sol doit être débarrassé en permanence des mauvaises herbes sous et entre les buissons.

#### Parasites et maladies

**Oïdium du groseillier à maquereau.** Le premier symptôme est un duvet blanc qui recouvre les pousses et les jeunes feuilles. Les baies elles-mêmes prennent un aspect brunâtre. La meilleure mesure préventive consiste à ne pas donner trop d'azote aux buissons. Mais si l'oidium sévit, supprimez et brûlez toutes les pousses affectées, et pulvérisez, au milieu de l'été, une solution composée de 225 g de savon doux, 500 g de « cristaux » de soude et 23 l d'eau.

**Chématoïe (phalène du groseillier).** Ses petites chenilles ont un corps blanc tacheté de noir, et une bande jaune orangé ; elles peuvent défolier entièrement vos buissons. Forte pulvérisation à base de roténone, de pyrèthre, ou de quassia.

**Tenthrede.** Ses fausses chenilles, vertes et noires, s'attaquent aux feuilles. La lutte est commune avec la phatérie.

**Araignées rouges (tétranyques).** Ces minuscules acariens s'agglutinent sur les feuilles, les faisant virer au bronze sur fond blanc. Les feuilles se dessèchent en fin de compte et meurent. Remède : chassez-les à la lance d'arrosage.

#### Récolte

Les fruits qui tombent peuvent être recueillis dans un linge. On peut ensuite les débarrasser des feuilles et autres éléments superflus en faisant rouler le tout le long d'une planche inclinée. Les baies roulent, le reste pas.

## Groseilles en grappes



### CASSIS

Le cassis est l'une des sources les meilleures et les plus sûres de vitamine C en climat froid et humide. On trouve des cassissiers sous des latitudes aussi septentrionales que l'Alaska. Ils sont rustiques et faciles à cultiver ; leurs fruits se conservent bien, et permettent de faire de délicieuses gelées et confitures, ainsi que d'excellents « vins » et sirops. Ils sont d'un fort rendement et ne prennent pas trop de place. On n'a pas non plus besoin d'attendre trop longtemps avant de pouvoir les cueillir.

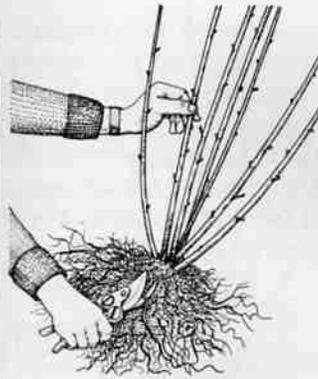
### Sol et climat

Une terre fertile et forte, grasse, argilo-siliceuse et bien pourvue de matière organique est parfaite pour les cassissiers, mais ils croîtront pratiquement sur n'importe quel sol si l'on ajoute assez de compost ou de fumier de ferme. J'en ai cultivé avec un plein succès sur de l'argile compacte et grumeleuse ainsi que sur du sable, mais dans les deux cas j'ai dû faire un abondant épandage de fumure organique chaque année. Le cassissier présente le grand avantage d'être suffisamment rustique pour être planté dans des « poches à gelée ». Il préfère un climat humide et frais, parce que les vents chauds dessèchent ses feuilles. Il peut faire l'objet d'une contreplantation parmi les pommiers dans un verger, mais dans ce cas veillez à ce que les buissons ne soient pas privés d'humidité et soient protégés de la chaleur.

### Traitement du sol

Les cassissiers ont des racines peu enfouies. Néanmoins défoncez profondément le terrain, parce qu'un sol bien drainé et aéré leur est bénéfique. Incorporez aussi beaucoup de fumure organique avant de planter. Ajoutez du phosphate naturel moulu si vous pouvez en obtenir à bon marché, de la poudre d'os ou de corne, ou n'importe quoi d'autre qui puisse durer longtemps en libérant lentement ses éléments nutritifs. Je fournis toujours beaucoup de fumure organique aux cassissiers, mais je ne me sers pas de compost bien décomposé, parce que je le réserve aux plantes qui ne peuvent vraiment pas s'en passer. Pour tous mes fruits à pulpe molle, cassis compris, je me sers de fumier à longue paille de vache ou de cheval.

Veillez à ce que le terrain soit débarrassé des mauvaises herbes vivaces : une fois les arbrisseaux dans le sol, il sera difficile de détruire les mauvaises herbes qui restent.



### TAILLE DES RACINES

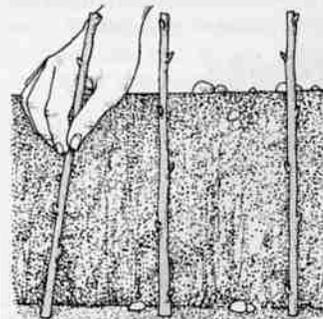
Lors de la plantation de jeunes cassissiers, les racines doivent être humides. Étalez-les bien dans les trous peu profonds préparés d'avance, et rabattez court d'abord toute racine brisée ou blessée. Puis faites de même pour toute racine très épaisse, mais laissez intactes toutes celles qui sont fines et fibreuses.

### Multiplication

Pour commencer, le mieux est d'acheter de jeunes arbrisseaux dans une maison de confiance, afin d'être sûr qu'ils sont sains. Après quoi vous pourrez multiplier les buissons pour le restant de votre vie, parce que le cassissier se reproduit très aisément par bouturage. Comme les bourgeons commencent à pousser très tôt au printemps, plantez les buissons vers la fin de l'hiver ; si vos hivers ne sont pas rigoureux, plantez en automne, de façon que les racines aient bien pris avant que le sol ne gèle.

Pour planter vos jeunes arbrisseaux, creusez de larges trous peu profonds à 1,20 m d'intervalle. Quand vous les recevrez, si les racines sont sèches, faites tremper celles-ci dans l'eau pendant plusieurs heures avant de planter. Étalez les racines avec soin, en raccourcissant d'abord celles qui sont très longues ou brisées. Si vous pratiquez la méthode de la couche (voir p. 106), plantez un rang de buissons le long de la ligne médiane de la planche à intervalle de 1,20 m, de préférence en alternant cassissiers et groseilliers à maquereau.

Quand vous en viendrez à multiplier à partir de boutures, il faudra utiliser du « bois » de l'année en cours. Les cassissiers fructifient sur le bois de l'année précédente ; il n'est donc pas indiqué de couper trop de bois nouveau. Mais quand vous taillerez des buissons plus anciens vous couperez inévitablement une certaine quantité de bois âgé sur lequel de nouveaux rameaux auront poussé.



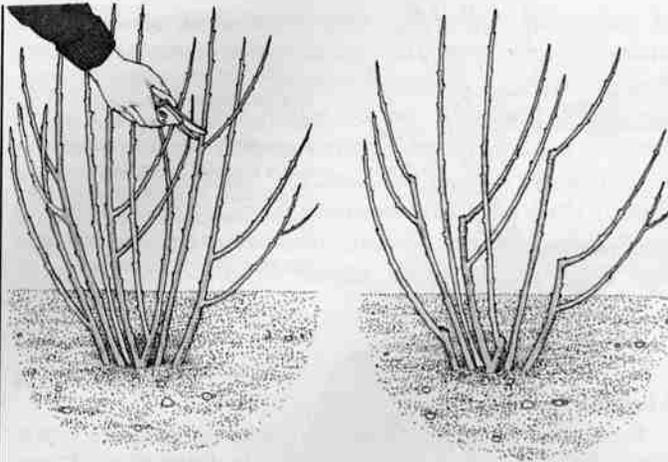
### BOUTURAGE

Taillez des boutures de « bois » nouveau de 20 à 30 cm de long, et en automne plantez-les profondément dans de la bonne terre légère en laissant dépasser deux bourgeons. Empêchez-les de se dessécher, et protégez-les avec un paillis ; transplantez-les au printemps suivant.

### Soins à donner

Taillez les buissons chaque année au début de l'hiver. Sachez et n'oubliez pas que seul le « bois » de l'année précédente fructifie ; ne vous attendez donc pas à obtenir des fruits la première année. En conséquence, épargnez chaque année autant que possible tout bois nouveau (lequel est jaune ou marron), afin qu'il puisse fructifier l'année suivante, mais supprimez tout le bois qui a déjà fructifié.

Paillez avec beaucoup de fumier, et de la cendre de bois si vous en avez ; supprimez bien les mauvaises herbes.



**TAILLE DU CASSISSIER**

Chaque année au début de l'hiver supprimez le plus possible de vieux bois ayant déjà fructifié, tout en conservant le bois neuf. Rabattez le vieux bois juste au-dessus d'un bon rameau nouveau poussant bas.

**Parasites et maladies**

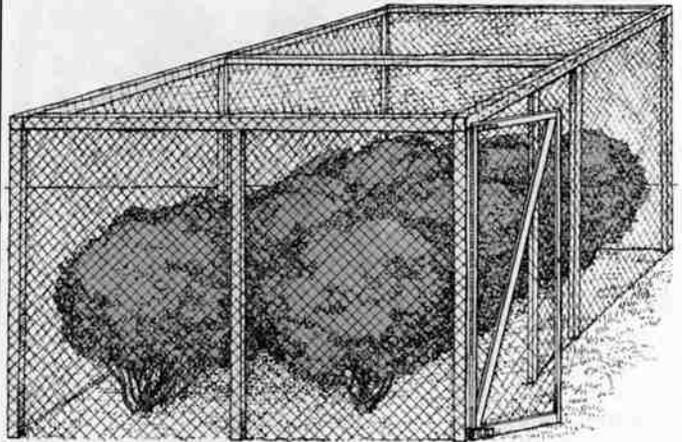
**Anthraxnose.** Maladie affligeante : toutes les feuilles peuvent virer au brun et tomber vers le milieu de l'été. Rassemblez toutes les feuilles affectées et brûlez-les ou mettez-les dans un tas de compost fermenté. Pulvérisez de la bouillie bordelaise.

**Vers de la teigne du cassissier.** Les fruits sont parfois investis par des vers (larves). Les baies mûrissant avant terme doivent être examinées, et détruites si elles contiennent des vers.

**Phytopte.** Cette maladie très répandue due à un acarien fait enfler anormalement les nouveaux bourgeons vers le milieu de l'été. Enlevez simplement les bourgeons de ce genre et brûlez-les.

**Réversion.** L'acarien responsable du bourgeon enflé porte le virus de la réversion. Les feuilles changent de forme et prennent à peu près l'aspect de feuilles d'ortie. Les buissons fleurissent plus tôt et les fleurs ont plus d'éclat que d'ordinaire, mais la fructification est pauvre et les fruits meurent vite. Il n'y a pas de remède à la réversion ; donc, dès que vous la remarquerez, arrachez le buisson et brûlez-le. Faites un traitement d'hiver en janvier avec une pulvérisation aux huiles d'anthraxène pour

écarter ces parasites ; elle écartera aussi les pucerons. Si vous voyez des feuilles se flétrir à l'extrémité d'une tige, rabattez celle-ci jusqu'à ce que vous trouviez la galerie, et tuez la larve. **Dépérissements (à nectria ou à phomopsis).** Ces deux maladies cryptogamiques sont provoquées par un excès d'azote. Rabattez tout bois qui paraît dépérir, ou qui révèle les taches rouges caractéristiques du nectria. Rabattez jusqu'au bois blanc sain, et brûlez les parties affectées. Puis cessez d'alimenter les buissons avec de la fumure à haute teneur en azote comme du fumier d'étable ; paillez au contraire avec des débris végétaux, du foin ou de la paille pourrie, et un peu de compost bien décomposé.



**PROTECTION DES CASSISSIERS**

Si les oiseaux menacent de vous priver de toute votre récolte, il faut protéger les buissons. Installer une cage à fruits en treillis métallique à charpente de bois est une excellente mesure de protection.

**Récolte et conservation**

On peut laisser les baies sur les buissons s'il n'y a pas d'oiseaux ; de même, si elles sont protégées par une cage à fruits, les cueillir n'est pas pressé. Mais ne les laissez pas trop longtemps, sinon elles tomberont. Les cassis se prêtent bien à la congélation (ou surgélation) et à la conserve en bocal, et on en fait du sirop, de la gelée ou de la confiture.

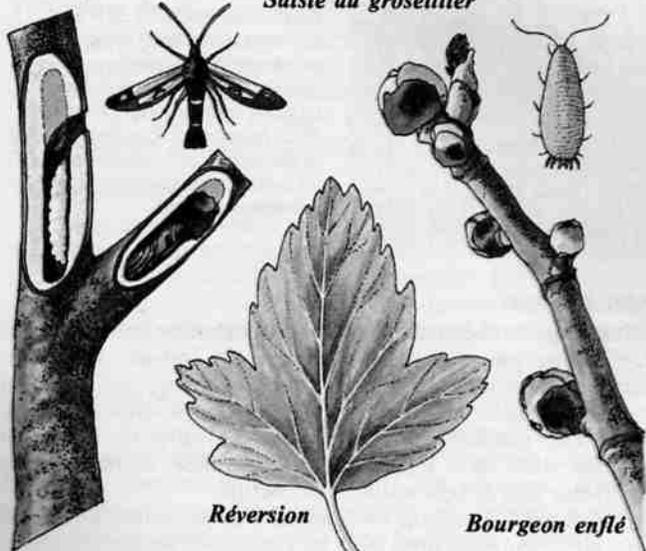
**GROSEILLES ROUGES ET BLANCHES**

On traite les groseilliers rouges et blancs pratiquement de la même manière que les cassissiers, mais il y a une différence importante. Sur les groseilliers rouges et blancs le fruit est porté par du bois de deux ou trois ans. Cela veut dire que vous taillerez pour la première fois lorsque le buisson aura deux ans, en supprimant tout le bois à l'exception de sept ou huit bonnes pousses. Après quoi, chaque année, coupez toute nouvelle pousse, à l'exception de trois ou quatre vous convenant pour la formation du buisson. La troisième année, et ensuite chaque année, rabattez les plus vieilles tiges jusqu'au sol. Il s'agit en somme d'obtenir pour chaque buisson quelques tiges d'un an, quelques-unes de deux ans et quelques-unes de trois ans.

Taillez les « dards » fructifères comme vous le feriez sur un pommier (voir p. 169), parce que les fruits sont portés par des dards comme les pommes. Le principe est de rabattre les pousses latérales jusqu'à un ou deux bourgeons (yeux) pour favoriser la formation de dards.

Les arbrisseaux en buisson doivent être « conduits » sur « jambes courtes » (tiges principales de quelques centimètres de haut), mais groseilliers rouges et blancs se prêtent aussi fort bien à la conduite en cordon ou en espalier (voir p. 101).

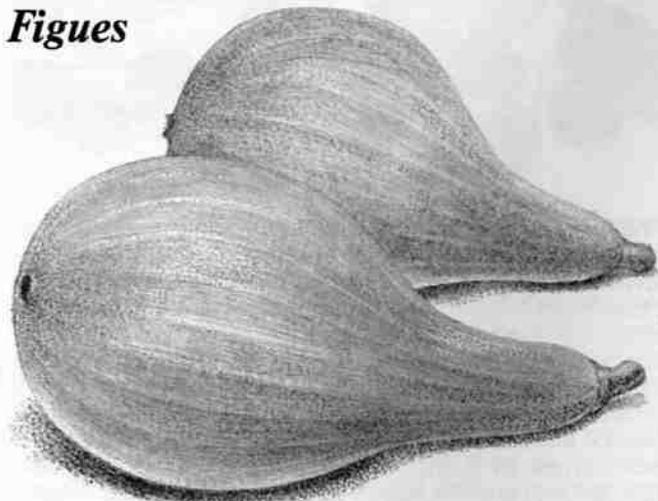
**Saisie du groseillier**



# Moracées

*Figuiers* et *mûriers* appartiennent à la famille des *Moracées*, où l'on trouve entre autres : chanvre, houblon, des arbres à caoutchouc du Sud-Est asiatique (*Ficus elastica*) et leurs formes réduites et ornementales bien connues (dérivées du *Ficus elastica*) ; et un certain nombre d'arbres tropicaux ou semi-tropicaux aux noms plus ou moins exotiques tels que l'arbre à pain et celui fournissant le « bois de serpent ». Figuiers et mûriers sont des membres

## Figues

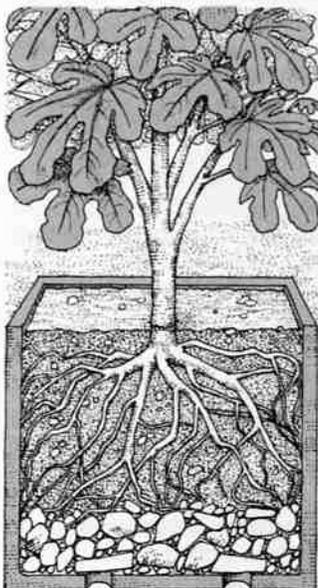


La figue est un fruit méditerranéen ; dans la Grèce antique on prétendait qu'elle était l'aliment du philosophe.

Le figuier pourra se développer sous un climat bien plus froid qu'on ne le pense en général, dans la mesure où il obtient tout le soleil disponible et beaucoup d'eau.

### Sol et climat

En climat tempéré le figuier prospérera d'autant mieux que le sol sera piètre, pourvu qu'il soit bien drainé et en plein soleil. Il croît fort bien contre un mur exposé au sud. Sol nettement argileux, ou calcaire, ou bien siliceux ou rocailleux.



### FIGUIERS À RACINES ENFERMÉES

Planté dans un bon sol, le figuier prendra une très large ampleur, mais il ne fructifiera peut-être pas avant un demi-siècle. Pourquoi ? Parce que les racines croissent en profondeur beaucoup plus que l'arbre au sommet et qu'il s'ensuit un grave déséquilibre : l'extrémité de la racine est si éloignée du sommet que la nourriture ne parvient plus aux feuilles ; les branches s'étalent et se traînent, et la croissance est faible. Solution : enfermer les racines en plantant l'arbre dans une caisse en ciment ensevelie dans le sol. Pratiquez un ou plusieurs trous d'écoulement à la base, qu'il faudra masquer par des fragments de tuile ou de poterie, de telle sorte que l'eau puisse sortir, mais pas les racines.

quelque peu insolites de cette famille en ceci qu'ils prospèrent en climat tempéré. Tout ce qu'ils demandent, c'est beaucoup de soleil. De plus, un sol pauvre convient mieux aux figuiers qu'un sol riche, où ils ne fructifient que si l'on « enferme » artificiellement leurs racines. Figues et mûres (du mûrier) sont des fruits délicats qui ne se prêtent pas bien au voyage ou à la conservation. Il vaut donc mieux les consommer fraîchement cueillis.

### Traitement du sol

Les figuiers apprécient beaucoup l'humus ; vous pourrez donc mélanger du compost à la terre. Accordez-leur aussi un peu de chaux. En terre forte argileuse, ou bien en sol pauvre siliceux ou graveleux, vous n'aurez pas de problèmes ; c'est le genre de sol que l'on trouve dans les pays chauds où le figuier est « indigène ». Mais dans tout autre sol il vaut mieux « enfermer » les racines, en plantant l'arbre dans une caisse en ciment, ou quelque autre conteneur robuste, enseveli dans la terre et bien drainé.

### Multiplication

Les figuiers peuvent être reproduits par drageons, boutures ou marcottes (voir p. 95). Pour procéder au bouturage, coupez des segments d'environ 30 cm de rameaux de bois « mûr » (d'un an ou plus) sur un arbre existant et vers la fin de l'automne. Plantez ces boutures en bonne terre silico-humifère légère dans une tranchée peu profonde, de telle sorte qu'elles fassent un angle de 45 degrés avec le sol et qu'il n'y ait au-dessus du sol qu'un seul bourgeon (ou œil). Plantez-les à intervalles de 22 cm. Recouvrez-les pour l'hiver de terre bien meuble, aérée, de façon à ce qu'elles soient complètement ensevelies. Au printemps, ôtez cette terre de surface pour dégager les boutures, coiffez-les de cloches, et arrosez-les chaque fois que le sol est sec. Elles ne doivent pas se dessécher. Quand le temps s'est vraiment réchauffé, enlevez les cloches, paillez bien, et continuez d'arroser convenablement jusqu'à l'automne. Puis transplantez les boutures à demeure, en prenant grand soin de ne pas endommager les racines.

Si un arbre âgé émet à partir de ses racines des drageons, on peut les extraire vers la fin de l'automne, en conservant les racines intactes, et les planter à demeure. On peut aussi marcotter une branche basse en la fixant au sol avec un crochet.

### Soins à donner

Supprimez un branchage de temps à autre pour maintenir l'arbre « ouvert », aéré, s'il paraît devenir par trop dense. Et au début de chaque été, rabattez de 1 cm toutes les branches charpentières de manière à obtenir une forme ramassée plutôt que des branches trop longues et se déployant en désordre.

Quand le fruit commence à gonfler, arrosez copieusement. 9 à 14 litres par jour conviennent si le temps est sec.

### Parasites et maladies

**Aigrissement.** Si des insectes porteurs de maladie pénètrent par l'extrémité ouverte du fruit, le fruit se ratatinera et deviendra aigre. Arrachez tout fruit atteint.

### Récolte et conservation

Consommez vos figues fraîchement cueillies, une fois qu'elles sont mûres. Celles que vous ne pourrez consommer sans délai, faites-les sécher sur clayons et sous un fort soleil, ou dans un « séchoir » (voir p. 216).

## Mûres



Le nom de mûrier s'applique en fait à une multitude de plantes fruitières, depuis un arbre à fruits blancs ou rouges de 15 à 18 m de haut jusqu'à l'arbrisseau à fruits blancs que l'on cultive pour l'élevage des vers à soie.

La mûre d'un rouge bordeaux que l'on trouve en Europe et en Amérique est un fruit de choix qui mériterait d'être cultivé beaucoup plus.

### Sol et climat

Les mûriers croîtront dans toute terre arable ayant un pH neutre. La plupart des variétés sont très rustiques en climat tempéré, sauf le mûrier à fruits noirs qui ne développe qu'en région très chaude.

### Traitement du sol

Défonez profondément et incorporez compost ou fumier.

### Multiplication

Si vous pouvez vous procurer un jeune arbre dans une pépinière, plantez-le tout comme un pommier (voir p. 98). Accordez-lui beaucoup de place pour sa croissance ; intervalles d'environ 9 m entre les arbres. On peut les planter sur couche circulaire (voir p. 110). Une fois que vous en aurez planté un ou deux, les arbres proliféreront, parce que les oiseaux lâcheront des graines à droite et à gauche.

### Soins à donner

La culture des mûriers n'implique aucune difficulté. Accordez simplement aux arbres un bon paillage de temps à autre. Ils pâtissent rarement de parasites ou maladies. Quand les arbres seront bien implantés, semez de l'herbe autour d'eux.

### Récolte et conservation

Les mûres sont hautement périssables ; mangez-les donc dès qu'elles sont mûres. D'un point de vue commercial c'est un inconvénient ; le fruit ne se conserve pas du tout et doit être consommé sans délai. Attendez que les fruits tombent sur l'herbe en dessous de l'arbre et ramassez-les immédiatement. Si l'arbre est situé de telle sorte que l'on ne puisse faire pousser de l'herbe en dessous, étalez du foin ou de la paille sur le sol pendant la saison des fruits. Un conseil en passant : le jus de mûre tache très fort ; portez donc de vieux vêtements pour la récolte.

N'oubliez pas que les oiseaux adorent les mûres ; si vous les cultivez près des cerises, ils mangeront les mûres et laisseront les cerises ; un mûrier adulte produit un grand nombre de fruits chaque été, et s'il se situe dans l'enclos d'un poulailler ou tout près, les fruits tomberont au sol et nourriront les poules, mais vous en aurez quand même amplement assez pour vous.

## Airelles



Les airelles sont des fruits qui conviennent à ceux qui disposent d'un sol siliceux, acide et imbibé d'eau en climat froid. Airelle est un nom générique s'appliquant à plusieurs espèces de la famille des *Éricacées* (ou famille des bruyères), telles que les airelles-myrtilles (ou brimbelles) et les airelles coussinettes. Mais seule l'airelle proprement dite est susceptible d'être cultivée avec succès, et il en existe plusieurs variétés améliorées (et hybrides). Cet arbrisseau buissonnant peut atteindre jusqu'à 4,50 m de haut. Ce « buisson » est lent à fructifier ; il est probable qu'il vous fournira au moins quelques fruits au bout de trois ans, mais cela peut prendre jusqu'à huit ans avant qu'il ne fructifie entièrement. La récolte sera dès lors très abondante.

### Sol et climat

Les airelles sauvages poussent sur des sols très acides à sous-sol très humide. Elles ne possèdent pas de poils radiculaires et ne peuvent donc absorber l'humidité des particules humides du sol comme les autres plantes. Il leur faut en conséquence de l'eau à portée de leurs racines. Elles ne peuvent pas non plus absorber les nitrates et doivent donc recevoir leur azote sous forme d'ammoniaque. C'est pourquoi il leur faut un sol acide, car c'est là seulement que peuvent vivre les bactéries formatrices d'ammoniaque.

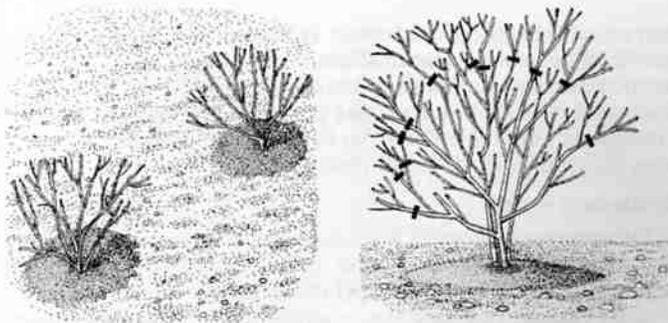
L'idéal est de les planter dans un sol léger, très humifère et quelque peu siliceux, avec un pH ne dépassant pas 5. Il leur faut un climat froid, avec au moins 100 nuits où la température ne sera pas de plus de 4 °C, mais elles doivent aussi jouir pleinement du soleil.

### Traitement du sol

L'arbrisseau ne poussera pas en sol purement minéral, quand bien même on y ajouterait beaucoup de fertilisant artificiel. Si le pH dépasse 5, il faut l'abaisser en incorporant beaucoup de terreau de feuilles, de sciure de bois, ou de tourbe quelques mois avant le moment choisi pour planter.

### Multiplication

Les airelles ne s'enracinent pas facilement et il vaut mieux acheter de jeunes plants venant d'une pépinière. Plantez-les à intervalles de 1,80 m en rangs écartés de 2,50 m, dans des trous peu profonds emplis au préalable d'un mélange à parts égales de terre de surface et de matière organique. Après avoir planté, paillez fortement avec de la sciure de bois, et rabattez chaque branche à mi-longueur. Les arbrisseaux pourront dès lors se reproduire par marcotte simple (voir p. 95).

**BUISSONS D'AIRELLES : PLANTATION**

Dès que les buissons sont plantés, appliquez un paillis de 10 à 15 cm de sciure de bois (à gauche). Rabattez en même temps de moitié toutes les branches (à droite) ; cela permet à la croissance des racines de s'aligner sur celle du sommet.

**Soins à donner**

Au cours de la première année maintenez le sol constamment humide sous le paillis. Pendant les quatre premières années ne permettez pas aux buissons de fructifier. Supprimez toutes les fleurs. A partir de la cinquième année, enlevez chaque année, sur chaque portion de 7 cm d'une branche, tous les bourgeons (ou yeux) à fruits sauf un. Élaguez quelques branches charpentières, en faisant en sorte qu'il y en ait une pour chaque an d'âge. Supprimez chaque année tout petit rameau latéral faible. Les arbrisseaux ne parviennent pas à pleine maturité avant d'avoir de dix à quinze ans. Mais après ils fourniront jusqu'à 17 litres de baies par an. Quand de vigoureuses pousses nouvelles s'élèvent au-dessus du buisson, rabattez-les au niveau du buisson, afin de favoriser la croissance de rameaux latéraux. Il faut chaque année pailler fortement les arbrisseaux avec de la matière organique. Calcaire ou sable marin doivent être tenus à l'écart.

**Parasites et maladies**

**Chancre.** Il se manifeste par des plaies d'un brun rougeâtre sur la tige, contaminant et tuant les bourgeons avoisinants et pouvant dans les cas graves encercler tout le tronc et tuer la tige tout entière. On peut prévenir le chancre en plantant vraiment « en plein vent », en taillant de telle sorte que le buisson ne soit pas trop fourni, et en supprimant immédiatement toute partie atteinte.

**AIRELLES : RÉCOLTE.**

Laissez le fruit en place jusqu'à ce qu'il soit vraiment très tendre. Vérifiez en faisant rouler délicatement chaque baie entre pouce et index : les baies mûres se détacheront aisément, pas celles qui ne seront pas encore à point.

**Récolte et conservation**

Laissez le fruit sur le buisson jusqu'à ce qu'il commence vraiment à s'amollir, c'est-à-dire environ dix jours après qu'il aura viré au bleu, au moment où il contiendra le plus de sucre. Si vous cueillez plus tôt, le fruit risque d'être insipide. Dès lors faites délicatement rouler les baies entre pouce et index ; celles qui sont mûres se détacheront aussitôt, les autres pas. Conservez au réfrigérateur, ou bien congelez (voir p. 227).

**Olives**

Non seulement l'homme peut vivre uniquement d'olives, de pain et de vin (ce fut et c'est encore souvent le cas), mais de plus on extrait de ce fruit la meilleure huile comestible du monde. Les oliviers appartiennent à la famille des *Oléacées*.

**Sol et climat**

L'olivier s'épanouira dans pratiquement n'importe quel sol ; il pousse dans des pays méditerranéens où il n'y a guère de véritable terre arable. Mais il est très exigeant quant au climat. Il a besoin d'un hiver plutôt froid – environ 7 à 10 °C – mais jamais en dessous de -12 °C, car cela le tuerait ; même -8 °C lui causera quelque dommage. Bien qu'il ne pâtisse pas d'une gelée tardive, il lui faut un été très chaud.

**Multiplication**

Le plus simple est d'abord d'acheter un tout jeune olivier et de le planter comme tout autre arbre (voir p. 98). Ensuite on le reproduit au mieux par boutures placées dans un système de multiplication par brumisation (voir p. 92). Il est préférable d'utiliser des boutures de bois « tendre » (prélevées à l'extrémité du rameau) de la saison en cours. Prélevez-les au début de l'automne.

**Soins à donner**

Au cours des trois premières années après la plantation, l'arbre doit subir une taille de formation en vue d'obtenir une charpente de quatre ou cinq bonnes et fortes branches. Élaguez toutes les autres branches, les transversales et celles qui poussent vers l'intérieur. Laissez pousser sur les branches charpentières les rameaux latéraux nouveaux. Vers la cinquième ou sixième année l'arbre devrait commencer à fructifier. S'il arrive qu'une année la récolte soit excessivement abondante, il faut « éclaircir » ; sinon l'arbre s'épuisera et ne fournira aucun fruit l'année suivante.

**Parasites et maladies**

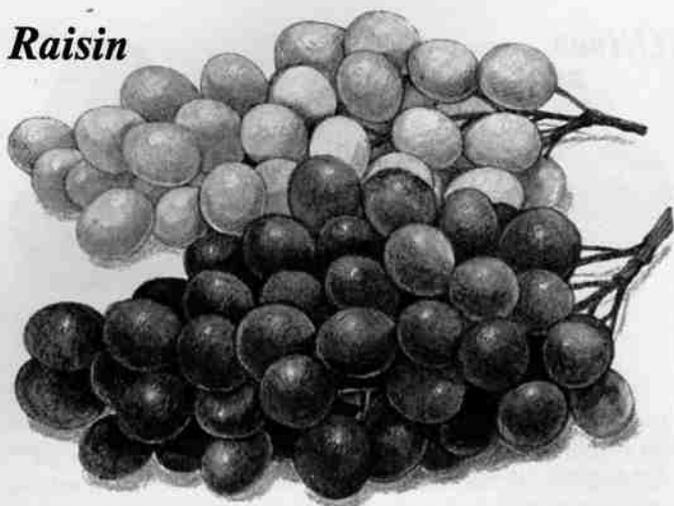
**Nodosités.** Des enflures peuvent apparaître n'importe où sur l'arbre. Il faut les trancher et badigeonner les plaies avec de la peinture adéquate.

**Fissure interne.** Un trop fort arrosage après une période de sécheresse, et lorsque le fruit gonfle, entraîne un éclatement du noyau à l'intérieur du fruit, et celui-ci se gâte. Arrosez donc modérément mais régulièrement pendant la fructification.

**Récolte et conservation**

Prélevez les plus grosses olives à la main en automne et mettez-les en conserve, au vinaigre (voir p. 218). Les fruits dont vous désirez extraire de l'huile doivent être laissés sur l'arbre jusque fort avant dans l'hiver, au moment où ils seront tout ratatinés. Battez alors les branches avec des gaules et recueillez les olives sur des bâches étalées sur le sol.

## Raisin



« Sans vin toute fête est sans joie », a chanté le poète ; il est certain que depuis des temps très anciens le vin a exercé une notable influence sur le développement de la civilisation et de la culture.

Comme l'olivier, la vigne, qui appartient à la famille des *Ampélidacées*, croît parfaitement bien pour ainsi dire sur le sous-sol. Il existe une théorie selon laquelle les premières civilisations « mercantiles » des pays méditerranéens apparurent en raison des excès de la culture du blé, et de la voracité des innombrables chèvres, qui entraînèrent là l'épuisement et presque la disparition de la terre arable. Les habitants se virent contraints d'exploiter leur sous-sol, et pour ce faire cultivèrent en particulier la vigne et l'olivier. Ils furent alors forcés d'échanger l'huile et le vin contre du blé, et ils durent à cette fin devenir des potiers (parce qu'il leur fallait façonner des amphores pour transporter l'huile et le vin), des constructeurs de navires, des marins et des marchands. Leur développement industriel et commercial s'en trouva par là même accéléré.

Presque chaque région tempérée du globe, ainsi que plusieurs régions subtropicales, possède en propre une certaine variété de vigne.

### Sol et climat

La vigne (*Vitis vinifera*) apprécie un sol pauvre, sec, pierreux. Elle s'adapte à un sol calcaire, et certaines variétés s'épanouissent même sur de la craie, bien que cela ne constitue pas l'idéal.

Des sols pierreux à flanc de coteau permettent de bons vignobles. Nombre des meilleurs crus français proviennent de terrains alluviaux et graveleux en terrasses. J'ai moi-même cultivé la vigne avec succès sur un sol constitué en grande partie de coquillages fossiles décomposés. Un sol argileux, gras et fertile n'est pas bon pour la vigne ; elle y perd ses fruits, ou bien ils mûrissent trop tard. Que la vigne puisse prospérer sur un sol qui ne saurait guère servir à autre chose, c'est un bienfait pour l'humanité.

Le climat de type méditerranéen est celui qui convient le mieux à la vigne. L'hiver doit être suffisamment froid pour lui accorder une période de vie végétative, mais la température ne doit pas descendre trop nettement au-dessous de zéro, sinon les sarments en pâtiraient. La plupart des variétés peuvent supporter  $-3^{\circ}\text{C}$ , voire  $-8^{\circ}\text{C}$ . Dans les cas où la température s'abaisse encore on peut courber jusqu'au sol les souples sarments pour les recouvrir de terre et les protéger ainsi de cet accès de froid trop rigoureux.

Mais ce qui est encore plus important que la température hivernale, c'est la quantité de chaleur et de soleil que la vigne

doit obtenir en été, à la fois pour la fécondation des fleurs à la mi-été, et pour le mûrissement des raisins vers la fin de l'été. La période de mûrissement peut être moins longue pour les raisins destinés à la consommation que pour les variétés propres à la vinification ; des raisins peuvent fort bien être agréables au goût sans contenir assez de sucre pour fournir du bon vin.

### Traitement du sol

Débarrassez totalement le sol des mauvaises herbes ; incorporez phosphate minéral naturel et carbonate de potasse, et défoncez profondément. Si le pH est nettement en dessous de 6, chalez pour le ramener aux environs de 7. Un bon drainage est absolument essentiel.

### Multiplication

On peut, bien entendu, acheter des pieds d'un an chez un pépiniériste. Mais on multiplie la plupart des vignes par bouturage, bien qu'il soit souvent difficile de les empêcher de se reproduire à partir des pépins, ce qui donne rarement des vignes robustes et à fort rendement. Si vous possédez déjà de la vigne, obtenez des boutures en divisant d'abord le produit de la taille d'hiver en deux parts : le bois mûr, d'un brun rougeâtre, et le bois nouveau et tendre. Marquez d'une légère éraflure l'extrémité supérieure des sarments de bois mûr et liez-les en bottes que vous étiquetterez pour indiquer la variété et que vous ensevelirez dans du sable humide. Donnez le bois nouveau aux lapins ou aux chèvres, ou mettez-le sur le tas de compost. Sortez les bottes en mars et sélectionnez les spécimens ayant à peu près l'épaisseur d'un crayon ; taillez-les pour obtenir des boutures ayant une longueur de 30 cm et possédant chacune un bourgeon (un œil) près de la base. Les meilleures boutures proviennent de sarments ayant trois ou quatre bourgeons pour une trentaine de centimètres. Faites à la bêche une longue et profonde entaille dans le sol le plus sableux possible et plantez les boutures, dans le bon sens évidemment. Le bourgeon du haut doit juste dépasser le niveau du sol. Tassez fortement le sol autour des boutures.

Au cours de l'hiver la plupart de ces boutures prendront racine, et le printemps suivant elles seront prêtes à être replantées. La plupart des « experts » vous diront qu'à ce moment-là il vous faut creuser un large trou pour chaque bouture et étaler avec soin les racines sur un monticule de terre. Moi, je vous engage tout simplement à réduire à une longueur d'environ 5 cm toutes les racines de chaque nouveau pied, de sorte qu'il prendra l'aspect d'un « blaireau », puis à faire un trou d'environ 15 cm de profondeur, à y introduire le pied, et à tasser fermement le sol tout autour. Je sais que cela « marche » parce que je l'ai fait moi-même et que je l'ai vu faire en Italie. Vous obtiendrez de cette manière d'excellents résultats, parce que la nouvelle vigne sera forcée de produire beaucoup de fines racines et racelles nouvelles.

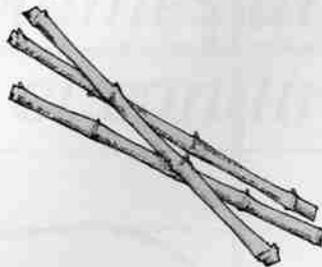
**Greffage.** La plupart des vignes européennes sont greffées sur des porte-greffes américains, parce que l'espèce *Vitis vinifera*, que les Européens préfèrent, ne doit pas se multiplier par boutures donnant des pieds de même souche ; ils seraient alors attaqués par le phylloxéra.

Le greffage de la vigne est tout à fait simple et doit se pratiquer en hiver. Le bois des porte-greffes doit être taillé de manière à obtenir une longueur de 30 cm et trois ou quatre greffons par spécimen. Pour les greffons obtenez 5 à 8 cm et un bourgeon. La méthode de greffage est celle du greffage à l'anglaise dit compliqué ou à cheval (voir p. 99) ; porte-grefte et greffon accolés et emboîtés se ligaturent avec du raphia ou du ruban adhésif. Recouvrez de cire la partie soudée.

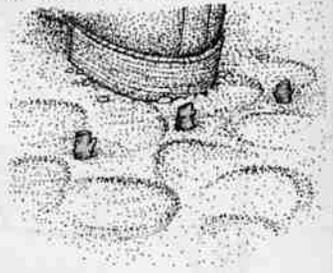
Une fois cette opération terminée, couchez-les et ensevelissez-

**BOUTURES : PRÉPARATION**

En hiver, après la taille, placez dans du sable humide les portions de bois « mûr » liées en botte. Sortez-les au printemps et obtenez des boutures de 30 cm avec un bourgeon près de la base. Les meilleurs ont trois ou quatre bourgeons.

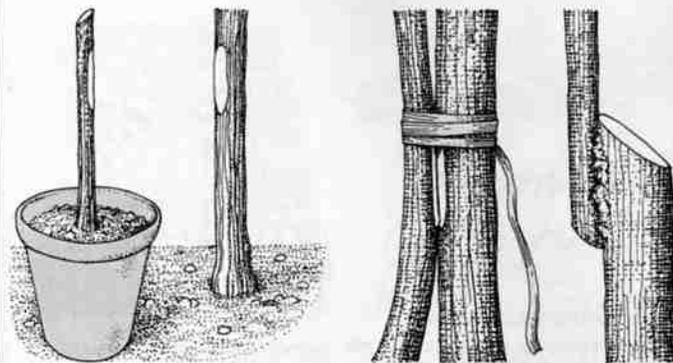
**BOUTURES : MULTIPLICATION**

Dans une tranchée, en sol sableux, planter les boutures en laissant juste dépasser le bourgeon du haut. Tasser bien le sol tout autour. La plupart prendront racine et pourront être transplantées à demeure au prochain printemps.



les à faible profondeur dans du sable humide et propre. Placez la caisse les contenant dans un endroit où la température ne descendra guère au-dessous de 21 °C : l'idéal est une serre chauffée. Dès que reviendra le temps chaud, plantez-les obliquement dans une pépinière d'attente, un bourgeon de scion se trouvant juste au-dessus du sol. Peu après le milieu de l'été, enlevez de la terre pour dégager le pied et coupez avec un couteau bien aiguisé toutes les racines qui ont poussé sur le scion. Recommencez cette opération à la même époque l'année suivante. Ne permettez pas au greffon de produire des racines.

Plantez les nouveaux sujets dans votre clos de vigne la seconde ou la troisième année. Plantez-les de manière que la partie soudée soit juste au-dessus du sol, mais ensuite masquez celle-ci en formant une butte de terre tout autour. Un an après enlevez cette terre à la binette, étant donné que la partie greffée sera dès lors suffisamment robuste pour se passer de cette protection.

**GREFFAGE PAR APPROCHE**

On peut améliorer la qualité d'une vigne en changeant le greffon. Plantez le nouveau scion dans un pot près du cep ; prélevez sur cep et scion une petite et mince tranche de bois (à gauche). Accolez les deux entailles, ligaturez et passez à la cire (à droite).

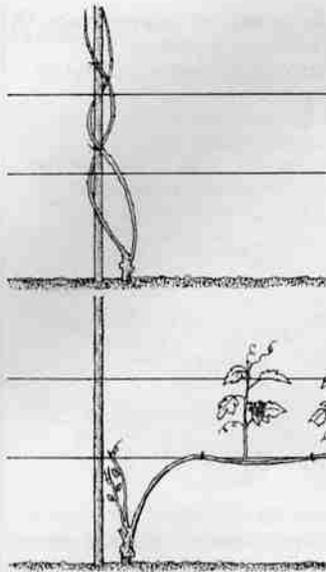
**Soins à donner**

Pendant les trois ou quatre premières années il est très important que le sol demeure bien désherbé sous les sarments et entre les rangs. Au départ on peut procéder par bêchage ou labour profond. Puis, à mesure que les racines se propagent, et pour éviter de les endommager, il est préférable d'attaquer le sol moins en profondeur.

**Taille.** Ce qu'il ne faut jamais oublier, quand on taille la vigne, c'est que les grappes de raisin ne se forment que sur les pousses de l'année, issues du « bois » de l'année d'avant. Le bois « ancien » (âgé d'un an ou plus) ne peut fructifier, ni d'ailleurs des pousses nouvelles issues d'un bois de deux ou trois ans. Par conséquent il faut et il suffit qu'il y ait juste assez de bois de l'année précédente pour produire les sarments fructifères qui émettront les sarments fructifères nouveaux de l'année suivante. Il est possible de garder en réserve quelques tiges de l'année en les « dénudant » pour les empêcher de fructifier, et de s'en servir l'année suivante comme « bases de départ » pour de nouveaux sarments fructifères. Mais cette méthode ne convient que sous un climat où les grappes se développent librement et à foison.

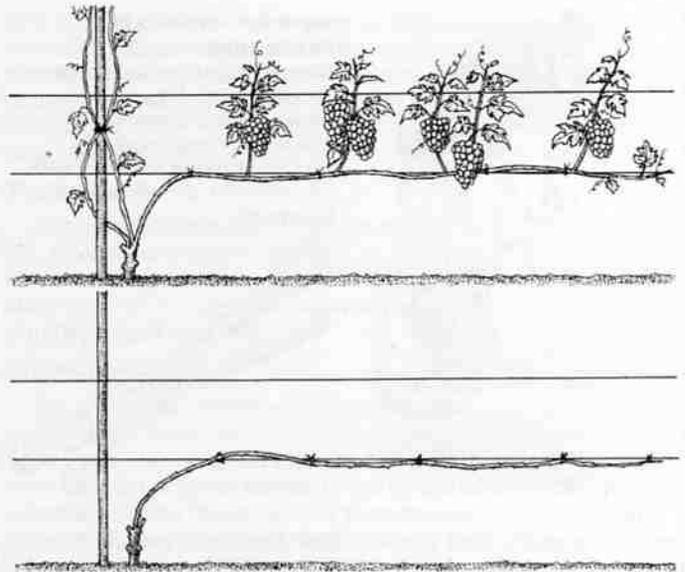
**La méthode du « cordon Guyot ».** Pratiquement, en climat froid, il vous sera probablement nécessaire d'appliquer la méthode du cordon Guyot, exposée ci-après. Plantez les ceps à intervalles de 1,20 m sur rangs écartés de 1,80 m. Installez le long de chaque rang deux fils métalliques tendus entre deux pieux, le fil du bas étant à 40 cm du sol et le fil supérieur se trouvant 30 cm plus haut. Dressez un tuteur léger de 1,30 m de long auprès du cep et attachez-le aux deux fils horizontaux. Le troisième hiver après la plantation coupez tout près du sol toutes les tiges sauf deux. Attachez les deux tiges restantes au tuteur vertical et « pincez »-les au sommet lorsqu'elles dépassent le tuteur de quelques centimètres. Ne leur permettez pas de fructifier, et ôtez les pousses latérales lorsqu'elles ont quelques centimètres.

L'hiver suivant supprimez une des deux tiges verticales (elle était uniquement de « rechange »), courbez l'autre et attachez-la le long du fil inférieur. L'été venu elle émettra des sarments fructifères. Quand ils seront suffisamment longs attachez-les au fil supérieur. Pincez-les aux extrémités en laissant quatre à cinq feuilles au-dessus des inflorescences en grappe. Ceci dit, des pousses nouvelles apparaîtront en même temps au collet du pied mère. Conservez-en deux et supprimez toutes les autres. Coupez-les au sommet lorsque, dépassant le tuteur, elles auront, disons, 1,50 m de haut. L'hiver suivant supprimez l'« horizontale » (le cordon) qui portait les sarments fructifères, remplacez-la en courbant la meilleure des deux tiges verticales, et supprimez l'autre. L'année suivante répétez l'opération. De cette manière vous aurez toujours chaque été une tige horizontale portant des rameaux fructifères, et deux tiges de l'année en cours issues du pied mère et gardées en réserve pour la fructification de l'année d'après.



**LA METHODE GUYOT**

1. Trois ans après la plantation coupez toutes les tiges sauf deux.  
 2. Cet hiver-là coupez-en une et attachez l'autre le long du fil du bas. L'été suivant elle émettra des sarments fructifères et de nouvelles pousses apparaîtront.  
 3. Gardez à nouveau les deux meilleures.  
 4. En hiver coupez la tige horizontale et remplacez-la par l'une des deux nouvelles. Coupez l'autre et répétez le processus.



Si vous conduisez la vigne sur des murs – une des meilleures façons de la cultiver – vous pouvez pratiquer exactement la même méthode, mais sous une forme modifiée permettant une culture étagée (voir ci-dessous).

Cultiver la vigne sur des murs exposés au sud est une excellente chose ; elle est plus décorative que n'importe quelle plante grimpante ornementale et bien plus utile.

**Parasites et maladies**

**Oïdium.** Cette maladie très répandue est originaire d'Amérique. Une fine pellicule poudreuse blanche se forme à la face inférieure des feuilles. Mesure préventive : soufrage toutes les trois semaines depuis le stade de la floraison jusqu'au moment où les raisins commencent à mûrir.

**Mildiou.** Il se traduit par des taches huileuses, jaunâtres à la face supérieure et un duvet blanc à la face inférieure, plus épais que pour l'oïdium. Mesure préventive : pulvérisation de bouillie bordelaise (voir p.104) toutes les trois semaines. Sous cloche ou en serre la maladie ne frappera pas, parce qu'elle est propagée par les gouttelettes de pluie.

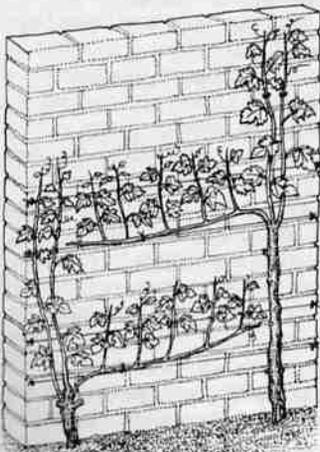
**Tache noire ou anthracnose.** Elle peut apparaître après des périodes de temps très humide. Des taches noires fort nettes se forment sur les feuilles. La pulvérisation de routine pour le

mildiou devrait en prémunir. Si ce n'est pas le cas, renforcez l'efficacité de la bouillie : 500 g de sulfate de cuivre, 400 g de chaux, et 27 l d'eau.

**Erinose (acariens).** Les larves provoquent des cloques sur les feuilles. Le soufrage destiné à l'oïdium doit également prévenir ces dégâts.

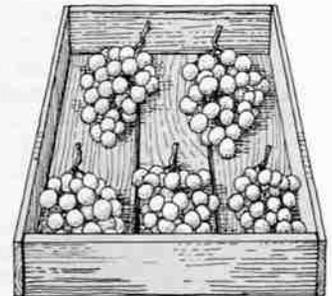
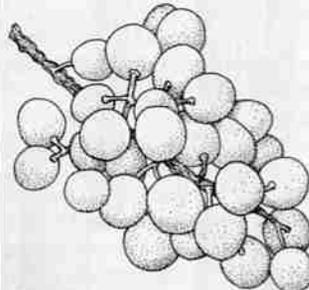
**Oiseaux.** Que les oiseaux puissent vous priver de toute votre récolte n'est pas impossible. Si vous en pâtissez trop, il faudra protéger la vigne avec du treillis métallique, ou un filet de nylon.

**Guêpes.** Les guêpes peuvent elles aussi décimer une culture. Préparez un bocal-piège à l'aide de quelque substance sucrée mélangée à de l'insecticide, et en y ajoutant quelques raisins écrasés. Faites la chasse aux nids et détruisez-les.



**« CONDUITE » SUR MUR**

Il convient de modifier la méthode Guyot. Au lieu de rabattre radicalement la vigne chaque année, laissez-la établir une charpente de bois « vieux » et puis constituez des cordons horizontaux comme si le sommet du bois vieux était au niveau du sol. Si le mur est haut, plantez deux ceps ou plus ; laissez le bois permanent de certains grandir et maintenez-le court sur d'autres. La vigne ne fructifie qu'aux extrémités, et si vous essayez de faire recouvrir tout le mur par un seul pied, vous n'obtiendrez des raisins qu'au sommet.



**CONSERVATION DES RAISINS**

Après la cueillette, étalez les grappes, dûment espacées, en une seule couche, et attendez que leurs tiges commencent à se ratatiner (à gauche). Puis conservez-les en caissettes dans un endroit frais.

**Récolte**

Attendez que les raisins soient pleinement mûrs, parce que, plus ils seront mûrs, plus leur goût sera doux et sucré et plus le vin qu'on en tire sera bon. Ils sont mûrs lorsque la ramille de la grappe commence à virer au brun.

Détachez les grappes au sévateur. Disposez les grappes en une seule couche et laissez-les à une température de 10 °C jusqu'à ce que leurs queues commencent à se recroqueviller. Puis conservez-les dans une cave ou une réserve fraîche et légèrement humide à une température de 4 °C. Conservés ainsi les raisins demeureront frais pendant plusieurs mois.

CHAPITRE VII

# *Culture des plantes aromatiques et condimentaires*



*Instructions pour le semis, les soins de  
culture et la récolte concernant les nombreuses plantes  
utiles de ce genre que l'on peut cultiver  
dans le potager.*

**Angélique***Bisannuelle*

L'angélique prend beaucoup d'espace. Si vous disposez d'un espace quelque peu limité pour ce genre de plantes, envisagez de vous en passer. Les pétioles des feuilles peuvent être confits ou cristallisés, et les racines et tiges cuites avec de la salade de fruits lui procurent une saveur sucrée naturelle.

**Sol**

Il vaut mieux cultiver l'angélique à l'arrière de la planche des plantes aromatiques dans un sol riche, profond et relativement à l'ombre.

**Multiplication et soins ultérieurs**

La durée germinative des graines n'est pas très longue ; pour être sûr d'un bon résultat, je les prélève toutes fraîches à l'automne, les place à l'abri de l'air dans un réceptacle hermétique, et les sème au début du printemps à 2,5 cm de profondeur dans un sol humide. La levée se fera attendre assez longtemps. Il faut accorder 15 cm d'espace aux plants vers la fin de la première année, 60 cm la deuxième et jusqu'à 1,50 m par la suite. L'angélique fleurit en général au cours de la deuxième année ; elle est donc à strictement parler bisannuelle. Cependant, elle ne fleurit parfois que la quatrième ou la cinquième année. Une fois qu'elle a fleuri, la plante meurt.

**Récolte**

En ce qui concerne les feuilles, cueillez-les au début de l'été, leurs « essences » aromatiques sont alors au mieux. Les pétioles destinés à être confits se prélèvent en même temps que les feuilles. Quant aux racines, prélevez-les lors du second automne, car elles deviennent trop ligneuses ensuite.

**Anis***Annuelle*

Les graines d'anis peuvent être cuites avec pain ou gâteau, et servir à parfumer fromages, puddings, bonbons et boissons alcoolisées de leur délicat arôme évoquant la réglisse. On obtient une bonne boisson tonique en faisant macérer une quinzaine de jours au soleil 25 g de graines dans 1/4 de litre d'alcool.

**Sol**

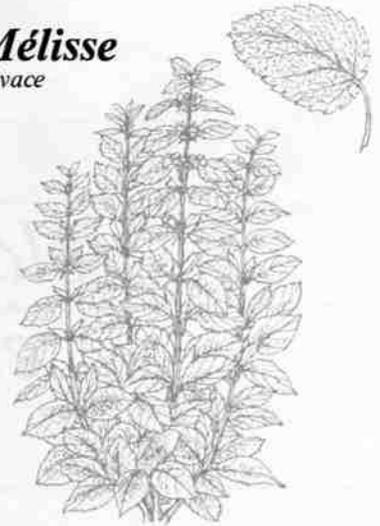
L'anis aime un sol chaud, bien drainé, et une situation ensoleillée.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Semez en place au printemps, et une fois les plants bien développés éclaircissez-les à intervalles de 20 cm, mais avec précaution, car la plante s'abîme facilement. Plus les « graines » recevront de soleil, plus vite elles parviendront à maturité.

**Récolte**

On doit pouvoir récolter vers le milieu de l'été, lorsque les têtes porteuses de graines ont viré au gris-brun. Coupez les hampes, liez-les en bottes et suspendez-les pour les faire sécher. « Battez » quand le tout est parfaitement desséché. Gardez quelques graines pour le semis du printemps suivant.

**Mélisse***Vivace*

La mélisse, parfois qualifiée de citronnelle, apporte une saveur subtile aux salades ou compotes de fruits ; c'est un bon élément de farce pour volaille et une excellente tisane. Dans votre potager, elle attirera les abeilles, ce qui est une bonne chose, car celles-ci polliniseront vos légumes.

**Sol**

La mélisse aime des endroits ombragés et un sol riche et humide, mais il faut quand même un peu de soleil pour empêcher qu'elle ne blanchisse et ne devienne fibreuse.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Semez les graines au cours du printemps ou au début de l'été à l'abri ou sous châssis froid. Elles mettront trois ou quatre semaines à germer. Mettez en place quand les sujets auront 10 cm de haut. Par ailleurs, on peut semer en pleine terre vers le milieu de l'été, puis repiquer au début de l'été suivant.

Si vous possédez déjà une « touffe » ou pouvez en acheter, divisez-la et plantez ses divers éclats en automne ou au printemps. La mélisse se prête très bien à la division des touffes. Son entretien ne crée aucune difficulté.

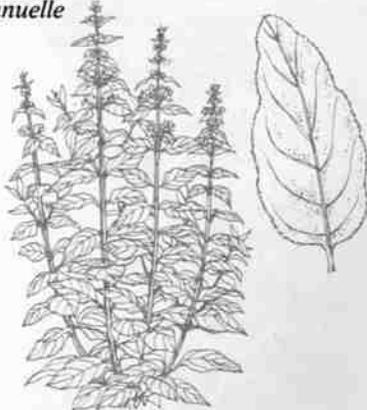
**Récolte**

Récoltez quelques feuilles juste avant que les boutons ne fleurissent, et puis rabattez radicalement les plantes en automne et recouvrez-les de compost ou de terreau de feuilles.

La mélisse s'abîme facilement ; cueillez donc avec précaution et n'espérez pas une ample récolte lors de la première année de croissance. Faites sécher dans une pièce sombre et aérée et mettez en réserve dans des bocaux hermétiquement fermés et placés dans l'obscurité.

## Basilic

Annuelle



En climat frais le basilic doit être semé chaque année, car la gelée le tue. En climat chaud on parvient à le transformer en plante vivace en le rabattant radicalement en automne, de manière qu'il repousse au printemps. Le basilic se cultive très bien en intérieur, en pots ou jardinières.

Les feuilles de basilic ont une forte saveur, qui peut même l'emporter sur celle de l'ail si on les utilise en quantité suffisante. Bien des cuisiniers laissent baigner des feuilles de basilic dans l'huile d'olive dont ils se servent pour la salade.

### Sol

Le basilic exige un sol léger, sec, bien drainé ; il préfère une situation ensoleillée mais abritée.

### Multiplication et soins ultérieurs

Semez en intérieur au printemps. Attendez que le sol se réchauffe avant de mettre les jeunes plants en place à intervalles de 20 cm en rangs espacés de 30 cm. Arrosez bien les plantes, pour favoriser la croissance des feuilles.

### Récolte

Cueillez les feuilles dès qu'elles se déploient pleinement et utilisez-les fraîches. Coupez les plantes pour les faire sécher vers la fin de l'été ou au début de l'automne ; le basilic met plus longtemps à se dessécher que la plupart des autres plantes aromatiques.

## Laurier

Vivace



Le laurier (laurier-sauce) est utilisé pour de fort nombreuses préparations culinaires, et comme il est à feuillage persistant il ne pose aucun problème de conservation. On doit toujours disposer de feuilles récemment séchées pour assaisonner ragoûts, civets, mets en cocotte et soupes, ou harengs conservés au vinaigre.

### Sol et climat

Le laurier s'accommode fort bien de n'importe quel sol moyen. Il apprécie assez le soleil, mais il doit être à l'abri des vents violents. Il est sensible à la gelée ; en climat froid, il faut donc le cultiver en gros pots que l'on peut rentrer pour l'hiver. Ajoutez du compost de temps à autre, et un peu de poudre d'os ou un autre engrais phosphaté.

### Multiplication et soins ultérieurs

On peut acheter un jeune arbre et le planter en hiver, mais le laurier se multiplie à partir de boutures de bois « dur » ou de pousses à demi « aoutées ».

### Récolte

Cueillez des feuilles « fraîches » tout au long de l'année. Elles se consomment fraîches ou sèches. Faites-les sécher dans un endroit chaud mais ombragé. Ne les faites jamais sécher en plein soleil. Si les feuilles commencent à se recroqueviller, aplatissez-les délicatement sous une planche. Au bout de deux semaines de dessiccation, mettez-les dans des récipients à fermeture hermétique, de préférence des bocaux de verre, en raison de l'essence exsudée par les feuilles.

## Bourrache

Annuelle



On utilise à la fois les fleurs et les feuilles de la bourrache pour diverses boissons rafraîchissantes, car elles contiennent un suc visqueux qui rend effectivement la boisson rafraîchissante. On peut parsemer les pétales bleus sur la salade, ou faire des tisanes avec les fleurs. La plante est très décorative.

### Sol

La bourrache poussera sur n'importe quel bout de terrain disponible, mais elle apprécie le soleil, et préfère une terre plutôt riche et bien drainée.

### Multiplication et soins ultérieurs

La bourrache ne peut se multiplier que par semis. Semez au printemps en lignes peu profondes (2,5 cm) espacées de 90 cm. Recouvrez bien les graines de terre. La plante se ressemera d'elle-même par la suite.

### Récolte

Commencez à cueillir les jeunes feuilles huit semaines après le semis et poursuivez la cueillette. Prélevez les fleurs lorsqu'elles apparaissent. Il peut y avoir deux floraisons par saison. Faites promptement sécher à faible température.

## Pimprenelle

Vivace



Les jeunes feuilles hachées de pimprenelle fraîche servent à assaisonner salades et sauces. Ajoutées aux fromages blancs (à la crème), ces feuilles en rehaussent la fraîcheur. Il vaut la peine d'ajouter au vinaigre des feuilles séchées ; on peut aussi en faire une infusion agréablement parfumée.

### Sol et climat

Un sol léger, sec et bien chaulé, est celui qui convient le mieux à la pimprenelle. Pour prospérer il lui faut un plein soleil ; mais elle est rustique et s'accommode de la plupart des climats.

### Multiplication et soins ultérieurs

Semez les graines au début du printemps et ultérieurement éclaircissez les jeunes plants à intervalles de 30 cm. Il est bon de semer chaque année pour obtenir un approvisionnement continu en jeunes feuilles fraîches. Si vous désirez surtout réserver les feuilles à la dessiccation, vous pouvez multiplier par division des touffes.

### Récolte

Cueillez les jeunes feuilles fréquemment ; utilisez-les fraîches ou faites-les sécher avec précaution.

## Câprier

Vivace



Les boutons floraux non épanouis du câprier sont conservés dans le vinaigre quelques heures après avoir été cueillis, et deviennent alors des câpres. Ils viennent efficacement rehausser le goût de certains plats au riz, de salades, farces, et sauces pour viande froide ou fruits de mer. Le câprier croît à l'état sauvage en climat méditerranéen où il prospère, mais c'est un arbuste difficile à cultiver en climat tempéré (où la capucine peut-être considérée comme un succédané valable).

### Sol

C'est un sol pauvre et sec qui convient le mieux au câprier ; il lui faut un plein soleil et il pousse bien à flanc de coteau.

### Multiplication et soins ultérieurs

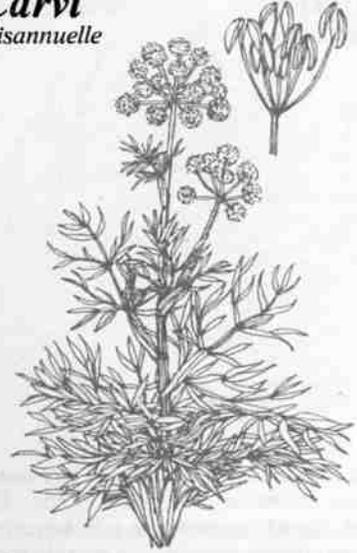
En région subtropicale le câprier se multiplie par bouturage ou division des touffes, et l'on transplante le buisson formé dans un mélange de gravier et de sable bien drainé. En plantant le rejet, accordez-lui suffisamment d'eau pour qu'il reprenne, et par la suite n'arrosez presque plus. Le câprier peut se cultiver avec succès en jardin de rocaille, en laissant simplement tomber les graines avec un peu de sable dans les interstices entre les roches. En climat tempéré, essayez de faire pousser le câprier sous verre, dans une terre siliceuse un peu végétale et bien drainée, et de transplanter les boutures en place au début du printemps. La plante est jolie à voir, plantée en pot sur un appui de fenêtre ensoleillé, mais il est peu probable qu'elle produise alors suffisamment de boutons susceptibles de satisfaire vos besoins.

### Récolte

Cueillez les boutons floraux dès qu'ils sont pleinement développés, mais avant épanouissement. Laissez-les dans l'obscurité pendant quelques heures avant de les mettre au vinaigre.

## Carvi

Bisannuelle



Les graines de carvi sont longtemps entrées dans la composition de certains gâteaux, pains, fromages, bonbons, et de certaines sauces. Les graines moulues peuvent également aromatiser certaines viandes riches comme le rôti de porc ou des ragouits épicés du genre goulasch. On peut ajouter les feuilles aux salades et l'on peut cuire les racines et les servir comme légume.

### Sol et climat

Le carvi s'adapte bien et il tolérera la plupart des sols, du moment qu'ils ne sont pas trop humides, mais il préfère une terre argileuse et grasse, et une situation abritée. Il est rustique et convient au mieux à un climat frais.

### Multiplication et soins ultérieurs

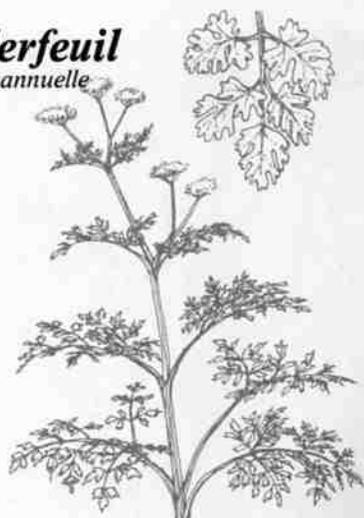
Semez les graines dès qu'elles mûrissent sur une plante existant déjà ; vous pouvez par ailleurs semer des graines achetées vers la fin du printemps. Éclaircissez les jeunes plants à intervalles de 30 cm et préservez-les des mauvaises herbes. Puis attendez que la plante fleurisse et monte en graine l'année suivante. Le carvi a besoin d'être protégé du vent, afin que les têtes portant les graines ne soient pas brisées avant que les graines ne soient mûres.

### Récolte

Quand les graines virent au brun, coupez les têtes, et faites sécher les graines dans un endroit aéré (voir p. 216) avant de procéder au « battage ».

## Cerfeuil

Bisannuelle



Parmi les plantes aromatiques, le cerfeuil est de toute première importance, et si vous avez choisi d'en cultiver seulement quelques-unes, accordez-lui la priorité. C'est un succédané du persil, mais sa saveur est beaucoup plus fine ; il est à la base de la cuisine française aux fines herbes et c'est l'ingrédient fondamental d'un merveilleux potage ; il met en valeur les salades, est un des meilleurs aromates du monde pour les omelettes, et prend une place de choix dans maintes excellentes sauces.

### Sol

N'importe quel sol convient au cerfeuil, sauf s'il est nettement argileux et lourd ou très humide. Il lui faut quelque peu d'ombre en été mais une pleine lumière en hiver ; l'idéal est donc de le cultiver sous l'ombrage partiel d'un arbre à feuillage caduc.

### Multiplication et soins ultérieurs

Il faut semer des graines au printemps pour la consommation d'été, et puis d'autres en plein été pour la cueillette d'hiver. Maints amateurs de cerfeuil font des semis échelonnés tout au long de l'été. Le cerfeuil n'apprécie pas d'être transplanté ; semez-le donc en place en lignes espacées de 25 cm, et éclaircissez ultérieurement à intervalles d'environ 20 cm entre les plants. Par la suite il se « sèmera de lui-même » fort rapidement.

### Récolte

On cueille les feuilles lorsque le plant a 6 à 8 semaines. Utilisez une paire de ciseaux pour la récolte. Évitez à la plante de fleurir pour la conserver plus longtemps. Le cerfeuil se maintient au jardin toute l'année, ce qui évite de le faire sécher. Si vous le désirez sec, placez-le à faible température.

## Ciboulette

Vivace



La ciboulette est un mini-oignon et tout comme l'oignon elle fait partie des liliacées, mais l'on consomme ses feuilles et non pas les bulbes. C'est une plante vivace, facile à cultiver et l'on peut la récolter à tout moment, indéfiniment, pour assaisonner toutes sortes de plats.

### Sol

La ciboulette s'accommode de conditions très variées, mais ce qui lui convient le mieux est une bonne terre bien pourvue d'humus, et elle préfère être au chaud mais en situation ombragée. Elle se prête bien à la culture en intérieur, en pot ou jardinière. Elle apprécie un pH de 6 ou 7.

### Multiplication et soins ultérieurs

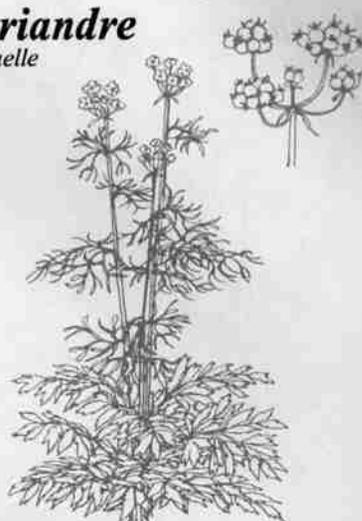
Vous pouvez semer des graines au printemps, mais vous pouvez obtenir de plus prompts et meilleurs résultats en plantant de jeunes plants ou des plantes parvenues à maturité. Divisez simplement les touffes et plantez chaque élément. Les ciboulettes réclament une constante humidité ; le mieux est donc de les planter près d'une mare ou d'un réservoir d'eau, voire d'un robinet. Elles cessent de croître en hiver, mais vous pouvez en entretenir quelques-unes pour l'hiver en les plantant en intérieur dans une jardinière que vous placerez sur l'appui de fenêtre de la cuisine.

### Récolte

On peut récolter les ciboulettes environ cinq semaines après le semis. A mesure de vos besoins coupez simplement les feuilles jusqu'à 5 cm du sol. On peut couper les parties supérieures des feuilles autant qu'on veut sans endommager la plante parce que, comme toutes les liliacées, la ciboulette est monocotylédone (voir p. 18). Couper les parties supérieures n'a donc pas le moindre effet sur le point de croissance situé en bas.

## Coriandre

Annuelle



Ne vous laissez pas rebuter par l'odeur déplaisante de la coriandre, parce que la graine est un ingrédient de valeur pour la cuisine. Pour la cuisine à l'indienne elle est essentielle : on peut utiliser les graines pilées ou entières pour des « curries » et des farces destinées à des légumes tels que les courges, les tomates et les poivrons. On peut enrober de sucre glace les graines de coriandre et les ajouter à la marmelade d'oranges faite à la maison, ou bien les donner comme bonbons aux enfants.

### Sol

La coriandre préfère un sol riche. Il lui faut aussi un terrain ensoleillé et bien drainé.

### Multiplication et soins ultérieurs

Semez les graines vers la fin du printemps en lignes espacées de 30 cm ; éclaircissez ultérieurement à intervalles de 15 cm. La plante atteindra très probablement une hauteur de 60 cm ou plus.

### Récolte

Quand les graines commencent à virer au brun, coupez les plantes près du sol et suspendez-les pour les faire sécher. « Battez » pour obtenir les graines une fois qu'elles sont totalement sèches, et conservez celles-ci en bocaux. N'utilisez jamais des graines de coriandre partiellement desséchées : elles ont un goût très amer.

**Aneth**  
Annuelle



Les graines d'aneth odorant (ou fenouil bâtard) sont légèrement soporifiques et de saveur nettement plus forte que celle de l'« herbe » fournie par les feuilles. On en met couramment dans les bocaux de cornichons. Les feuilles n'ont pas le goût légèrement amer des graines, et elles servent à relever le goût du poisson ou du poulet.

**Sol**

L'aneth accepte à peu près tout sol du moment qu'il est bien drainé. Il lui faut du soleil, mais on ne doit pas le laisser se dessécher.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Semez les graines en place pour ainsi dire à plat, en les enfonçant légèrement en terre. Pour avoir un approvisionnement continu, faites des semis successifs tout au long du printemps et de l'été. Si vous l'arrosez convenablement, la plante croîtra vite et produira un grand nombre de feuilles avant de fleurir. Un temps très sec et un arrosage inadéquat la feront fleurir avant que les feuilles ne soient pleinement développées.

**Récolte**

On peut commencer à couper les feuilles lorsque la plante a environ 20 cm de haut et continuer à en couper jusque vers la fin de l'automne. Le meilleur moment de cueillette pour le séchage se situe juste avant la floraison. Prélevez les graines pour la conserve au vinaigre, lorsque fleurs et graines sont ensemble sur les « têtes ». Celles destinées à aromatiser ou bien réservées au semis du printemps suivant doivent rester plus longtemps sur la plante, jusqu'à ce qu'elles brunissent. Séchez les têtes avant de les « battre ».

**Fenouil**  
Vivace



Le fenouil commun (sauvage) ressemble beaucoup à l'aneth odorant (fenouil bâtard), mais possède une saveur fort différente et plus accentuée. On se sert beaucoup des feuilles pour l'assaisonnement de poissons « à l'huile » comme le maquereau ou le hareng. Elles peuvent aussi se consommer crues dans des salades. Les grains sont agréables à mâcher et peuvent aromatiser certaines liqueurs.

**Sol**

Le fenouil pousse bien dans toute terre de jardin pourvu qu'elle ne soit pas acide, trop lourde ou trop humide. Il préfère un sol calcaire riche et une situation ensoleillée.

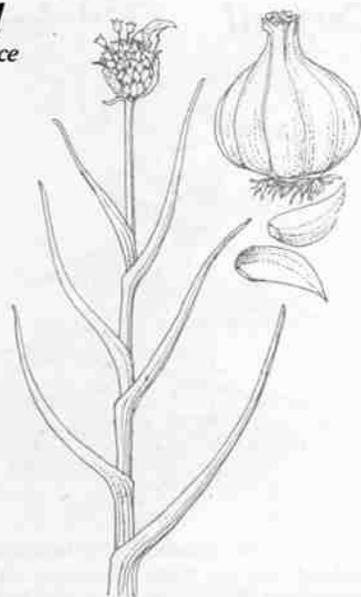
**Multiplication et soins ultérieurs**

Semez les graines en automne pour obtenir une récolte l'année suivante. Semez trois graines par poquet à intervalles de 45 cm. Si vous désirez des graines plutôt que des feuilles semez sous verre au début du printemps. Une autre méthode consiste à traiter le fenouil comme une plante bisannuelle en extrayant les racines en automne et en les conservant en intérieur dans du sable pendant l'hiver. Le printemps suivant divisez les racines et plantez à intervalles de 30 cm en rangs espacés de 40 cm.

**Récolte**

Cueillez les feuilles pendant l'été ; récoltez les graines quand elles sont encore vertes et étalez-les en couches minces pour les faire sécher au soleil, en les remuant à mesure qu'elles « transpirent ». Dessécher les feuilles de fenouil peut se réussir à température assez basse et en prenant beaucoup de précautions ; il vaut mieux les utiliser fraîches.

**Ail**  
Vivace



L'ail peut s'ajouter à beaucoup de mets. On peut le consommer cru ou cuit, voire le mastiquer seul pour ses vertus. Faites donc en sorte de pouvoir en user à discrétion.

**Sol et climat**

C'est une plante d'Europe méridionale, mais il poussera aussi en région plus fraîche. Il lui faut comme aux oignons un sol riche et léger, avec beaucoup de fumier ou de compost incorporé. Plantez-le là où il recevra beaucoup de soleil.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Achetez des bulbes d'ail, chez l'épicier s'ils sont moins chers que chez le grainetier. Prélevez les « caïeux » (gousses) et plantez-les en sillons, un par trou, soit en automne, soit au début du printemps. Le bout pointu doit être en haut et à fleur de terre. Plantez à intervalles de 10 cm sur rangs aussi rapprochés que possible ; en planche : espacements de 10 cm en tous sens. Préservez des mauvaises herbes. Il ne leur faut pas trop d'eau.

**Récolte**

Une fois que les tiges se dessèchent, dégagez les bulbes à la fourche et faites-les sécher quelques jours, au soleil si possible, ou sous abri hors d'atteinte de la pluie. Le séchage est essentiel si vous désirez les conserver. Liez-les en bottes et suspendez-les dans un endroit aéré, frais et sec ; utilisez-les selon vos besoins, mais gardez-en pour la prochaine plantation.

## Raifort

Vivace



Les racines de raifort constituent un condiment très épicé. Râpez les racines et utilisez-les telles quelles, légèrement imprégnées de vinaigre ou bien faites une sauce en les mélangeant à de l'huile et du vinaigre ou à des pommes râpées et de la crème. Le raifort accompagne bien le rôti de bœuf, les viandes froides et le poisson fumé.

### Sol et climat

Il aime un sol riche, profond et poussera sous tout climat qui ne soit pas trop chaud. En climat vraiment chaud il faut le faire pousser à l'ombre.

### Multiplication et soins ultérieurs

Plantez simplement des fragments de racine de 8 cm, à peu près de l'épaisseur d'un doigt. Contrairement à l'usage, je préfère les disposer presque horizontalement et à 5 cm seulement sous la surface. On peut planter le raifort à tout moment de l'année, et une fois que vous en aurez obtenu, ce sera pour toujours. Le seul problème est de l'empêcher d'envahir le potager. On peut limiter son expansion par des tuiles ou des ardoises enfoncées profondément dans le sol, ou bien la supprimer radicalement en plantant un fragment de racine dans un tuyau de drainage de 30 cm rempli de terre végétale et de compost et dressé debout dans le sol.

### Récolte

La racine est intégralement comestible. Extrayez et râpez. En climat froid on peut conserver les racines comme les carottes, en grand récipient dans du sable humide.

## Hysope

Vivace



L'hysope est un petit arbrisseau appartenant à la famille des labiacées et qui possède une saveur forte et plutôt amère. Les feuilles et les extrémités supérieures des pétioles, où se rassemblent la saveur et l'arôme, relèvent diverses préparations culinaires. L'hysope est fort utile en ceci qu'elle incite les abeilles à venir dans le potager, où elles rendent service en pollinisant des légumes, en particulier fèves et haricots.

### Sol et climat

L'hysope préfère un sol assez calcaire et bien drainé. Elle prospère en climat chaud, mais elle réussit à résister à l'hiver en climat tempéré frais.

### Multiplication et soins ultérieurs

On peut semer en pépinière, en lignes peu profondes (0,5 cm), et transplanter les sujets, en place, vers le milieu de l'été, lorsqu'ils ont environ 15 cm de haut. Plantez-les en rangs espacés de 60 cm.

### Récolte

Une fois que les plantes sont parvenues à maturité (environ 45 cm de haut), rabattez fréquemment les parties supérieures de manière que les feuilles soient toujours jeunes et tendres. Pour le séchage, coupez feuilles et pétioles peu avant la floraison.

## Livèche

Vivace



Toutes les parties de la livèche, à l'exception des racines, peuvent être utilisées pour la cuisine. Les bases des tiges peuvent être blanchies et consommées comme du céleri. Les feuilles ont également une forte saveur analogue à celle du céleri, et peuvent donc servir à assaisonner des soupes et des mets en cocotte quand on ne dispose pas de céleri. Les graines ont le même goût, avec un arôme plus concentré.

### Sol

La livèche est une plante rustique ; elle apprécie un sol riche, humide, et une situation ombragée.

### Multiplication et soins ultérieurs

Semez les graines vers le milieu de l'été, en lignes de 2,5 cm. Repiquez les jeunes sujets en automne ou au printemps pour obtenir des intervalles de 60 cm. Ils auront atteint leur plein développement au bout de quatre ans, et il faudra alors repiquer à nouveau pour obtenir des intervalles d'environ 1,20 m. La livèche peut devenir extrêmement haute ; une grande plante suffira à approvisionner convenablement une famille tout au long de l'année.

### Récolte

Si vous désirez de très grandes feuilles aromatiques pour l'assaisonnement, arrosez particulièrement bien les plantes. Si elles reçoivent suffisamment d'eau, vous serez en mesure de faire d'abondantes coupes au moins trois fois par an. Si vous désirez seulement les feuilles, ne permettez pas aux plantes de fleurir et de monter en graine.

**Marjolaine vivace**

Vivace



La marjolaine vivace est le seul type de marjolaine qui soit suffisamment rustique pour résister à l'hiver en climat tempéré frais. C'est une plante qui a tendance à s'étendre fortement et qui déploie de longues tiges fleuries.

**Sol**

Cette marjolaine préfère un sol léger, sec, avec une assez faible quantité de soleil.

**Multiplication et soins ultérieurs**

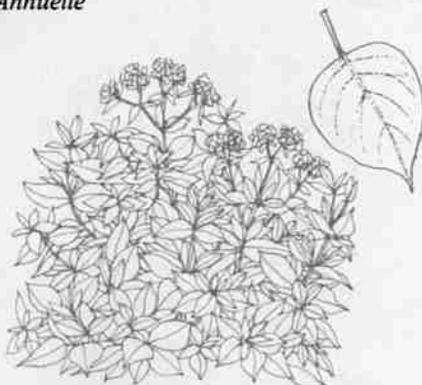
On peut la cultiver à partir de boutures poussées sous verre et plantées en place au printemps, ou en mettant en place des éclats racinés au printemps ou en automne. Maintenez le sol humide jusqu'à ce que la plante ait bien repris. On peut par ailleurs semer des graines au printemps en lignes peu profondes (1 cm) et espacées de 20 cm. Éclaircissez à intervalles de 30 cm quand les jeunes plants sont suffisamment développés pour être déplacés.

**Récolte**

Récoltez feuilles et tiges vers la fin de l'été. La marjolaine vivace se met en sommeil en hiver, mais la mettre en pot et la rentrer chaque hiver est une bonne idée. Si vous le faites la plante croîtra en hiver et il se pourrait qu'elle dure plus longtemps que si elle restait tout le temps en pleine terre. Les graines destinées au semis de l'année suivante mûrissent vers la fin de l'été ou au début de l'automne.

**Marjolaine ordinaire**

Annuelle



Des trois marjolaines, seule cette marjolaine est annuelle; elle a une délicate saveur aromatique, et convient bien aux farces pour gibier et volaille.

**Sol**

La marjolaine ordinaire demande une terre moyennement riche, à pH neutre; il lui faut une bonne ration de compost et un coin chaud et abrité.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Semez les graines en pots sous verre au début du printemps. Mettez en place au début de l'été à intervalles de 30 cm. Une heureuse alliance de chaleur et d'humidité est essentielle pour le bon développement des plants encore jeunes.

**Récolte**

Cueillez feuilles et tiges vers la fin de l'été, avant que les boutons n'éclosent. Utilisez-les fraîches ou séchez-les dans l'obscurité, disposées en couches minces (voir p. 216), et vous obtiendrez une herbe aromatique à forte senteur.

**Menthe**

Vivace



À part la menthe commune (sauvage), on peut cultiver la menthe à feuilles rondes, où se combinent la saveur et l'arôme de la pomme et de la menthe, ou la menthe poivrée, bonne surtout pour infusions et boissons diverses. Il existe entre ces menthes de légères et subtiles différences, mais on les cultive toutes de la même manière.

**Sol**

La menthe préfère un sol humide — près d'un cours d'eau, c'est l'idéal. Pour obtenir son plein arôme il lui faut du soleil, mais elle tolérera d'être partiellement ombragée.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Le meilleur moyen d'obtenir d'abord quelques pieds est de se procurer quelques éclats. Au printemps, disposez les racines horizontalement en lignes de 8 cm de profondeur. Ne récoltez pas trop de feuilles ce premier été. En automne coupez la plante à ras du sol et recouvrez les souches de compost. Si les plantes vous envahissent, arrachez-en tout simplement.

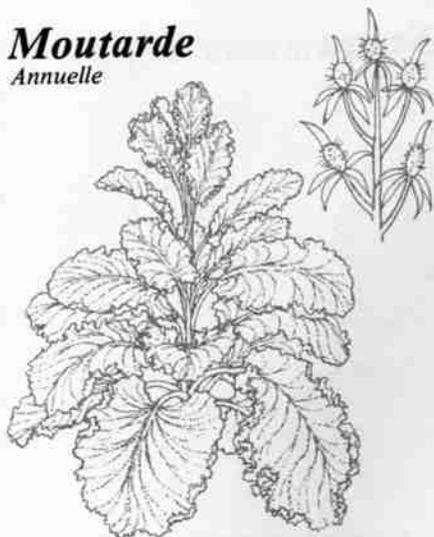
Si vous désirez forcer la menthe pour en avoir l'hiver, extrayez quelques racines en automne, plantez-les en bac à semis dans du compost riche (terreau horticole), et gardez-les à la maison ou en serre à une température modérée, environ 16 °C. La menthe se prête bien à la culture à l'intérieur en récipients.

**Récolte**

Cueillez des feuilles fraîches selon vos besoins. Si vous désirez les faire sécher, récoltez-en à la mi-été juste avant que la plante fleurisse, mais pas après une averse; les feuilles mouillées vireraient au noir et moisiraient.

## Moutarde

Annuelle



Certains jardiniers cultivent la moutarde en grand pour s'en servir comme engrais vert, en l'arrachant juste avant qu'elle fleurisse. Elle se développe rapidement, donne une récolte abondante, et « éloigne » l'anguillule friande de pommes de terre. Cela dit, la moutarde peut se cultiver dans le carré réservé aux plantes aromatiques, pour ses graines, d'où l'on tire le condiment bien connu. Les graines sont moulues très fin, et la poudre qui en résulte est conservée sèche jusqu'à ce qu'on désire la mélanger à de l'eau ou du vinaigre. On peut se servir des graines entières pour des conserves au vinaigre ou pour assaisonner des mets en cocotte. Les jeunes pousses de moutarde coupées deux ou trois semaines après le semis peuvent se consommer en salade avec le cresson.

### Sol

La graine exige une bonne terre riche, avec un pH d'au moins 6.

### Multiplication et soins ultérieurs

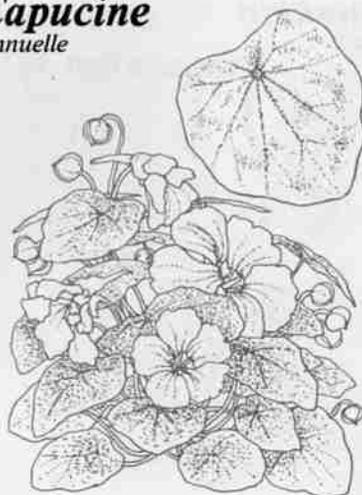
La culture de la moutarde (pour ses graines) est très facile. Semez au début du printemps. Il suffit de semer fort clair à la volée, mais il vaut mieux semer clair en lignes espacées de 60 cm et éclaircir à intervalles de 23 cm lorsque les jeunes plants sont bien développés.

### Récolte

Arrachez les plantes avant que les gousses (siliques) soient pleinement mûres, lorsqu'elles sont marron-jaune. Suspendez-les en bottes pour les faire sécher, et « battez » pour obtenir les graines lorsque les siliques sont bien desséchées. Moudre avec pilon et mortier ou mixer.

## Capucine

Annuelle



La capucine rend de grands services dans un potager, parce qu'il semble bien qu'elle oblige les parasites à se tenir à l'écart d'autres plantes, en particulier pois, fèves, haricots et petits fruits. Ceux qui apprécient le poivre mais le supportent mal devraient essayer sans complexe la capucine, car c'est un excellent succédané. Les feuilles épicent les salades et relèvent le goût des fromages à tartiner. Fleurs et graines peuvent s'ajouter à la salade et l'on peut conserver au vinaigre les graines encore jeunes et s'en servir en guise de câpres.

### Sol

La capucine est une plante peu exigeante et elle poussera dans tout sol siliceux léger si on lui accorde beaucoup de soleil et de lumière. Un sol pauvre est préférable si vous désirez une bonne récolte de fleurs ; mais si vous accordez la priorité aux feuilles, incorporez au sol beaucoup de compost.

### Multiplication et soins ultérieurs

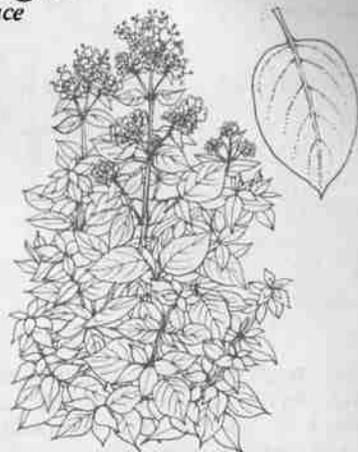
Semez les graines en place vers la fin du printemps. Arrosez-les fort modérément. Les jeunes plants exigent peu de soins. La capucine se prête parfaitement à la culture en pot ou jardinière.

### Récolte

Prélevez les feuilles au milieu de l'été, juste avant que la plante ne fleurisse. Coupez en morceaux et faites sécher puis écrasez et conservez. Les fleurs ne se dessèchent pas bien ; il vaut mieux les consommer fraîches.

## Origan

Vivace



L'origan, ou marjolaine sauvage, est un ingrédient très utilisé dans la cuisine italienne. Sa saveur fortement épicée convient aux plats à l'huile très relevés ; si l'on s'en sert pour des mets plus délicats, il faut en user avec modération.

### Sol

L'origan préfère un sol crayeux ou graveleux et un emplacement chaud et sec ; à flanc de coteau, c'est l'idéal.

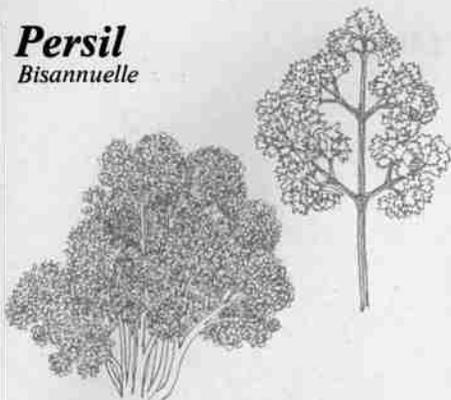
### Multiplication et soins ultérieurs

Semez au début du printemps et éclaircissez ultérieurement à intervalles de 20 à 30 cm. La distance finale entre les plantes parvenues à maturité doit être de 50 cm. Sarcliez bien pour les jeunes plants. Comme la marjolaine vivace, on peut multiplier l'origan par boutures. Il est lent à se développer, et il a besoin d'un bon coup de chaleur pour que sa croissance soit bien stimulée.

### Récolte

Prélevez feuilles et tiges vers la fin de l'été. Les graines destinées à être semées mûrissent au début de l'automne. Utilisez-le frais ou bien faites-le dessécher en couches minces dans l'obscurité.

**Persil**  
Bisannuelle



Le persil valorise d'innombrables mets, depuis une volaille toute simple jusqu'à la saucisse la plus épicée. Sa grande vertu est de ne jamais dominer le goût naturel des aliments, mais simplement de le faire ressortir dans sa plénitude. Le persil à larges feuilles ou persil français, est plus fourni et peut servir d'ingrédient dans une salade.

**Sol**

Bien des gens pensent que le persil est difficile à cultiver, mais j'estime que, du moment qu'on lui fournit un sol suffisamment riche, ce n'est pas le cas. La terre doit être bien travaillée de manière que les racines puissent pénétrer profondément. Le persil prospère en récipient, mais encore une fois la terre doit être riche et bien drainée.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Le persil peut se semer, mais la graine est extrêmement lente à germer. (Un bon tuyau pour activer la germination : laissez les graines environ deux semaines au réfrigérateur entre des feuilles de papier buvard humide). Semez au printemps et prenez patience. Déposez les graines en lignes peu profondes (1 cm) ; plus tard éclaircissez à intervalles de 8 cm, puis de 20 cm quand les plantes seront « adultes ». On peut semer vers la fin de l'été en vue d'un forçage d'hiver. En hiver placez un certain nombre de touffes sous cloche. En général le persil monte en graine la seconde année ; il faut donc semer chaque année pour assurer la relève.

**Récolte**

Cueillez quelques feuilles à la fois sur chaque touffe. Si vous désirez des bottes, vous pouvez couper la plante entière près du sol, une fois que la tige a atteint 20 cm de haut. Pour la dessiccation il faut cueillir les feuilles au cours de l'été et les faire sécher promptement. Le persil est la seule herbe qui exige une très haute température de dessiccation.

**Romarin**  
Vivace



Cet arbrisseau ligneux est originaire des collines crayeuses et sèches du sud de la France. Il est très ornemental et peut s'élever jusqu'à plus de 1,50 m ; il est donc indiqué de le cultiver en rangs destinés à séparer les planches du potager. Il accompagne au mieux les viandes riches, comme l'agneau, le mouton ou le porc. Son arôme est plaisant mais pénétrant ; donc, modérez-vous.

**Sol**

Un sol léger, plutôt sec et sableux, lui convient le mieux. Il aime beaucoup le calcaire, et être abrité et exposé au sud.

**Multiplication et soins ultérieurs**

Semez les graines tous les 15 cm en lignes peu profondes au printemps. Quand les jeunes plants ont quelques centimètres de haut, repiquez-les en pépinière d'attente à intervalles de 15 cm. Lorsqu'ils sont bien développés, plantez-les à intervalles de 1 m. Les graines ne germent pas toujours ; prélever des boutures – avant ou après la floraison – est donc plus efficace. Elles doivent avoir 15 cm de long. Otez les feuilles inférieures et enfoncez-les aux deux tiers de leur longueur dans un sol sableux en situation ombragée. Elles pourront être plantées en place à l'automne. Protégez-les pour leur premier hiver en les rabattant à mi-longueur vers la fin de l'été.

**Récolte**

Prélevez des brins en petite quantité à partir de la deuxième année. Cela peut se faire à tout moment de l'année, mais la dessiccation se fait au mieux vers la fin de l'été. On peut aromatiser avec les fleurs aussi bien qu'avec les tiges et les feuilles. Cueillez les fleurs juste avant qu'elles soient pleinement épanouies.

**Sauge**  
Vivace



La sauge est très fortement aromatique – trop pour bien se marier à d'autres « herbes » – mais elle convient bien pour aromatiser les saucisses épicées, les petits pois, ou les fromages blancs (à la crème). Pour la cuisine utilisez la sauge à feuilles étroites, pour le séchage, celle à feuilles larges. Un arbrisseau adulte a environ 60 cm ; c'est une plante qu'il est bon de cultiver dans un petit jardin, étant aussi attrayante qu'utile.

**Sol**

La sauge apprécie un sol calcaire et bien drainé ; donc, chaulez bien si le terrain est tant soit peu acide. Elle n'apprécie pas d'être dans une terre humide ou d'être trop arrosée.

**Multiplication et soins ultérieurs**

La sauge à feuilles étroites peut se multiplier par semis réalisé vers la fin du printemps. Repiquez les jeunes plants à intervalles de 40 cm au début de l'été.

La sauge à larges feuilles se multiplie toujours par boutures. Prélevez des boutures comportant un « talon » de tige, plantez-les à demeure au printemps et arrosez bien au début. La sauge durera plusieurs années, mais il n'est pas mauvais d'obtenir un nouvel arbrisseau de temps à autre.

**Récolte**

Si vous désirez des feuilles riches en essences, il est préférable d'attendre la deuxième année. « Coupez » la sauge à feuilles étroites au début de l'automne. La sauge à feuilles larges ne fleurira pas en climat tempéré ; il faut couper au milieu de l'été et de nouveau un mois plus tard pour l'empêcher de devenir ligneuse. Les feuilles sont « coriaces » et mettent plus longtemps à se dessécher que celles de la plupart des « herbes ».

## Sarriette commune

Annuelle



La sarriette commune est délicate en climat froid. Elle peut être utilisée fraîche ou séchée. En dépit de son puissant arôme, sa saveur est plus délicate que celle de la sarriette des montagnes. Il n'est pas besoin d'en cultiver beaucoup, car la plante se développe vite et il en faut peu à la fois.

### Sol et climat

La sarriette commune tolérera un sol pauvre et crayeux, mais elle prospère en sol riche et humide, à moins qu'il n'ait reçu un apport récent de compost ou de fumier. Elle poussera sous tous les climats, sauf les plus froids.

### Multiplication et soins ultérieurs

Semez vers la fin du printemps en lignes espacées de 30 cm, et éclaircissez les jeunes plants à intervalles de 15 cm. On prétend que la graine doit simplement reposer sur le sol pour germer, mais je constate qu'elle germe parfaitement juste sous la surface, où elle est moins susceptible d'être mangée par les oiseaux. Travaillez bien la terre avant de semer et maintenez-la humide ensuite. La sarriette commune se sèmera souvent d'elle-même « spontanément » et « lèvera » de nouveau en automne.

### Récolte

Un seul semis doit vous permettre de « couper » deux fois : une fois en été et de nouveau en automne. Coupez les pousses juste avant que les fleurs éclorissent. Récoltez les graines destinées au semis de l'année suivante lorsqu'elles brunissent. Pour dessécher la sarriette, disposez-la sur des plateaux recouverts ensuite de châssis à treillis métallique à mailles fines (voir p. 216), et placez-la dans un placard sombre à faible température.

## Sarriette des montagnes

Vivace



La sarriette d'hiver (ou des montagnes) est plus rustique que celle d'été. Elle n'atteint que 30 cm de haut et elle est buissonnante, ce qui en fait une plante idéale pour combler les brèches basses dans les haies de jardin. Par sa forte saveur, c'est un bon assaisonnement pour poisson ou agneau cuits au four.

### Sol

Elle pousse sur sol pauvre et apprécie un terrain crayeux et bien drainé. Il lui faut beaucoup de soleil.

### Multiplication et soins ultérieurs

Semez clair (intervalles de 30 à 38 cm) sur lignes vers la fin du printemps. Ne recouvrez pas les graines car il leur faut de la lumière pour germer. On peut aussi multiplier en plantant des boutures à intervalles de 60 cm au printemps.

### Récolte

On peut couper les pousses la deuxième année à partir du début de l'été. Comme pour la plupart des « herbes », la récolte se fait avant la floraison de manière à obtenir le maximum d'essences volatiles ; cela empêche également les tiges de devenir ligneuses. Les feuilles de la sarriette d'hiver deviennent très dures une fois desséchées ; il faut donc cultiver la plante en intérieur durant l'hiver et prélever les pousses fraîches.

## Oseille

Vivace



L'oseille a un goût acide et rafraîchissant. Elle est étroitement apparentée à l'oseille sauvage et lui ressemble assez. Elle peut se consommer crue en salade, et elle est très bonne cuite pour accompagner épinards, omelettes, veau ou poisson. Le potage d'oseille et laitue peut être tout à fait exquis.

### Sol

L'oseille aime un sol riche et léger dans un endroit abrité, avec beaucoup de soleil, mais elle poussera très convenablement à l'ombre.

### Multiplication et soins ultérieurs

On peut semer au printemps et éclaircir plus tard les jeunes plants à intervalles de 15 cm. Par ailleurs on peut multiplier par division des touffes (voir p. 95) au printemps ou en automne. Quand la plante fleurit au début de l'été, rabattez-la avant qu'elle ne monte en graine.

### Récolte

On peut commencer à récolter quatre mois après l'éclaircissage ou chaque fois que cinq fortes feuilles se sont formées sur la plante. Coupez les feuilles avec un couteau ou détachez le pétiole d'un coup sec ; faites-les cuire dans une marmite émaillée, parce qu'une marmite en fer les fera noircir. On peut dessécher les feuilles dans l'obscurité et les conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

## Estragon

Vivace



L'emploi de l'estragon est de tradition pour le poulet, indiqué pour le poisson, et souvent excellent pour le potage ; et le vinaigre à l'estragon est très apprécié pour la salade. En fait, on confond souvent deux variétés : l'estragon russe et l'estragon français. L'estragon russe est la plus résistante et la plus haute de ces deux plantes ; l'estragon français possède un arôme plus prononcé et sa croissance doit être contenue en été pour qu'il ne devienne pas trop buissonnant en hiver.

### Sol

L'estragon n'aime pas avoir « les pieds mouillés » ; un bon drainage est donc indispensable. Plantez-le si possible sur une pente de manière que les racines ne soient jamais imbibées d'eau. Mais il plaît à l'estragon d'être exposé aux intempéries, et il s'accommode d'un sol passablement pauvre ; il tolère même un sol pierreux.

### Multiplication et soins ultérieurs

Le mieux est d'acheter de jeunes plants ou de diviser des touffes « adultes », et de planter les éclats à intervalles de 60 cm après la dernière forte gelée. Tous les quatre ans refaire les plantations pour obtenir des plantes de plein arôme. Faites cela au printemps ou en automne. On peut cultiver l'estragon dans des pots que l'on rentre à l'intérieur en hiver, ou bien rabattre radicalement les plantes de pleine terre chaque automne et bien les recouvrir de compost ou de quelque autre couverture végétale.

### Récolte

Cueillez des feuilles tout au long de la période de croissance ; cela permettra à d'autres de les remplacer. Si vous désirez les sécher, coupez les plantes juste au-dessus du sol avant qu'elles fleurissent. On peut réussir à couper trois fois au cours de la saison.

## Thym

Vivace



Cette plante vivace rustique est originaire d'Europe méridionale. Le thym commun a un goût doux-amer prononcé. Pousses, feuilles et fleurs peuvent toutes être utilisées – fraîches ou séchées – pour des soupes, des ragoûts et toutes sortes de plats de viande. Moins rustique que le thym commun, le serpolet (thym bâtard) a bonne saveur et bel arôme. Hachées menu et parsemées sur la salade ou la viande, les feuilles sont délicieuses. A part cela le serpolet est surtout utilisé pour l'assaisonnement. Il est indiqué de le cultiver si vous avez une ruche ; il donne un délicieux parfum au miel, mais les abeilles ne recueilleront le nectar que par temps très chaud.

### Sol

Le thym aime un sol léger, bien drainé, qui a été bien chaulé. Une situation ensoleillée lui convient le mieux, et il est tout à fait à sa place en jardin de rocaille.

### Multiplication et soins ultérieurs

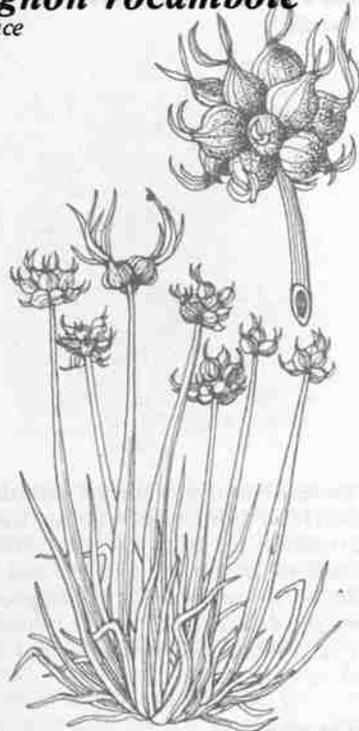
Si vous multipliez par semis, semez vers la fin du printemps en lignes très peu profondes (0,5 cm) espacées de 30 cm. Une fois la plante obtenue, il est plus habituel de multiplier par division, ou par boutures prélevées au début de l'été. Maintenez la planche bien arrosée et désherbée. Rabattez un peu avant l'hiver, et le printemps qui suivra rabattez bien les petits sous-arbrisseaux pour déclencher une croissance neuve. Le serpolet « rampe » et en situation exposée il doit être protégé durant l'hiver avec de la paille ou du terreau de feuilles.

### Récolte

« Coupez » une fois la première année, mais à partir de la deuxième vous pourrez le faire deux fois. Coupez de bonne heure si vous le désirez, mais les fleurs peuvent être utilisées avec les feuilles, de sorte que vous pouvez couper pendant la floraison. Coupez des pousses d'environ 15 cm de long, plutôt que des tiges partant de la base.

## Oignon rocambole

Vivace



Les bulbilles de l'oignon rocambole sont de tout petits oignons au goût délicieusement piquant qui peuvent être conservés au vinaigre, mis dans des ragoûts ou hachés crus dans des salades. Qualifiés aussi d'oignons d'Égypte, ils ont ceci de particulier qu'ils se forment au sommet des hampes. Le bulbe mère demeure dans la terre et fournira une autre récolte l'année suivante, mais, si on le désire, on peut le consommer tout comme les bulbilles des hampes florales.

### Sol

L'oignon rocambole apprécie un emplacement ensoleillé et bien drainé. Il faut le stimuler au départ avec un fort paillis de compost ou de fumier bien décomposé.

### Multiplication et soins ultérieurs

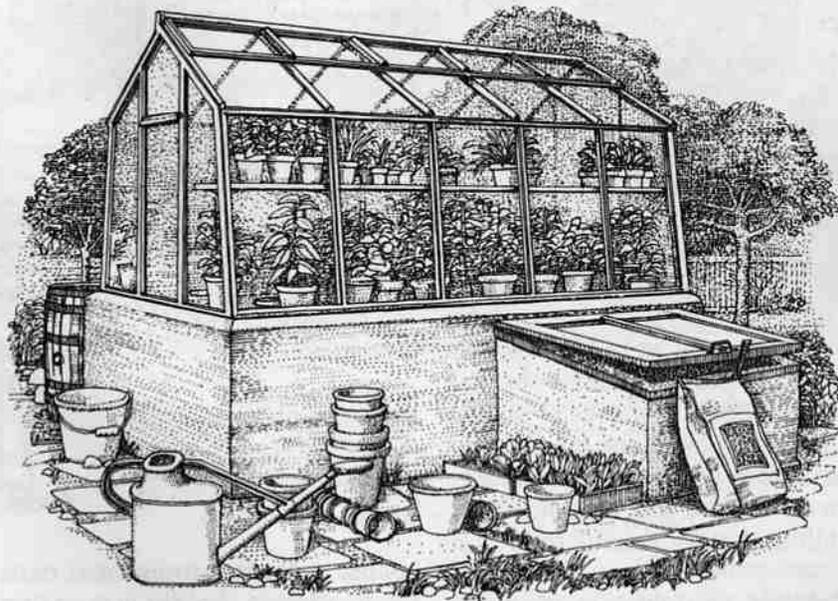
On peut planter les bulbilles en automne et au printemps, groupées en poquets à intervalles de 15 cm et en rangs espacés de 45 cm. Paillez de temps à autre avec du compost. Les hampes peuvent atteindre 1,50 m de haut ; il faut donc les soutenir avec des perches quand les petits oignons commencent à se former.

### Récolte

Prélevez les bulbilles au sommet des hampes à mesure de vos besoins.

CHAPITRE VIII

# *La culture en serre*



*Conseils pour le choix et l'équipement  
d'une serre, et instructions concernant  
le semis, les soins de culture et la récolte  
des plantes de serre.*

## Culture en serre

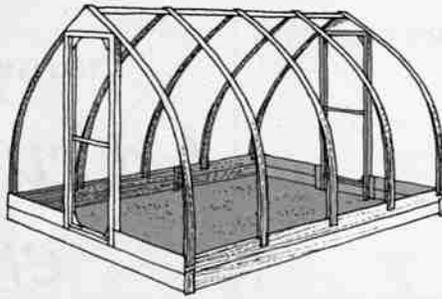
La fonction essentielle d'une serre est de bien assurer la multiplication hâtée et la culture de plantes délicates décoratives ou comestibles. Il vaut par conséquent la peine de disposer d'un certain genre de serre dans tout potager-fruitier, sauf s'il est trop petit. Si le jardin est vraiment tout petit, un bon appui de fenêtre peut convenir pour y pratiquer les semis de graines de légumes. Cela dit, en matière de serres, le choix est extrêmement varié ; il faut donc mûrement réfléchir pour trouver ce qui convient le mieux à vos besoins et à votre portefeuille. Je vous engage à vous procurer d'abord le plus possible de catalogues de fournisseurs, et puis allez jeter un coup d'œil aux serres de vos voisins.

### TYPES DE SERRES

Commençons par les plus petites formes. Je vous suggère de prendre en considération la serre de fenêtre. On peut l'acheter et la fixer sur une fenêtre adéquate exposée si possible au sud. Il est possible par ailleurs d'ôter les battants d'une fenêtre, d'installer à l'extérieur, à la base de la fenêtre, une plate-forme en bois, et d'y édifier une charpente vitrée, l'ensemble formant une sorte de baie en saillie. La plate-forme déjà fournie par l'appui de fenêtre sera ainsi considérablement prolongée, et cela permettra de placer véritablement en pleine lumière bacs à semis ou pots, où jeunes pousses, boutures et plantes s'épanouiront mieux. Un autre avantage est que si la pièce en retrait est chauffée, la serre de fenêtre le sera aussi. Une petite serre de fenêtre fournira suffisamment de plants pour alimenter convenablement une famille moyenne.

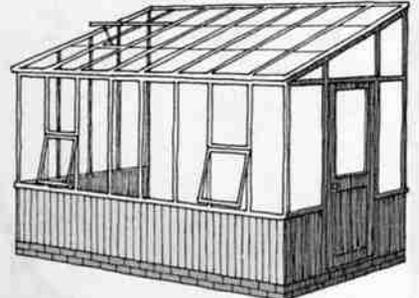
La serre adossée est très courante, et c'est une solution fort sensée. Il est préférable qu'il y ait une porte permettant de passer directement de la maison dans la serre, et s'il y a également une fenêtre reliant l'une à l'autre, c'est encore mieux. Porte ou fenêtre peuvent être laissées ouvertes, en hiver pour que la chaleur de la maison pénètre dans la serre, et en été pour que le délicieux arôme des floraisons imprègne le logis.

La serre adossée présente l'avantage de revenir légèrement moins cher qu'une serre indépendante. Il est à noter, comme inconvénients, qu'il est souvent difficile de réaliser la jointure entre parois et toiture de la serre, et le mur de la demeure ; d'autre part, il arrive fréquemment que l'arc de la toiture doive être trop abaissé, et en conséquence des feuilles et autres détritiques, voire de l'eau, peuvent s'y amasser. Ce qui plaide surtout en faveur de la serre adossée, c'est qu'elle sert pour ainsi dire de piège à soleil, qu'il est agréable d'y travailler ou de s'y asseoir, et qu'elle contribue à réchauffer le logis en hiver. La lumière



**SERRE EN PLASTIQUE**  
Vous pouvez la construire vous-même, avec du contre-plaqué et des feuilles de plastique. Les feuilles souples sont moins coûteuses que les rigides et plus faciles à découper, mais doivent se renouveler environ tous les trois ans.

**SERRE ADOSSÉE**  
Fixée au mur de la maison exposé au sud, elle est idéale pour un petit jardin. Une porte ou une fenêtre reliant maison et serre permet à la chaleur de passer de l'une à l'autre.



**SERRE À TOIT COURBE**  
Ce genre de serre est très apprécié en Amérique, parce que, pour ériger les parois en fibre de verre transparente, il faut moins d'éléments que pour une serre traditionnelle.

**SERRE HOLLANDAISE**  
Les parois inclinées laissent pénétrer plus de lumière, et l'ensemble est très stable. On ne peut pas cultiver de plantes très grandes près des parois.



solaire y pénètre moins que dans une serre indépendante, mais la chaleur accrue due à la proximité de la demeure est une compensation plus que suffisante.

Une serre indépendante peut être de très imposantes proportions ; tout dépend de l'espace et de l'argent dont vous disposez. Elle reçoit plus de lumière qu'une serre adossée, mais son isolation thermique est nettement plus mauvaise.

Serres adossées et serres indépendantes peuvent être de formes et de tailles très variées, et faites de matériaux fort divers. On peut acheter une serre toute faite, on peut la construire soi-même, ou bien l'on peut construire soi-même la structure de base, acheter les autres éléments — vitres encadrées de bois ou d'aluminium — et les y adapter. A l'heure actuelle, il est probablement à la fois moins cher et plus rapide d'acheter une serre toute faite. Les formes les plus courantes sont décrites ci-dessus.

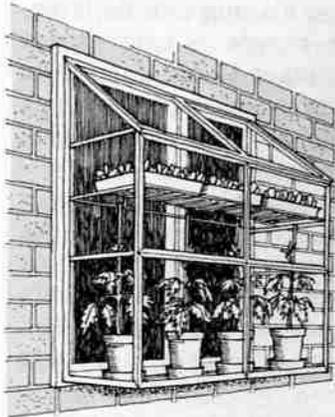
### Matériaux de base

En ce qui concerne la charpente de la serre, il devrait pratiquement s'agir de choisir entre le bois et

## La culture en serre

### SERRE INDÉPENDANTE

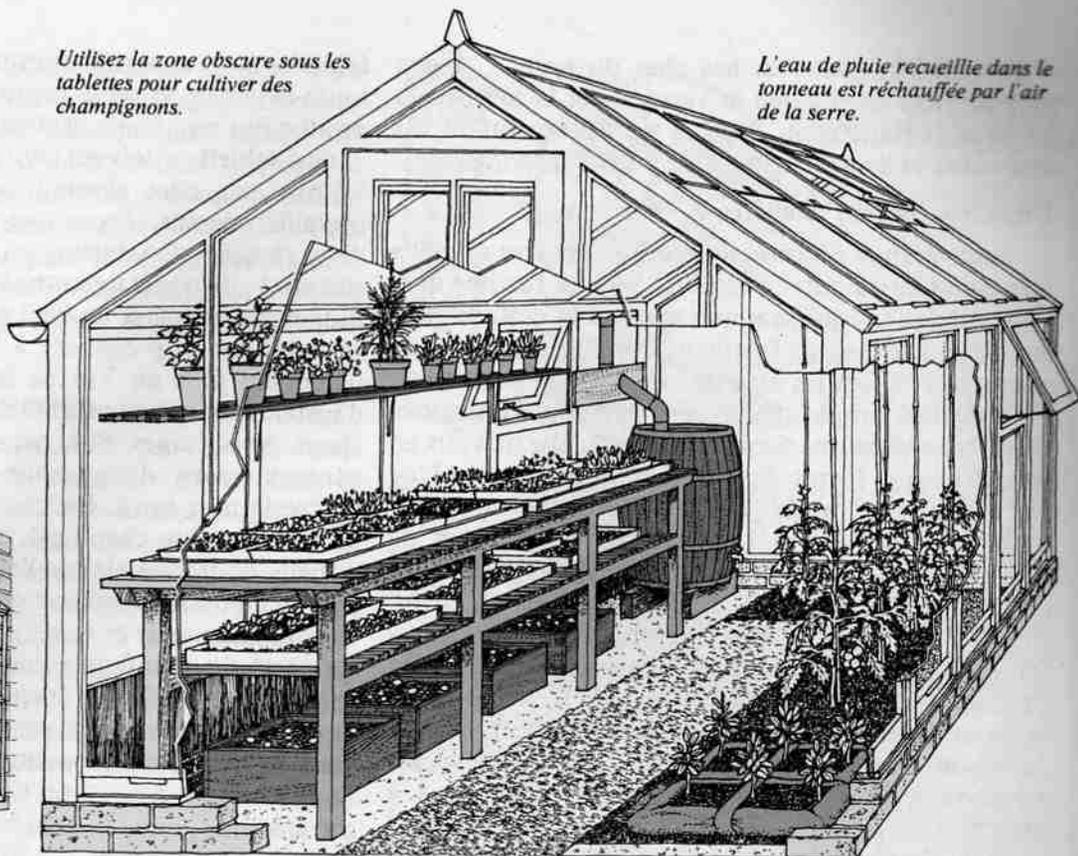
La plupart sont tout en verre. Elles laissent pénétrer au maximum la lumière et sont idéales pour la culture d'arbres fruitiers ou de grandes plantes à même le sol. Certaines ont des soubassements en brique ou en bois : cela réduit considérablement la perte de chaleur, mais les rayonnages doivent être plus élevés. De nombreuses serres ont un soubassement du côté nord, et une paroi tout en verre du côté sud.



### SERRE DE FENÊTRE

Conçue pour remplacer une fenêtre ordinaire, elle est extrêmement efficace, car elle reçoit de la chaleur à la fois du soleil et de la maison.

Utilisez la zone obscure sous les tablettes pour cultiver des champignons.



L'eau de pluie recueillie dans le tonneau est réchauffée par l'air de la serre.

### LES RAYONNAGES

Les « tablettes » ou étagères sont réalisées au mieux avec des claies en bois supportées par une charpente en bois sec ou des cornières métalliques.

### AUGMENTATION DE L'HUMIDITÉ

Pour relever le taux d'humidité par forte chaleur, aspergez d'eau de temps à autre le gravier du chemin. Posez également les bacs à semis sur de larges plateaux pleins de gravier humide.

### CULTURE À MÊME LE SOL

Il convient parfaitement de cultiver tomates et piments à même le sol, ou en sacs ou gros pots de tourbe.

l'aluminium ; mais un troisième choix vous est de plus en plus offert : celui d'une armature en plastique, et elle peut s'avérer moins chère que les autres.

L'aluminium ne rouille pas, ne pourrit pas, mais l'on considère en général qu'il réagit plus fortement à la chaleur et au froid que le bois et refroidit par conséquent la serre en hiver ; à mon avis, cela ne doit guère entrer en ligne de compte. L'aluminium n'a pas bel aspect, est difficile à travailler pour un amateur et passablement coûteux. Si vous optez pour l'aluminium, il vous sera vraiment nécessaire d'acheter une serre toute faite.

Une serre en bois doit être en un bois résistant aux intempéries : ce sont des bois exotiques comme le cedarwood, le redwood ou le teck. Il est évidemment contre-indiqué d'utiliser du bois tendre ou tout bois qu'il faut fréquemment repeindre pour l'empêcher de pourrir. Le bois a le léger inconvénient de masquer un peu plus la lumière que l'aluminium, mais il est plus agréable à la vue et l'on peut le travailler soi-même.

Pour la matière transparente, vous avez le choix entre le verre et trois sortes de plastique : la fibre renforcée qui est une forme transparente de la fibre de verre ; le PVC ou plastique acrylique modifié qui est plutôt raide ; et le polyéthylène qui est souple mais peu solide.

Le verre laisse passer à plein la lumière, satisfait la vue, dure très longtemps, est rarement brisé par le vent et peut se réparer ou se remplacer aisément ; mais il coûte fort cher et exige un robuste encadrement étant donné son poids.

Le plastique de fibre renforcée se présente en grandes feuilles ; il est facile à fixer et il ne lui faut pas un encadrement important. Il retient également quelque peu la chaleur d'un fort soleil, ce qui est une excellente chose. Néanmoins, la lumière le traverse moins bien que le verre et c'est là un sérieux inconvénient en hiver. De plus il est inflammable, et il ne durera qu'une vingtaine d'années.

Le PVC est moins cher que ces deux matériaux, laisse bien passer la lumière, mais il ne durera que cinq ans et peut être déchiré par un vent fort.

Le polyéthylène n'est pas cher du tout – à peu près dix fois moins que le verre – et la lumière le traverse parfaitement. Mais il ne durera qu'un ou deux ans, et il ne résiste guère à un vent violent.

### Chauffée ou non chauffée ?

Autre grande décision à prendre : la serre doit-elle être chauffée ou non ? Personnellement, j'estime que, pour quelqu'un qui pratique d'abord la culture pour subvenir aux besoins familiaux à moindres frais, une serre chauffée est un luxe qui vient abolir son utilité. Rien de plus simple que de dépenser plus d'énergie et de calories dans une serre chauffée qu'elle ne vous en fournira sous forme de produits alimentaires. Une serre chauffée, voilà qui est fort bien pour le spécialiste qui désire cultiver des fleurs hors de saison, ou pour l'horticulteur commercial dont le but est d'approvisionner un marché de luxe en hiver, mais pour toute personne s'efforçant d'alimenter sa famille tout en réduisant ses dépenses, cela ne vaut vraiment pas le « coup » (ni le coût !), à moins de pouvoir se procurer de l'énergie à bon marché, par l'eau ou le vent par exemple, ou de disposer amplement et pratiquement pour rien de bois à brûler.

En tout cas, il y a nombre de plantes utiles que l'on peut cultiver tout au long de l'année dans une serre non chauffée, et il y a d'excellents moyens de conserver les produits de l'été, ce qui dispense de les obtenir par forçage en hiver. En été, même sous un climat vraiment froid, on peut se servir d'une serre non chauffée pour cultiver, ou faire temporairement pousser, la plupart des plantes qui passent toute leur existence en plein air sous un ciel méditerranéen – tomates, concombres, melons, poivrons, aubergines et ainsi de suite. Et en hiver votre serre non chauffée vous permettra de cultiver des laitues, des radis, des épinards et quelques autres plantes de climat froid. Un peu de chauffage de temps à autre, quand la température est par trop basse en hiver, juste pour empêcher de périr les plantes de climat froid que l'on cultive à ce moment-là, cela se justifie entièrement, mais chauffer une serre sans discontinuer est une toute autre affaire, inutilement spendieuse.

### Équipement intérieur

À l'intérieur de la serre un étage de la culture sera dans une large mesure nécessaire. On pourrait certes s'en passer en cultivant des plantes uniquement dans la terre même du sol ; c'est d'ailleurs ce qui convient le mieux pour de grandes plantes et pour tout arbre fruitier. Mais pour les bacs ou caisses à semis, et pour tous les légumes que l'on cultive en pot, l'étagement s'impose. Disposer d'étagères et de

tablettes étagées maintenues par une charpente est de toute évidence la seule façon d'obtenir en serre une production maximale et diversifiée.

Ces tablettes doivent avoir une largeur de 75 à 90 cm ; pas plus, sinon il serait plutôt malaisé de travailler dessus. Dans une serre de 3 m de large deux rangées de tablettes – une de chaque côté – suffisent ; disposez une rangée à trois étages contre le mur nord, et une à un seul étage au sud afin qu'elle ne fasse pas trop obstacle à la lumière. Si la serre a nettement plus de 3 m de large, on peut envisager d'installer au milieu une autre rangée ; celle-ci devrait être à deux étages. Si la serre n'a que 2 m de large, contentez-vous d'une seule rangée à trois étages contre le mur nord. En comptant 50 cm de largeur pour le ou les chemin(s) de passage, il n'est pas difficile de trouver le meilleur arrangement possible pour telle ou telle largeur de serre.

Pour maintenir et soutenir les tablettes, utiliser les supports du commerce ou en construire avec des cornières métalliques peintes. S'il est dans vos moyens, le verre à vitre est ce qui convient le mieux pour les tablettes elles-mêmes. Il se nettoie aisément, ne permet pas à l'eau de s'égoutter, et la lumière le traverse.

Si vous utilisez le bois pour quoi que ce soit dans la serre, il faudra le protéger mais l'emploi de la créosote est à surveiller, car il peut être nocif pour les plantes.

Les chemins peuvent être à la rigueur en ciment, mais je préfère du gravier ou de la roche pilée, car dès lors, si vous arrosez et ratissez le chemin de temps à autre, cela crée une agréable atmosphère d'humide fraîcheur par forte chaleur.

Si vous disposez d'espaces sombres sous vos tablettes, vous pouvez y faire pousser des champignons. Ils constituent une riche source de protéines pour un très petit espace et l'obscurité ne les gêne pas.

### Le sol de la serre

L'idéal est que le sol d'une serre permanente soit « artificiel », c'est-à-dire qu'il ne soit pas constitué de la terre qui se trouvait là à l'origine, mais d'une terre spécialement préparée et venue de l'extérieur. Voici un bon mélange : une part de tourbe de sphaigne ; une part de sable de rivière grossier ; deux parts de bonne terre de jardin. Si vous mélangez un plein seau de vermiculite ou de perlite à une brouettée de cette « préparation », cela n'en sera que mieux. Vermiculite et perlite se présentent sous forme de fragments rocheux qui maintiennent le sol meuble et aéré ; elles n'ont pas de valeur « nutritive » en elles-mêmes.

Nombre d'horticulteurs pasteurisent tout ce sol de serre avant de le mettre en place, et puis ils

continuent de le pasteuriser chaque année : cette pasteurisation est destinée à neutraliser l'action des éléments néfastes enfouis dans la terre (spores de champignons, larves ou œufs d'insectes) risquant de transmettre des maladies. Si vous cultivez la même espèce de plantes une année après l'autre, il faut procéder à cette opération pour éviter qu'une maladie ne s'installe. Je préfère moi-même enlever la terre où les légumes ont poussé, l'évacuer et la remplacer par de la terre fraîche.

### « Mélange » pour bacs à semis

Il faut vraiment pasteuriser – je dis bien pasteuriser, et non pas stériliser parce que la stérilisation tue toute vie dans le sol, et pour un jardinier « organique » c'est un péché – tout « mélange » pour bac à semis, à moins que vous n'achetiez du compost spécial pour semis, ce qui serait d'ailleurs fort raisonnable ; il vous en faudra si peu que la dépense sera minime. Un paquet de 0,10 m<sup>3</sup> suffira pour garnir 18 bacs à semis de 50 cm sur 35 et de 4 cm de profondeur.

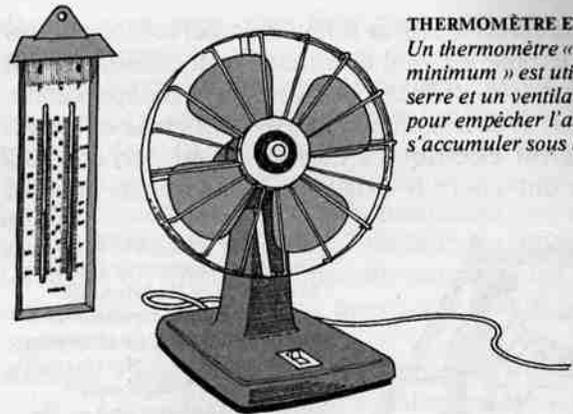
Si vous tenez à pasteuriser vous-même votre terre, placez-la au four dans un plat à rôtir recouvert de papier métallisé, et portez-la à une température oscillant entre 80 et 83 °C – pas plus, sinon vous tueriez les bactéries utiles aussi bien que les nuisibles. Par ailleurs on peut plonger la terre dans l'eau bouillante et puis la faire promptement égoutter.

Avant de garnir les bacs, faites tremper le compost à semis dans de l'eau : 5 l d'eau pour 3 kg de compost. Laissez-le tremper un jour avant de le mettre en bac ou en pot. Si vous êtes à court de compost à semis, disposez au fond de chaque récipient une couche de sable et tourbe mélangés de 5 cm d'épaisseur, puis étendez par-dessus une couche de compost à semis de 1,5 cm seulement.

Il vaut mieux recouvrir les tablettes d'une substance absorbant l'eau – des cendres de charbon ou du petit mâchefer conviennent parfaitement – avant d'y placer bacs ou pots. Cela empêche les plantes de s'assécher et de plus les cendres déplaisent aux limaces et aux escargots.

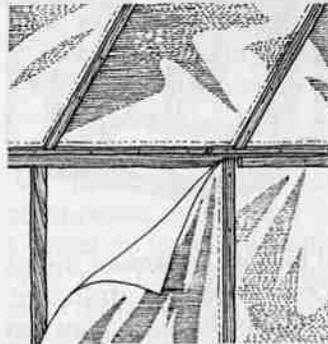
### Température de la serre

Même dans une serre chauffée, la température doit varier entre la nuit et le jour. Dans une serre classique, comportant de nombreuses plantes différentes par la nature et l'âge, 19 °C le jour et environ 7 °C la nuit, c'est l'idéal. Si la température extérieure ne descend guère au-dessous de 0 °C on peut être en mesure de maintenir ces températures sans avoir trop recours à la chaleur artificielle, surtout si l'on possède une serre, adossée ou indépendante, ayant un mur



**THERMOMÈTRE ET VENTILATEUR**  
Un thermomètre « maximum-minimum » est utile dans une serre et un ventilateur est efficace pour empêcher l'air chaud de s'accumuler sous le toit.

nord peint en noir. Si vous pouvez faire circuler l'air régulièrement dans la serre, à l'aide d'un ventilateur électrique par exemple, ce sera fort utile. L'air chaud s'élève et a tendance à se rassembler sous le faitage et sa chaleur est ainsi perdue. L'air chaud redescendra si on le force à circuler, et de cette manière la température demeurera égale. Il vaudrait la peine de

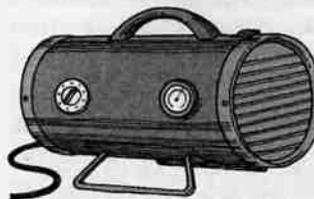


### DOUBLE VITRAGE

Le meilleur moyen de maintenir une bonne température en hiver est de réaliser une sorte de double vitrage. Ce n'est pas cher si vous utilisez des feuilles de plastique fixées avec des punaises à l'intérieur de la serre. Il faudra les enlever quand le temps se réchauffera.

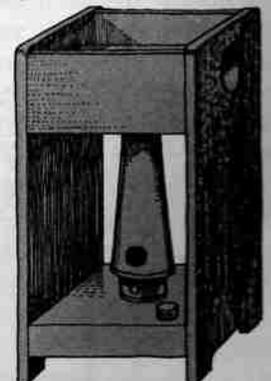
tenter une expérience avec un tout petit moulin à vent directement branché sur un ventilateur dans la serre.

Un bon moyen de conserver la chaleur est de réaliser un double vitrage ou d'installer un système de remplacement. Cela peut se faire à titre temporaire pour l'hiver, en fixant des feuilles de plastique à l'intérieur de la serre. On peut aussi maintenir une bonne température en hiver en préservant la serre du



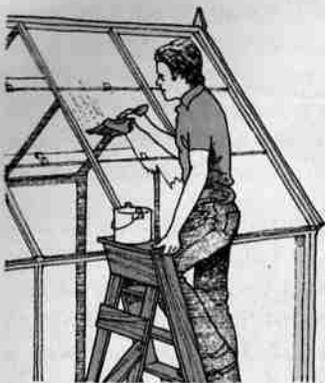
### RADIATEUR ÉLECTRIQUE ET POÊLE À PÉTROLE

Le radiateur électrique peut être contrôlé par thermostat, mais il revient cher ; pas le poêle à pétrole, mais il faut fréquemment régler le brûleur.



vent. Un écran d'arbres à feuillage persistant plantés du côté exposé au vent dominant peut constituer une protection très efficace pour une serre indépendante.

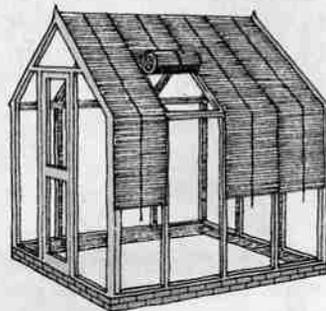
Si vous avez besoin de chaleur artificielle en hiver, un radiateur électrique à thermostat est parfait, mais cela revient cher. Il existe par ailleurs un poêle à



**BADIGEONNAGE À LA CHAUX**  
*En été, badigeonner le vitrage à la chaux filtre les rayons du soleil. On peut badigeonner le vitrage tout entier, ou simplement le côté qui reçoit le plus de soleil ; l'ampleur du badigeonnage dépendra de ce que vous cultivez et du climat de votre région.*

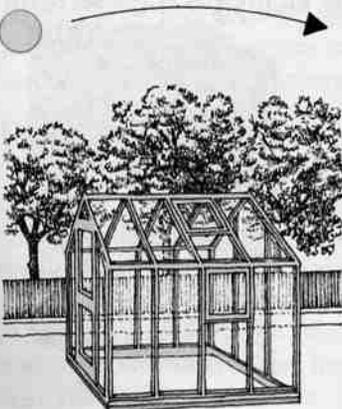
**CLAIES À OMBRER**

*Les claies à ombrer en bambou constituent un moyen efficace de maintenir une certaine fraîcheur. Déroulez-les chaque fois que la température menace de trop s'élever.*



pétrole spécial pour serre. Il en sort nettement moins d'émanations que d'un poêle à pétrole ordinaire, émanations et fumée n'étant pas bonnes pour les plantes. Il y a un inconvénient : il faut constamment vérifier la température de la serre et régler l'appareil en conséquence, voire l'éteindre, car la serre ne doit pas être trop chauffée.

Maintenir la fraîcheur en été peut être aussi délicat que de maintenir une chaleur convenable en hiver. Badigeonner tout simplement le vitrage à la chaux s'avère fort utile. Le badigeonnage disparaîtra tout naturellement sous l'action des pluies d'automne, au



**ÉCRAN D'ARBRES**  
*Des arbres à feuillage caduc plantés du côté ensoleillé de la serre lui procureront de la fraîcheur en été. Les feuilles tomberont en automne, lorsque la serre aura de nouveau besoin de soleil. Ne plantez pas les arbres trop près de la serre, car leurs racines priveraient quelque peu de nourriture le sol de la serre.*

moment où vous n'en aurez plus besoin. (Ne badigeonnez pas le plastique. Il faudrait probablement enlever le badigeonnage « artificiellement », et érailler par là même la surface enduite). Des claies en lattes de bambou ou autre bois, ou bien de plastique, appelées « claies à ombrer », peuvent être fixées sur le vitrage, à l'intérieur ou à l'extérieur, mais elles sont chères et ne durent pas longtemps. Une bonne idée, surtout en région bien ensoleillée : planter des arbres à feuillage caduc formant écran entre la serre et le soleil. Les feuilles feront de l'ombre en été et auront disparu en hiver, lorsque l'ombre ne sera plus nécessaire.

**Ventilation**

La ventilation, c'est très important. Ne permettez jamais à l'air de stagner, d'être « mort » comme disent les horticulteurs ; il faut qu'il demeure « animé ». Ce n'est pas très commode, étant donné qu'il faut en même temps maintenir une certaine température, mais l'on y parvient en veillant de près à l'arrêt ou à la mise en marche des ventilateurs. Un thermostat est plutôt bon marché et peut se brancher sur un ventilateur de plafond.

**ARROSAGE DES PLANTES DE SERRE**

L'arrosage des plantes de serre est délicat et requiert un grand discernement. Arroser trop est contraire au développement et au rendement ; à l'extrême cela tue la plante. Mais laisser la plante s'affaïsser sous l'effet de la sécheresse est évidemment tout aussi désastreux. Arroser « peu et souvent » est contre-indiqué. Les plantes ont besoin d'une copieuse ration d'eau de temps à autre, avec périodes sèches intercalées.

On peut vérifier si la plante a besoin d'être arrosée ou non en enfonçant une tige métallique dans la terre. Si elle ressort propre et sèche, la plante doit être arrosée. Si des particules de terre adhèrent à la tige, la plante n'a besoin de rien. Avec un pot en terre cuite on peut procéder par tapotement. Si le pot rend un son creux, arrosez, sinon abstenez-vous.

Faites-vous une règle (souffrant peu d'exceptions) de ne pas arroser le feuillage en serre. Arrosez uniquement la terre. Arrosez le matin – jamais le soir ; les plantes n'aiment pas s'endormir froides et trempées. N'utilisez pas de l'eau du robinet par trop froide ; si l'on peut réussir à obtenir 21 °C, c'est la température de l'eau idéale pour la plupart des plantes de serre. Il est excellent de disposer d'un tonneau collecteur d'eau de pluie ; la température de l'eau sera dès lors progressivement la même que celle de l'air ; conserver toujours un arrosoir plein dans la serre pour que l'eau ne soit pas trop froide en hiver.

## CULTURES DE SERRE

Je vous conseille de partager votre serre en deux, en isolant par une cloison plastique une petite superficie où vous cultiverez quelques tomates ou légumes hâtifs à contre-saison. Vous pourrez dès lors en été consacrer la partie principale de la serre à des cultures plus importantes. Elle sera consacrée en hiver aux laitues, endives... Les instructions qui vont suivre, concernant différentes plantes, viennent s'ajouter à celles données dans les chapitres sur la culture des légumes et la culture des fruits (p. 113 à 190).

### Tomates.

**Traitement du sol.** Préparez le sol de la serre en y incorporant à la fourche au moins une brouettée de compost bien décomposé par mètre carré. Il est bon d'y ajouter, si possible, un peu de cendre de bois, de farine de poisson, ou quelque autre fertilisant à haute teneur en potasse.

**Multipliation.** Semez les graines la dernière semaine de janvier. Semez-les avec soin en bac à semis, soit dans la serre s'il y a une source de chaleur, soit à l'intérieur de la maison. Placez-les dans un bon compost riche et léger. Préférez les sachets de terreau horticole du commerce, stérilisés. Néanmoins, vous pouvez faire votre propre préparation (voir p. 92) ; maintenez le bac à semis à une température d'environ 21 °C de jour et de 19 °C de nuit.



MISE EN PLACE D'UN PLANT DE TOMATE

*Tapotez délicatement tout autour du pot. Glissez le plant entre deux doigts et retournez le pot sur la main. Dégagez le pot en laissant la motte de terre intacte. Plantez avec précaution et arrosez immédiatement.*

On peut, bien entendu, cultiver les tomates en pots, ou autres récipients, sans jamais les planter dans une plate-bande. Dans ce cas, il faut utiliser un mélange léger et très nutritif dans des pots de 25 cm.

**Soins à donner.** Maintenez la température de la serre entre 19 et 23 °C de jour et ne la laissez pas descendre au-dessous de 10 °C la nuit. Pendant la majeure partie de l'année cela doit pouvoir être réalisable sans recours à la chaleur artificielle. Pour les tomates précoces semées en hiver, un chauffage pourrait être nécessaire. Veillez à la bonne ventilation de la serre ; les tomates ne veulent pas d'une atmosphère humide et confinée. Arrosez copieusement – sur le sol, pas sur la plante – chaque fois que les feuilles semblent perdre de leur vigueur, mais pas à l'excès. Une bonne

dose à peu près une fois par semaine convient parfaitement.

Supprimez les pousses latérales. Quand le fruit commence à mûrir ôtez quelques feuilles pour laisser pénétrer le soleil si cela paraît nécessaire, mais que cela ne soit pas systématique, car ce sont les feuilles qui font croître la plante. Ne nourrissez pas trop les tomates. Mais il est indiqué de leur accorder toutes les deux ou trois semaines un arrosage à l'engrais organique liquide, ou bien une décoction de consoude (voir p.103).

**Récolte.** Cueillez les tomates à mesure qu'elles sont mûres. La cueillette devrait s'étaler du début de l'été jusque vers la seconde quinzaine d'octobre. Au début de l'automne cueillez les tomates encore vertes et laissez-les mûrir dans un tiroir.

### Concombres

**Traitement du sol.** Il faut bien labourer la plate-bande de la serre et y incorporer beaucoup de compost ou de fumier – pailleux de préférence. Pour chaque plant réalisez un monticule de compost mélangé à de la terre végétale et du sable, et déversé en poquet profond de 15 cm et large de 30 cm. Intervalle entre les monticules : 60 cm.

**Multipliation.** Semez les graines à partir du milieu de l'hiver en petits pots (ou godets) de tourbe compressée ou de terre cuite – une graine par pot. Utilisez du terreau à semis stérilisé ou son équivalent (voir p.92). Si les graines germent en pots de terre cuite (pots de fleurs), il est bon de repoter au bout de deux semaines en pots plus grands, disons de 15 cm, en utilisant un bon mélange. Ne tassez pas trop le compost autour des plantes, arrosez copieusement après le repotage, mais ensuite n'arrosez que lorsque la terre s'assèche.

Lorsque les plants ont 15 cm de haut, plantez-les avec précaution au milieu des monticules préparés dans la serre. Lors de cette opération la température doit être au moins de 21 °C.

Il faut faire en sorte que les tiges puissent grimper ; installez donc pour chaque plant un fil métallique vertical ou enfoncez un tuteur suffisamment long. Faites monter fils ou tuteurs jusqu'au toit auprès des parois latérales de la serre, et fixez des fils métalliques horizontaux à intervalles de 45 cm. Quand la plante est jeune elle n'a guère besoin de ventilation. S'il vous arrive de faire fonctionner modérément les ventilateurs le matin, il faut les arrêter tôt dans l'après-midi. Les tomates ont besoin d'un air beaucoup plus sec, et c'est pourquoi leur coexistence avec les concombres est malaisée.

**Soins à donner.** Vers le milieu de l'été il faudra peut-être badigeonner à la chaux le vitrage au-dessus des

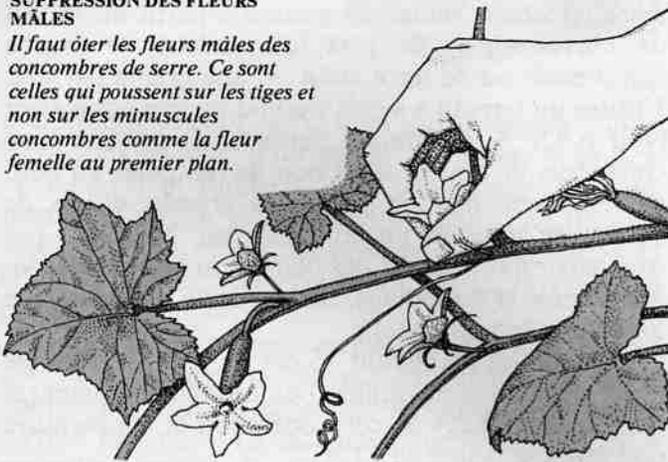
concombres afin qu'ils ne reçoivent pas trop directement les rayons du soleil. A cette époque de l'année ils exigent une forte humidité, mais il ne faut pas pour autant que leurs racines soient constamment imprégnées d'eau. Un copieux arrosage deux fois par semaine suffit. Mais seringuez les plantes à l'eau tiède une fois par jour et maintenez le sol et les parois de la serre légèrement humides.

Tandis que les plantes croissent il faut les « conduire ». Attachez les tiges de façon assez lâche aux fils ou tuteurs. Arrêtez la croissance de la tige principale en la « pinçant » à l'extrémité lorsqu'elle atteint le toit ou qu'elle a 1,80 m de haut. Supprimez toutes les fleurs mâles (celles qui poussent sur de petites hampes et non sur les mini-concombres) afin qu'elles ne pollinisent pas les fleurs femelles de fructification, amenant ainsi la formation de fruits amers à gros pépins. Supprimez toute fleur femelle qui pousse sur la tige principale. Pincez toute tige latérale (partant de la tige principale) après deux yeux, et chaque « sub-latérale » (partant d'une latérale) après un œil.

Une bonne dose de compost, de fumier, ou de

**SUPPRESSION DES FLEURS MÂLES**

*Il faut ôter les fleurs mâles des concombres de serre. Ce sont celles qui poussent sur les tiges et non sur les minuscules concombres comme la fleur femelle au premier plan.*



décoction de consoude de temps à autre sera fort bénéfique.

**Récolte.** Coupez vos concombres lorsqu'ils auront pris des proportions convenables, et consommez les aussitôt que vous le pourrez. Ne les laissez jamais vieillir et se ratatiner sur la plante.

**Melons**

**Traitement du sol.** Les melons prospéreront dans n'importe quelle serre, ou partie de serre, où l'on cultive des concombres. Il leur faut les mêmes conditions de température et d'humidité, et le sol doit être traité de la même manière. Il vaut la peine de

préparer des monticules pour les melons, comme pour les concombres de serre.

**Multipliation.** Multipliez les melons comme les concombres, en semant une graine par pot de fleurs ou pot de tourbe au milieu de l'hiver, et veillez à ce que la température ne descende pas au-dessous de 21 °C. Transplantez les plants lorsqu'ils ont 15 cm de haut. Il faudra leur donner des tuteurs ou des fils métalliques verticaux et horizontaux pour leur permettre de grimper.

**Soins à donner.** Protégez vos melons contre le plein soleil au milieu de l'été. Arrosez-les abondamment environ deux fois par semaine, mais n'arrosez pas autour du pied au niveau du sol, parce que cela entraînera probablement la pourriture du collet – maladie qui pourrit le pied à la base. Il faut enfoncez un pot de fleurs dans le sol à 15 cm du pied et y déverser l'eau, en prenant soin de ne pas éclabousser le pied. Accordez à la plante tout entière un seringage léger à l'eau une fois par jour.

A mesure que les melons grimpent, attachez les tiges sans serrer aux fils ou aux tuteurs. Il se peut que les gros melons aient besoin d'être soutenus en l'air

**ARROSAGE DES MELONS**

*Il ne faut pas mouiller les pieds de melons parce qu'ils sont susceptibles de pourrir. Enfoncez un pot de fleurs poreux dans le sol à 15 cm du pied, et déversez l'eau dedans.*



par des filets, que vous fixerez aux parois de la serre ou aux tuteurs.

**Récolte.** Les melons sont mûrs lorsque leur enveloppe commence à se craqueler autour du pédoncule ; ils se détachent alors aisément. Cueillez-les lorsqu'ils sont mûrs et consommez-les aussitôt.

**Aubergines**

**Traitement du sol.** Les aubergines aiment un sol riche ; incorporez donc beaucoup de compost.

**Multipliation.** C'est en été qu'il convient de faire pousser les aubergines, à moins que vous ne possédiez une serre chauffée. Semez-les en pots de

tourbe compressée, parce que les aubergines n'aiment pas être transplantées. Les graines exigent beaucoup de chaleur : de 24 à 30 °C. Si la température descend au-dessous de 21 °C, il est très probable qu'elles ne germeront pas ; si vous ne pouvez monter votre serre à cette température, achetez des plants dans le commerce. Placez-les en conséquence dans la partie de la serre où vous cultivez les concombres. Quand les plants ont 10 cm de haut, plantez-les à demeure avec leurs pots.

**Soins à donner.** Arrosez bien et régulièrement les aubergines, de préférence avec de l'eau organiquement enrichie (jus de fumier) (voir p.103).

**Récolte.** Coupez les aubergines dès que les enveloppes sont luisantes et d'un pourpre foncé. Ensuite les plantes en produiront d'autres.

### Piments

**Traitement du sol.** Labourez bien et incorporez du compost.

**Multipliation.** Si vous avez une serre non chauffée et si vous vivez en climat frais, il faut cultiver les piments en été. En climat chaud ils prospéreront en serre non chauffée même en hiver.

Il vaut mieux stimuler d'abord la graine dans un germinateur ou dans un bac à semis recouvert d'une plaque de verre. La température doit être d'environ 27 °C. Quand les plants ont 5 cm de haut, repiquez-les en godets de tourbe compressée, et quand ils atteignent 10 cm, plantez les godets en plate-bande, en place. Cette plantation se situe dans la partie de la serre réservée aux concombres, car les piments ont besoin de beaucoup de chaleur et d'humidité.

**Soins à donner.** Arrosez copieusement et régulièrement ; et veillez à arroser les racines et non les piments, sinon vous les feriez pourrir.

**Récolte.** Quand ils ont les dimensions voulues, coupez-les en leur laissant une queue de 2,5 cm de long.

### Laitues

**Traitement du sol.** Mêlez à la terre au râteau une bonne ration de compost ou bien, si vous cultivez les laitues en jardinières ou autres récipients, veillez à ce que leur terre contienne de la tourbe ou du compost riche.

**Multipliation.** Semez en terrine de semis vers la fin de l'été si vous désirez consommer des laitues en hiver. Entretenez l'humidité du bac à semis ; température d'environ 16 °C et couverture de verre et papier journal. Enlevez le papier journal quand les plantules apparaissent. Quand elles ont 2 cm de haut, repiquez-les en bacs plus grands pour qu'elles aient

plus de place. Supprimez le verre et maintenez une température d'environ 13 °C.

Arrosez de temps à autre, mais pas à l'excès. Quand les laitues ont 8 cm de haut transplantez-les dans la serre sur plate-bande ou en récipients adéquats. Cette plantation finale doit avoir lieu à la mi-automne, alors que vous disposerez encore de laitues de pleine terre.

Si vous désirez des laitues hâtives de printemps, semez quelques graines à la mi-automne en vue de planter vers le milieu de l'hiver. Il peut fort bien se trouver que vous plantiez les tomates de l'année suivante parmi ces laitues de printemps. Cela n'a pas d'importance : vous récolterez ces laitues bien avant que les tomates aient besoin de place.

**Soins à donner.** Arrosez régulièrement, mais pas la plante elle-même – seulement la terre. Si vous laissez la terre s'assécher, les pauvres laitues s'affaibliront sur le sol et pâtiront très probablement de la moisissure grise (voir p. 157). La température idéale de la serre en hiver pour les laitues est de 19 °C le jour et 13 °C la nuit. Ce sont après tout des plantes de climat frais, et en climat tempéré elles survivront tout l'hiver en pleine terre si on les protège avec des cloches.

**Récolte.** Cueillez les laitues jeunes ou non quand vous en aurez besoin, mais rappelez-vous que si on les laisse trop longtemps en terre, elles monteront en graine.

### Radis

On cultive aisément les radis dans une serre non chauffée. Semez simplement les graines à la volée sur plate-bande et enfouissez-les au râteau, ou semez-les en terrines à semis. On peut les récolter environ un mois après. Ils ne posent aucun problème.

### Pêches

**Traitement du sol.** Avant de planter, incorporez beaucoup d'humus, mais évitez un excès de matières azotées, parce que cela accélère fâcheusement la croissance. Maintenez le sol humide mais pas saturé d'eau – un arrosage léger à la pomme fine par temps ensoleillé maintiendra l'humidité. Quand les fruits commencent à mûrir, appliquez de l'engrais liquide.

**Multipliation.** Plantez l'arbre dans un bon compost dans un baquet de 45 litres ; laissez-le dans la serre jusqu'à ce que tout danger de gelée soit écarté, puis placez-le en plein air pour l'été dans un endroit ensoleillé mais très abrité. Par ailleurs, si vous disposez d'une serre passablement grande, vous pourrez conduire un pêcher palissé : conduisez-le le

long de fils métalliques parallèles à la paroi et éloignés d'elle de 20 cm.

**Soins à donner.** Pollinisez les fleurs à la main avec un petit pinceau. Ensuite, quand les fruits auront à peu près la moitié de leur volume final, éclaircissez-les de manière à obtenir des intervalles de 25 cm entre les fruits. Il faut tailler les arbres en éventail en rabattant les rameaux fructifères anciens, une fois que les fruits auront été récoltés, jusqu'à un point où un nouveau bourgeon apparaît. Vous conduirez alors la nouvelle pousse le long du fil. Au début de l'été, élaguez le bois superflu.

**Récolte.** Cueillez les pêches à mesure qu'elles sont mûres, c'est-à-dire lorsqu'elles se dorent et cèdent très légèrement sous la pression.

### Oranges, citrons et mandarines

**Traitement du sol.** Les agrumes exigent un sol bien drainé qui devrait être un mélange de sable, de compost, de terre végétale et de tourbe – au mieux dans des proportions relativement égales.

**Multipliation.** Il vaut mieux acheter de tout jeunes orangers ou citronniers chez un pépiniériste plutôt que d'essayer d'en faire pousser soi-même par semis. Les mandariniers sont particulièrement indiqués pour la culture en serre, parce qu'ils sont petits. Plantez les arbres tout comme en plein vent (voir p. 98) directement dans le sol de la serre.

**Soins à donner.** Grâce à la taille, maintenez les agrumes petits. Bassinez le feuillage à la lance par forte chaleur. Si vous les cultivez en bacs de bois, mettez-les en plein air en été, mais ne les laissez jamais dehors lors d'une gelée. En hiver laissez la température de la serre s'abaisser jusqu'à 7 °C.

Point important : il faudra féconder les fleurs des agrumes de serre. Il est facile de voir quels sont les organes mâles, les étamines, parce qu'il y a du pollen dessus. Prélevez-en un peu avec un petit pinceau et transférez-le aux fleurs femelles en le déposant sur le stigmate du pistil qui pointe au-dessus des pétales.

**Récolte.** Les fruits mûrs peuvent être laissés sur l'arbre pendant des semaines, même des mois. Cueillez-les quand vous le désirez et ne vous préoccupez pas de leur conservation.

### Figues

**Traitement du sol.** Il vaut mieux cultiver les figuiers dans des bacs que l'on peut mettre en plein air en été. Emplissez les bacs ou pots d'une terre qui contient beaucoup de compost, et mélangez-y un peu de chaux. Veillez à ce que les bacs aient des trous d'écoulement.

**Multipliation.** Le *Ficus carica* est la variété idéale pour la culture en serre et en bac et le mieux est d'en

acheter un jeune dans une pépinière. Mais, bien entendu, comme tous les figuiers, il peut se multiplier par boutures (voir p. 185). Plantez-le en bac comme n'importe quel autre arbre (voir p. 98).

**Soins à donner.** Arrosez suffisamment pour que la terre soit humide, mais pas saturée, et seringuez les feuilles de temps à autre. Mettez les bacs dehors au début de l'été, et rentrez-les à la chute des feuilles ou lors de la première gelée légère d'automne, selon ce qui surviendra en premier.

**Récolte.** Consommez les figues fraîches, dès qu'elles sont mûres. Sinon séchez-les (voir p. 216).

### Vigne

**Traitement du sol.** La vigne aime un sol bien drainé. Labourez-le profondément et faites un apport de phosphate naturel et de potasse. Ajoutez de la chaux si le pH est inférieur à 7.

**Multipliation.** Achetez des plants de vigne d'un an dans une pépinière ou multipliez par boutures comme vous le feriez si vous cultiviez la vigne en pleine terre (voir p. 188). La vigne de serre peut se planter à l'intérieur ou à l'extérieur de la serre. Si votre serre est chauffée il vaut mieux planter la vigne dans le sol de la serre. Cependant, si vous désirez « conduire » la vigne à l'intérieur d'une serre non chauffée, il est fort bon de la planter dans une plate-bande bien préparée juste à l'extérieur de la serre, et de l'amener à pénétrer par des ouvertures pratiquées dans la paroi de la serre. Si vous avez plus d'un cépage, il faut les planter à 3 m de distance – à l'intérieur ou à l'extérieur.

**Soins à donner.** La vigne doit être conduite et palissée sur la paroi exposée au sud. Laissez chaque pied de vigne se déployer en éventail pour former cinq fortes branches relativement verticales, et fixez celles-ci définitivement contre la paroi.

Ensuite, faites comme si ces « verticales » constituaient le sol et appliquez la méthode de taille du « cordon Guyot » (voir p. 190) en utilisant des paires de bras latéraux forts qui en seront issus. De la sorte vous serez en mesure de couvrir votre paroi de sarments fructifères.

**Récolte.** Coupez les grappes au sécateur quand les pédoncules des grappes commencent à devenir bruns.

### Fraises

Les fraisiers sont très faciles à cultiver en serre. Traitez-les exactement comme en plein air. On peut les planter dans du bon compost riche soit sur plate-bande, soit en jardinière ou bac sur tablette, soit en pot.

CHAPITRE IX

*La conservation  
de longue durée  
des produits du jardin*



*Instructions concernant la salaison,  
la dessiccation, la mise en conserve  
et la congélation de ces produits,  
ainsi que la confection de confitures, gelées, condiments,  
de même que la fabrication du vin et du cidre.*

## Conservation de longue durée des produits du jardin

En tant que jardinier tenant à assurer l'alimentation végétale de votre famille grâce à votre potager-verger, votre souci doit être de veiller à ce que cette alimentation soit riche, variée, et de haute qualité tout au long de l'année. Il s'ensuit qu'il vous faudra tenir en réserve un nombre important de produits du jardin ; or, pour une bonne part, ceux-ci ne se conserveront pas longtemps s'ils ne sont soumis à certains procédés.

Les grains, les légumes-racines et les pommes de terre se conservent facilement. Pour les légumes verts, c'est plus difficile. Cependant, en climat plutôt chaud ou tempéré, ou même en climat un peu froid, il peut ne pas se révéler nécessaire de les conserver. Je consomme tout au long de l'année des légumes verts frais tout droit venus du potager. Je n'ai pas la moindre envie de consommer en hiver des petits pois congelés, ni en été des choux de Bruxelles congelés, alors qu'il m'est bien plus facile et agréable de les consommer frais en leurs saisons respectives.

### Agents de détérioration des aliments

Si les aliments se gâtent, cela est dû à quatre causes principales :

**Enzymes.** Ce sont des substances chimiques naturelles (protéiques) se trouvant à l'intérieur de la plupart des plantes. Passé un certain laps de temps elles peuvent provoquer des changements entraînant une détérioration des aliments. Une température nettement basse (de fort gel) les empêche d'agir et une température dépassant 60 °C les détruit.

**Moisissures.** Les moisissures sont visibles – le duvet blanc sur les gelées ou confitures, la poussière grisâtre sur la couenne du lard et ainsi de suite. Certaines moisissures ne sont pas nuisibles, mais beaucoup le sont, et de toute façon il vaut mieux les éviter – sauf celles des fromages « bleus » – parce qu'elles peuvent amoindrir la résistance des aliments à des organismes plus nocifs, en particulier les bactéries. Les moisissures ne se propagent pas à une température se situant au-dessous du point de congélation, ou dépassant 50 °C. Elles commenceront à dépérir au-dessus de 60 °C. Pour être absolument sûr de les détruire, il faut porter la température à 85 °C.

**Levures.** Les températures où elles peuvent agir sont à peu près les mêmes que pour les moisissures. Elles entraînent une fermentation qui transforme les sucres en alcool. Celle-ci se révèle utile pour la fabrication du vin ou de la bière, et pour faire de la choucroute, mais il n'est évidemment pas désirable qu'elle ait lieu tout le temps.

**Bactéries.** Certaines bactéries sont nos pires enne-

mies bien que d'autres apportent en fait leur concours dans certains procédés de conservation. Non seulement les bactéries nuisibles détériorent la nourriture, la rendant pratiquement immangeable, mais certaines d'entre elles peuvent aussi vous tuer par la même occasion. La température nécessaire pour les tuer elles-mêmes varie selon leurs catégories. Deux parmi les pires – les staphylocoques et surtout, la plus dangereuse de toutes, le *clostridium botulinum*, cause du mortel botulisme – ne peuvent être détruites, en même temps que leurs spores et les toxines qu'elles sécrètent, qu'à une température de 115 °C. Celle-ci ne peut être obtenue par ébullition de l'eau, laquelle bout à 100 °C seulement. Faire bouillir – sauf pendant très longtemps, ou en autoclave – ne suffit donc pas pour débarrasser les aliments de ces bactéries.

### Méthodes de longue conservation

Il y a essentiellement six procédés permettant de conserver durablement les aliments :

**La salaison.** Le sel absorbe pour une part appréciable l'humidité des légumes, neutralisant par là même l'activité des agents de détérioration. De plus il tient à l'écart les bactéries, pour la simple raison qu'elles n'aiment pas le sel.

**La dessiccation.** Ce procédé permet de supprimer l'humidité nécessaire à l'action des organismes « corrupteurs ». Les légumes doivent être desséchés de manière à ne contenir que 10 % d'eau ; les fruits peuvent en contenir jusqu'à 20 %.

**La conserve au vinaigre ou en sauce vinaigrée très épicée (Chutney).** Le principe de ces méthodes est d'accroître par l'addition de vinaigre l'acidité de ce que l'on désire conserver. Ceci permet d'éviter ce qu'exige la conserve proprement dite : ébullition prolongée, ou bien très forte chaleur en autoclave, ou encore fermeture absolument hermétique des récipients.

**La conserve proprement dite (par action de la chaleur) en bocal ou en boîte métallique.** Grâce à cette méthode tous les organismes vivants et les enzymes des aliments sont d'abord détruits par la chaleur. Puis les aliments stérilisés sont mis dans des récipients rigoureusement propres que l'on ferme hermétiquement pour empêcher tout nouvel organisme d'y pénétrer. Les récipients sont alors chauffés de nouveau par mesure de sécurité, afin de tuer tout organisme qui aurait quand même pu par hasard s'y introduire.

**La confection de confitures et de gelées.** La chaleur et le sucre permettent de conserver les fruits qui ont une teneur en acide relativement élevée.

**La congélation.** Elle est efficace tout simplement parce que les organismes de détérioration ne peuvent agir à température vraiment basse. Ils ne sont pas nécessairement tués, mais ils sont dans l'incapacité de se multiplier et de répandre leurs redoutables toxines.

## SALAIISON

L'art de la salaison est pour le jardinier d'une indéniable importance. C'est en particulier de cette manière que l'on conserve le mieux les haricots verts : traités ainsi ils ont bien meilleur goût que les congelés ; en fait il est presque impossible de les distinguer des haricots verts frais.

### SALAIISON DE HARICOTS VERTS



1 Prenez de jeunes haricots tendres et enlevez les fils. Mettez une couche de sel dans un récipient, puis une couche de haricots. Ajoutez encore du sel.



2 A l'aide d'un pilon de bois ou d'une bouteille, tassez les haricots avec précaution mais fermement. Continuez d'ajouter sel et haricots en couches alternées.

## Haricots verts

Ne salez que les haricots verts jeunes et tendres, jamais ceux qui sont âgés et fibreux. Mettez du sel sec au fond d'un récipient propre : grand pot de terre cuite ou petit tonneau. Si vous avez à votre disposition du sel fin ou du sel gemme, c'est ce qu'il y a de mieux, mais vous pouvez vous contenter de sel de cuisine ordinaire. L'essentiel est que tout soit d'une absolue propreté. Disposez dans le récipient une couche de haricots verts « préparés » effilés – sinon l'opération serait inutile – et comprimez-les délicatement mais fermement avec un pilon en bois ou une bouteille. Ajoutez du sel et d'autres haricots verts en couches alternées, au fur et à mesure de la cueillette, jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Recouvrez-le alors d'un couvercle hermétique et placez-le dans un endroit frais jusqu'à l'hiver. Il se formera une saumure qui noiera les haricots verts. Ne la jetez pas, étant donné que c'est l'élément indispensable de la conservation, mais de temps à autre enlevez l'écume apparue à la surface. L'hiver venu prenez les haricots dont vous aurez besoin, rincez-les bien cinq minutes à l'eau froide, faites-les tremper deux heures, pas plus, puis faites bouillir.

## Autres légumes

On peut également saler d'autres légumes – en fait tout légume croquant et ferme. La salaison altère les autres légumes plus que les haricots verts, mais ils sont encore fort comestibles. Cette légère altération résulte de la formation d'acide lactique (c'est lui qui fait tourner le lait à l'aigre). L'acide lactique, dû à l'action des bactéries est bénéfique en ce sens qu'il enrayer le développement d'organismes nuisibles, mais il ôte un peu de saveur à la plupart des légumes.

Prenez des légumes propres, frais et intacts. Lavez-les avec soin, mettez-les dans un grand pot et recouvrez-les d'une saumure à dix pour cent. (La saumure est tout simplement du sel dissous dans de l'eau que l'on fait bouillir tout en remuant.) On laisse ensuite la saumure se refroidir sous couvercle. En général la saumure est suffisamment efficace, à point si une pomme de terre peut flotter à la surface. (Soit dit en passant, cette même saumure peut être utilisée pour la conservation de toutes sortes de viandes.)

Ajoutez de temps en temps des légumes et de la saumure, et de temps à autre aussi saupoudrez de sel sec. C'est là une précaution importante, car l'eau des légumes frais diluera la saumure ; il faut donc maintenir son efficacité. Recouvrez le pot d'une assiette lestée avec une pierre (jamais avec un objet en métal) et laissez-le à la température ordinaire de la pièce pendant trois semaines. Enlevez l'écume de la surface si nécessaire.

Puis déversez de l'huile végétale pour obtenir une couche de 1 cm isolant la saumure, recouvrez de nouveau, et placez le pot dans un garde-manger frais. Puisez des légumes selon vos besoins et rincez-les pendant une demi-heure pour faire évacuer le sel.

## Choucroute

### PRÉPARATION DE LA CHOUCROUTE



1 Découpez des cœurs de choux blancs en fines et étroites lanières avant de les disposer en une série de couches dans un baril ou un grand pot.



2 Saupoudrez de sel entre les couches. Couvrez d'une feuille de chou et d'un linge avant de placer et de lester le couvercle.

Au lieu de garder en cave dans de la paille les choux pommés que l'on récolte vers la fin de l'automne, les utiliser pour faire de la choucroute est une excellente idée. Découpez très finement des cœurs de choux blancs, entassez bien fermement le chou ainsi préparé en pot ou tonneau, en saupoudrant de sel sec couche après couche, dans la proportion de 14 g de sel pour 500 g de chou. Couvrez le pot d'une grande feuille de chou et mettez un linge par-dessus. Puis placez un couvercle lesté d'une pierre. Mettez le récipient dans un endroit plutôt chaud – environ 21 °C convient parfaitement. Enlevez l'écume de temps à autre. Au bout de deux ou trois semaines, transportez le récipient dans l'endroit le plus frais dont vous disposez (mais pas dans une ambiance de forte gelée), et laissez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Rincez la choucroute sous le robinet avant de la consommer.

### DESSICCATION

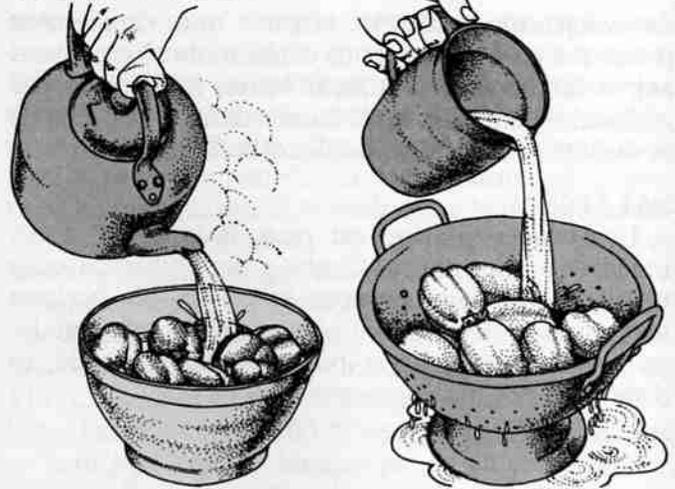
La dessiccation est une des méthodes les plus simples pour conserver les légumes, les fruits et les plantes aromatiques. On ne leur ajoute rien ; au contraire, on leur prend leur eau. On peut dessécher à peu près tous les produits du jardin, mais ce procédé est surtout indiqué pour toutes les « herbes », pour de nombreux fruits, et pour quelques légumes seulement. Si vous habitez sous un climat plutôt chaud, la dessiccation, en tant que méthode de conservation, est très nettement à prendre en considération.

#### Fruits

On peut réussir la dessiccation d'à peu près n'importe quel fruit, mais ce sont les pommes, les abricots, les pêches, les raisins, les prunes et les figues qui s'y prêtent le mieux et le plus aisément. Pour dessécher un fruit, commencez en principe par le découper. S'il s'agit de gros fruits comme les pommes, découpez-les en tranches minces ; coupez simplement en deux des fruits moins volumineux comme les pêches et les abricots ; quant aux prunes et autres fruits encore plus petits, il vaut mieux les laisser intacts. Il est bon, avant de le dessécher, de « blanchir » le fruit que l'on laisse entier. A cette fin passez-le à la vapeur ou plongez-le une minute dans l'eau bouillante et puis faites-le refroidir à l'eau froide. Pour la dessiccation, ayez recours aux techniques, instruments et appareils décrits plus loin.

Pour que le fruit conserve sa couleur, les professionnels font brûler du soufre dessous. Vous pouvez parvenir au même résultat en faisant dissoudre 2 g d'acide ascorbique dans 2 l d'eau et en y trempant le fruit.

#### POIVRONS : BLANCHIMENT



1 Avant dessiccation, blanchissez les poivrons en les faisant tremper une minute dans l'eau bouillante.

2 Refroidissez-les en les inondant d'eau froide. Egouttez immédiatement.

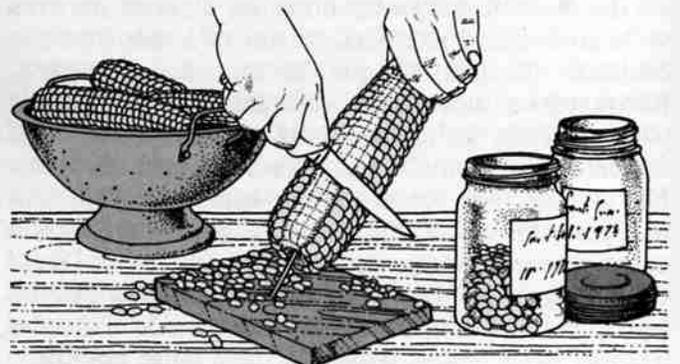
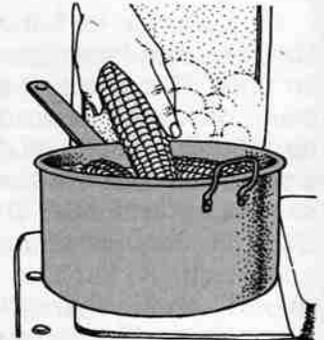
#### Légumes et plantes aromatiques

Toutes les « herbes », mais seulement quelques légumes – pois, fèves, haricots, piments, asperges et maïs – se prêtent aisément à la dessiccation. Blanchissez et desséchez les légumes tout comme les fruits. Blanchir les « herbes » est inutile ; ci-après : divers moyens de les dessécher.

Mais il est tout indiqué de dessécher les grains de maïs, surtout séparés de l'épi. Ils se conservent très bien, prennent peu de place, et sont aisément reconstitués. Commencez par blanchir les épis en les

#### MAÏS : DESSICCATION

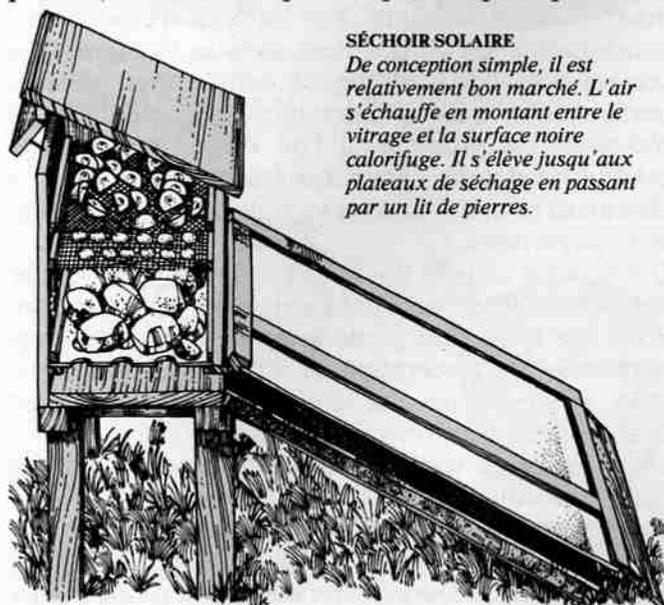
Faites bouillir les épis dix minutes. Empalez l'épi sur un clou traversant une planchette en oblique. Faites glisser un couteau tranchant le long de l'épi sous les grains pour les détacher. Desséchez-les à four doux ; conservez en bocaux. Pour les reconstituer, versez dessus de l'eau bouillante et attendez qu'ils absorbent le plus d'eau possible.



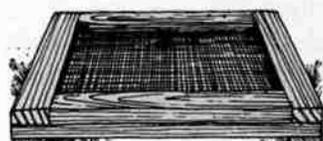
faisant bouillir pendant dix minutes. Si vous désirez dessécher seulement les grains, empalez l'épi sur un clou sortant en oblique d'une plaque en bois. Puis dépouillez l'épi de ses grains avec un couteau. Faites-les sécher au four à feu très doux, et mettez-les en bocal.

## Matériel et dispositifs pour la dessiccation

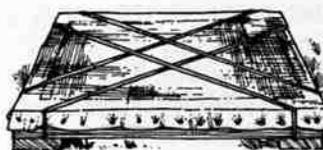
**Claies.** Pour la dessiccation des fruits et légumes on peut utiliser des claies ou n'importe quel genre de plateau, du moment qu'il est perforé pour permettre



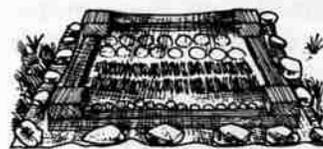
**SÉCHOIR SOLAIRE**  
De conception simple, il est relativement bon marché. L'air s'échauffe en montant entre le vitrage et la surface noire calorifuge. Il s'élève jusqu'aux plateaux de séchage en passant par un lit de pierres.



Châssis à treillis (métallique)



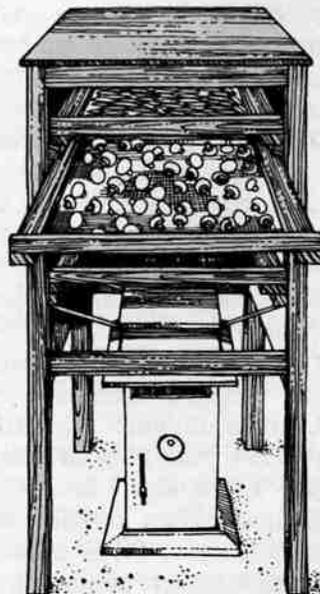
Châssis à étamine



Gaze de protection (fruits)

### CHÂSSIS DE SÉCHAGE

On peut les faire avec du bois, de l'étamine (ou de la toile à beurre) ou du treillis métallique très fin. Couvrez le treillis de papier brun pour protéger le produit.



### MEUBLE DE SÉCHAGE

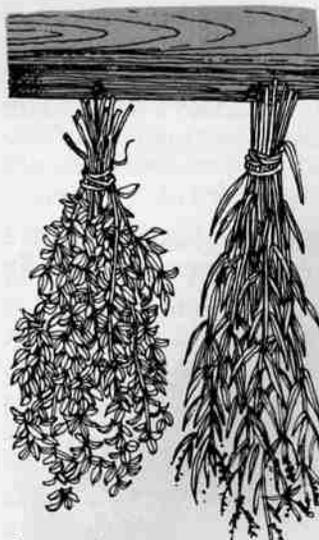
Principe : plateaux superposés et poêle à pétrole spécial.

à l'air de circuler. Disposez les plateaux en plein air ou bien à l'intérieur dans un endroit chaud.

**Meubles de séchage.** Le principe en est simple et l'on peut fort bien en fabriquer soi-même : ce sont somme toute des meubles à tiroirs où ceux-ci sont remplacés par des plateaux glissés dans les rainures, et sous lesquels on peut au besoin placer un radiateur électrique ou un poêle à pétrole.

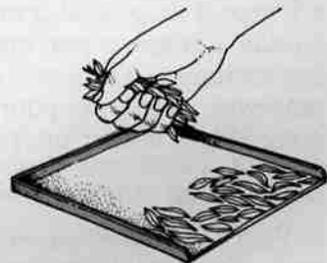
**Fours.** Du moment que l'on procède avec minutie on peut parfaitement utiliser le four de la cuisine pour la dessiccation de la plupart des légumes, fruits et herbes. En général, et surtout pour les herbes, elle doit se faire à feu doux ou très doux, et il peut être préférable de laisser la porte du four ouverte. Servez-vous de plateaux en métal plein et non pas de claies ou de grils, pour être bien sûr que rien ne prenne feu.

**Séchoirs solaires.** Ils sont de plus en plus demandés, car ils permettent d'utiliser de façon commode et efficace la chaleur solaire. Admis en bas par une fente munie d'un clapet réglable, l'air passe à la fois sur une surface inclinée noircie et sous une plaque de verre parallèle, s'échauffant à mesure qu'il progresse vers le haut. L'air chaud, s'élevant toujours, traverse ensuite un lit de pierres, et puis une série de plateaux où l'on a placé le produit à dessécher. Le lit de pierres s'échauffe lentement le jour, et retient une partie de la chaleur la nuit, empêchant ainsi la formation d'une condensation sur le verre.



### SÉCHAGE EN BOTTES

Suspendre les bottes d'« herbes » à l'envers, afin que les essences volatiles affluent dans les feuilles.



### SÉCHAGE SUR PLATEAUX

On peut dessécher les herbes au four. Fragmenter les feuilles avant de mettre en bocal.



**Séchage par suspension.** On peut, avec une ficelle, lier des herbes, ou bien enfilez des tranches de pomme ou des champignons, et les suspendre jusqu'à séchage complet. Pour les herbes, l'idéal est une température de 21 à 27 °C et une forte ventilation.

### Reconstitution des produits desséchés

Il suffit de verser dessus de l'eau bouillante ; et d'attendre que soit absorbée toute l'eau susceptible de l'être. Bien des fruits ne peuvent être reconstitués : raisins de Corinthe et raisins secs représentent un cas d'espèce.

### CONSERVES AU VINAIGRE ET « CHUTNEYS »

Les conserves au vinaigre (cornichons et « pickles ») et les « chutneys » (préparations condimentaires mijotées) permettent à la fois de conserver des produits du jardin et de les transformer en condiments. Les deux procédés impliquent l'aromatization des fruits et légumes avec des épices et leur conservation dans du vinaigre. Pour le « pickle », le produit est conservé dans du vinaigre froid aromatisé, tandis que pour le « chutney » il est cuit dans du vinaigre jusqu'à ce que l'on obtienne une consistance épaisse et sirupeuse.

Si – plutôt que de le fabriquer – vous achetez votre vinaigre, rappelez-vous qu'il y a toute une gamme de vinaigres, selon la saveur et la force. Le plus fort, c'est le vinaigre distillé ou fortifié ; parmi les vinaigres naturels le plus fort est le vinaigre de vin, et il a également une saveur plus pure que celle du vinaigre de cidre. Ce sont des facteurs à prendre en considération : le prix du vinaigre correspond en principe à sa qualité. Pour le « chutney » – où le liquide s'évapore par cuisson – on peut trouver économique d'utiliser du vinaigre de qualité moyenne, alors que pour les « pickles » il peut être préférable d'utiliser un vinaigre plus pur.

### Conserve au vinaigre froid (« pickles »)

Pour la conserve au vinaigre (froid), celui-ci doit à mon sens être aromatisé. Vous pouvez à cette fin

#### AROMATISATION DU VINAIGRE



1 Ingrédients : un morceau de cannelle, quelques clous de girofle, grains de poivre, graines de moutarde, macis, quatre-épices, ail et un ou deux piments forts.



2 Mettre en sachet de mousseline ligaturé et verser dessus un bon litre de vinaigre. Porter à ébullition, et laisser bouillir quelques minutes, pas plus.

utiliser toutes sortes d'épices, mais, pour obtenir un produit fini satisfaisant, de bon aspect, je vous

recommande d'utiliser des épices non moulues ou pilées, sinon le vinaigre se troublera. La meilleure manière d'aromatiser est certainement de laisser tremper les épices dans le vinaigre froid pendant deux mois ; il sera dès lors prêt à l'emploi.

Tous les fruits ou légumes – même les aubergines et les topinambours – peuvent en principe se conserver au vinaigre, entiers ou en tranches. Le principe est toujours le même : extraire l'eau en trop des légumes humides en les trempant dans une saumure ou en les revêtant de sel sec, et ensuite les mettre dans le vinaigre. Les légumes « croquants » peuvent être mis directement dans le vinaigre. Que celui-ci soit froid au départ convient en général parfaitement, mais le faire bouillir et stériliser les récipients est plus sûr si l'on désire conserver le produit longtemps. Quant aux épices et « herbes » : à chacun sa recette. Laissons ici la place à l'imagination et à l'expérience.

Quand vous mettez vos bocaux en réserve, n'oubliez pas de bien les fermer pour empêcher l'évaporation. Pour que le produit garde toute sa saveur, la durée maximale de conservation ne doit guère dépasser six mois. Veillez à ce que le vinaigre ne soit pas en contact avec le couvercle métallique.

**Oignons.** Faites tremper de petits oignons à confire dans une saumure (100 g de sel pour 1 l d'eau). Laissez reposer une nuit et puis pelez-les. Mettez-les alors dans une nouvelle saumure pour trois jours ; submergez-les à l'aide d'une assiette et d'une pierre. Ensuite, égouttez-les bien et entassez-les dans des récipients que vous remplirez de vinaigre froid aromatisé. Ajoutez un peu de sucre pour adoucir la saveur, et mettez de côté deux mois avant de consommer.

**Tomates vertes.** Découpez les tomates en tranches et mélangez-les à quelques tranches d'oignon. Saupoudrez très généreusement de sel, et laissez reposer une nuit. Puis rincez bien à l'eau. Mettez le tout en récipient stérilisé brûlant et versez dessus du vinaigre aromatisé bouillant. Pour les poivrons, procédez de même.

**Cornichons ou petits concombres.** Proportion : 4,5 l de vinaigre aromatisé pour 7 l de concombres. Ceux-ci doivent d'abord avoir été « salés » (voir p. 215), puis ils sont ôtés de la saumure et dessalés par immersion dans l'eau froide pendant douze heures. Faites bouillir le vinaigre et ajoutez-y les concombres. Faites encore bouillir deux minutes, et laissez couvert pendant trois semaines. Evacuez alors le vinaigre si vous ne désirez pas consommer immédiatement les concombres, et mettez-les en bocaux stérilisés. Versez dessus du vinaigre bouillant, fermez hermétiquement les bocaux et immergez-les

## La conservation

### « CHUTNEY » À LA TOMATE



1 *Ingrédients : 1 kg de tomates, deux oignons, une pomme à cuire, quelques raisins secs, ail, cassonade, sel, épices et 30 cl de vinaigre.*



2 *Épluchez les oignons, pelez la pomme et enlevez le cœur. Puis hachez assez finement.*



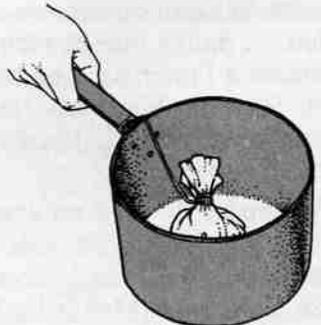
3 *Faites mijoter les oignons avec un peu d'eau dans une petite casserole. Ajoutez pomme et raisins secs, et faites réduire à feu doux.*



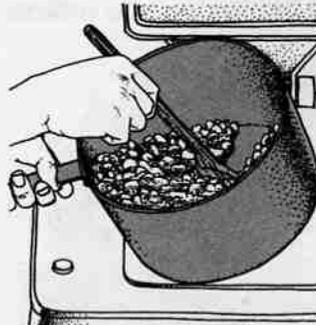
4 *Pelez les tomates (voir p.221), puis coupez-les en gros morceaux.*



5 *Écrasez au pilon, en mortier, ail et gingembre avec un peu de sel. Mettez en sachet de mousseline un mélange d'épices - piments forts, feuilles de laurier et clous de girofle.*



6 *Placer le sachet dans une casserole et l'attacher à la queue de manière à le récupérer facilement.*



7 *Versez tous les ingrédients et faites cuire une heure à feu doux, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe au point de permettre, en l'écartant avec une cuiller, de voir le fond de la casserole.*



8 *Versez le mélange en bocaux propres et très chauds. Fermez hermétiquement, étiquetez et mettez en réserve.*

dans l'eau bouillante pendant dix minutes. Traités de cette manière les cornichons devraient se conserver indéfiniment. On peut mélanger un peu de miel ou de sucre au dernier vinaigre si l'on désire obtenir un condiment plus doux.

### Chutneys

On peut faire du « chutney » avec la plupart des fruits et légumes, mais voici les plus indiqués : tomates (vertes ou rouges), aubergines, poivrons, pommes, courges, potirons, rutabagas, prunes, raisins secs, poires, oranges, pamplemousses, citrons, et tout autre agrume.

Tout bon « chutney » est fortement aromatisé, épicé. Le choix des « herbes » ou épices dépend de vos goûts et de vos possibilités. Voici les plus couramment employées : ail, feuilles de laurier, piments forts - cayenne, « chili », paprika - , raifort, coriandre, graines de moutarde, cannelle, grains de poivre, clous de girofle, gingembre et quatre-épices. Sel et sucre jouent aussi un rôle important ; la plupart des « chutneys » foncent en

cuisant, mais si vous désirez qu'ils soient vraiment foncés utilisez de la cassonade ou même de la mélasse noire.

Si vous mélangez des éléments fermes, tels que les pommes ou les oignons, avec d'autres tendres, comme les tomates ou les courges, faites d'abord mijoter dans de l'eau les ingrédients fermes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites d'abord tremper tout fruit sec. Placez les « herbes » et épices entières dans un sachet de mousseline, que je vous conseille d'attacher à la queue de la casserole ; ou bien alors réduisez-les d'abord en poudre et puis incorporez-les directement au mélange.

Mettez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson. Recouvrez-les, sans plus, de vinaigre, et faites bouillir très lentement à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide séparé. Veillez bien à ce que le chutney n'attache pas au fond de la casserole. Remuez fréquemment durant la phase finale de cuisson. Versez en récipients stérilisés, fermez et mettez de côté.

## CONSERVE PROPREMENT DITE

Le principe de la conserve proprement dite est très simple. On fait chauffer les aliments dans des bocaux stérilisés, on ferme ceux-ci hermétiquement, et puis on les chauffe à nouveau de manière à tuer tout organisme vivant qui aurait par hasard pu s'y égarer. Pourvu qu'il n'y ait rien eu de vivant dans le bocal au moment de le fermer, et pourvu que l'action globale de la chaleur ait été suffisante pour tuer intégralement bactéries, moisissures et virus, il n'y a aucune raison pour que l'aliment conservé puisse jamais se détériorer.

La mise en conserve de la plupart des fruits – y compris les prunes et certains fruits rouges mous – donne entière satisfaction, est tout à fait sûre, et donc fort indiquée. Les tomates, qui techniquement parlant sont des fruits et non des légumes, se prêtent

### MARINADE À FROID



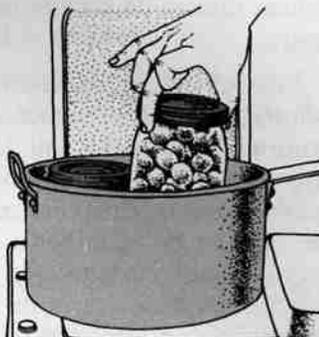
1 Mettez les fruits, ainsi qu'une solution faible de sucre et d'eau, dans des bocaux.



2 Mettez ceux-ci en récipient de cuisson contenant de l'eau. Faites chauffer très lentement (voir tableau). Contrôlez la température avec un thermomètre.



**MÉTHODE DU FOUR DOUX**  
Mettre en bocal sans liquide. Couvrir sans serrer le couvercle et placer au four à feu doux. Verser le sirop après cuisson.



**BAIN-MARIE**  
Entassez les fruits, versez le sirop bouillant, couvrez sans serrer, placez le bocal dans l'eau chaude ; faites bouillir et mijoter.

aisément à la mise en conserve et demeurent délicieuses. Elles justifient à elles seules ce procédé de conservation. Toutefois, j'émet certaines réserves en ce qui concerne, non pas certes les fruits, mais les légumes. La chaleur dégagée par l'ébullition de l'eau

ne suffit pas à les stériliser ; il faut donc utiliser un autoclave, et le goût du légume s'en ressent. Et rappelez-vous que les légumes peuvent se conserver de bien d'autres manières, à la fois commodes et sûres.

### Récipients pour la mise en conserve

Il y a beaucoup de récipients, bocaux ou pots, spécialement conçus pour la mise en conserve, et donc pour être hermétiquement fermés. Achetez-en d'une dimension telle que vous ou votre famille puissiez les épuiser en un jour, ou tout au plus en deux jours, car, une fois ouverts, le contenu devra être consommé avant que divers parasites ne viennent s'en occuper.

**Récipients de cuisson.** On peut faire chauffer les bocaux dans n'importe quel grand récipient, marmite, fait-tout ou casserole, rempli d'eau et mis sur le feu. A moins que ce récipient n'ait un double fond, placez à l'intérieur une serviette, un dessous-de-plat en bois, fer-blanc ou étain – n'importe quoi qui puisse empêcher le bocal de toucher le fond. Sinon il pourrait se fendre.

### Méthodes de mise en conserve

Il y a trois méthodes éprouvées pour faire des conserves de fruits (y compris les tomates).

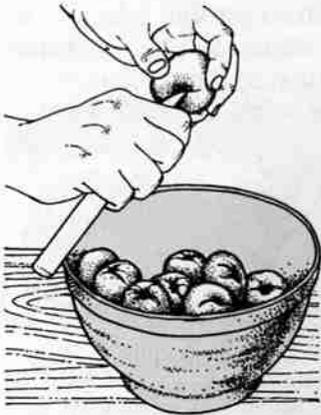
**En bain froid.** Mettez les fruits en bocaux. S'il s'agit de tomates, remplissez les bocaux de solution salée (saumure). Pour d'autres fruits, remplissez-les d'une solution faible de sucre et d'eau. Mettez les bocaux dans un récipient rempli d'eau et mis ensuite sur le feu ; élevez la température très lentement de telle sorte que la porter à 54 °C prenne une demi-heure, et qu'ensuite obtenir la température indiquée dans le tableau ci-contre prenne encore une demi-heure. Utilisez un thermomètre.

**Au four.** Mettez les fruits en bocaux, sans ajouter de liquide. Couvrez chaque bocal d'un couvercle non fermé ou d'une soucoupe et mettez les bocaux dans un four chauffé à feu doux par en bas et préalablement porté à environ 120 °C. Laissez-les au four durant le temps indiqué dans le tableau ci-contre. Sortez-les et comblez chaque bocal avec des fruits pris dans un des bocaux. Remplissez les bocaux d'eau salée bouillante (pour les tomates) ou bien de sirop bouillant (pour les fruits), vissez les couvercles et laissez refroidir.

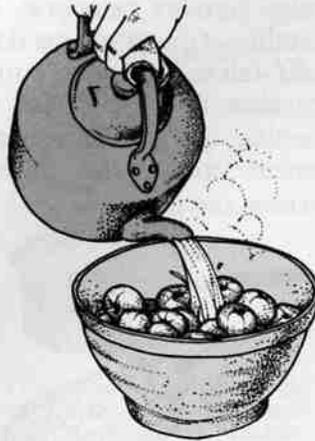
**Au bain-marie.** Méthode indiquée pour ceux qui ne possèdent ni four ni thermomètre. Utilisez à nouveau de l'eau salée (saumure) pour les tomates et autres légumes, et du sirop – sucre et eau – pour les fruits. Comblez vos bocaux de fruits et versez-y sirop bouillant ou saumure bouillante – les bocaux doivent d'abord être très chauds, sinon ils pourraient

# La conservation

## TOMATES : PELAGE



1 Otez bien les queues et incisez les peaux avec un couteau.



2 Mettez-les dans une jatte et recouvrez-les d'eau bouillante. Laissez-les quelques minutes pour que les peaux perdent leur adhérence.

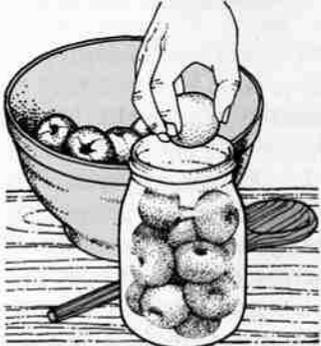


3 Égouttez, puis recouvrez d'eau froide ; mais pas très longtemps, afin qu'elles ne soient pas trop saturées d'eau.



4 Otez les peaux soigneusement à l'aide d'un couteau ; les tomates doivent conserver leur forme et ne pas perdre leur jus.

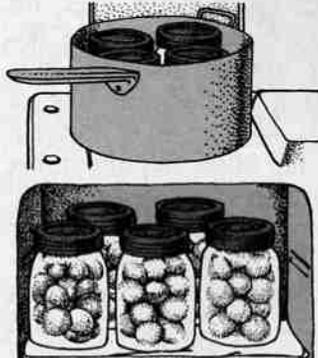
## TOMATES : MISE EN CONSERVE



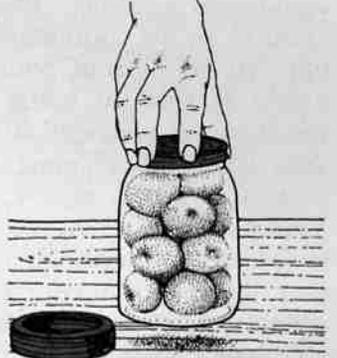
1 Entassez bien les tomates, en utilisant une cuiller en bois pour mettre en place les plus grosses dans les bocaux.



2 Versez-y la saumure avant stérilisation, si c'est dans l'eau, mais après si c'est au four. Posez les couvercles.



3 Mettez les bocaux dans une casserole d'eau ou sur un journal au four. Chauffez lentement dans les deux cas (voir ci-dessous).



4 Quand les bocaux sont refroidis, vérifiez qu'ils sont fermés sous vide en les soulevant par le couvercle.

## MISE EN CONSERVE : DURÉES ET TEMPÉRATURES

	Marinade à froid		Bain-marie		Four doux	
<b>Méthode de base</b>	Portez l'eau froide à la température requise en 90 minutes. Puis suivez les instructions ci-dessous.		Température initiale : 39 °C. Portez à 88 °C en 25 à 30 minutes. Suivez les instructions.		Portez d'abord à 120 °C, puis mettez les bocaux et conformez-vous aux durées indiquées ci-dessous.	
<b>Liquide des bocaux</b>	Versez le sirop froid ou l'eau salée froide avant l'opération.		Versez le liquide chaud (60 °C) avant l'opération.		Ajoutez le liquide bouillant en fin d'opération.	
	Température	Durée	Température	Durée	Température	Durée
<b>Petits fruits</b> (tranches de pomme comprises)	74 °C	10 min	88 °C	2 min.	120 °C	45-55 min.
<b>Fruits à noyaux et agrumes</b>	83 °C	15 min.	88 °C	10 min.	Portez le four à 150 °C et versez le sirop brûlant avant l'opération.	40-50 min.
<b>Tomates</b>	88 °C	30 min.	88 °C	40 min.	120 °C	80-100 min.
<b>Purées et fruits en paquets</b>	Allongez de 5 à 10 minutes les durées indiquées ci-dessus et augmentez un peu la température.					

se fendre. Posez les couvercles sans les serrer – si vous les serrez les bocaux pourraient exploser – et plongez les bocaux dans de l'eau chaude en laissant juste dépasser les couvercles au-dessus de la surface. Amenez à ébullition et laissez mijoter durant le temps indiqué sur le tableau.

### Pour peler les tomates

Il est préférable de peler les tomates avant de les mettre en conserve. Pour ce faire plongez-les d'abord dans l'eau bouillante, puis dans l'eau froide. Ensuite incisez légèrement chaque tomate à moitié ; les peaux s'enlèveront alors aisément.

### Jus de tomate

Si vous avez beaucoup de tomates, il est fort bon d'en conserver sous forme de jus de tomate. Coupez les tomates en deux et mettez-les dans une casserole. Faites chauffer à feu plutôt doux jusqu'à ce que le jus commence à couler. Pressez les tomates avec un pilon et, le jus continuant à s'écouler, mettez à feu plus vif en laissant bouillir une demi-heure. Puis passez le tout au tamis ou à la passoire fine et remettez le jus recueilli au feu. Ajoutez sel et poivre à votre convenance (j'aime ajouter aussi du piment fort écrasé), et faites encore bouillir une demi-heure. Versez alors le jus en récipients stérilisés très chauds et fermez-les immédiatement et bien. Vous obtiendrez un jus infiniment supérieur à celui que l'on achète, lequel contient un produit de conservation chimique.

### Pour ouvrir les bocaux

Si vous ne parvenez pas à ouvrir un bocal, retournez-le et plongez-le ainsi une demi-minute dans l'eau bouillante, puis dévissez. Percer un trou dans le couvercle rend le bocal désormais inutilisable, et, s'il est spécialement conçu pour la mise en conserve, son coût est fort élevé.

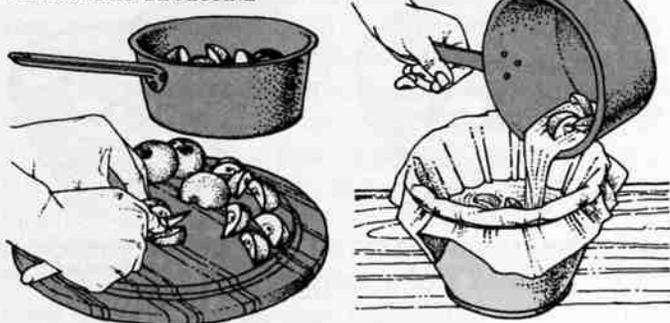
## CONFITURES ET GELÉES

La secrète substance qui rend possible la confection de confitures et de gelées, c'est la pectine. Elle est libérée à la première cuisson du fruit, et c'est elle qui permet à la confiture ou à la gelée de « prendre ».

Il y a beaucoup de pectine dans la pomme, le cassis, la groseille rouge, la groseille à maquereau et la prune de Damas ; il y en a moins dans les autres prunes (reines-claude comprises), dans l'abricot, la pêche et la framboise ; et il n'y en a guère dans la mûre (du roncier), la fraise, la cerise, la poire et la rhubarbe. Pour faire de la confiture avec les fruits de

cette dernière catégorie, il faut donc ajouter de la pectine. Ajouter du jus de citron est une solution, et cela relève la saveur ; une méthode plus courante consiste à associer des fruits à haute teneur en pectine, tels que les pommes, avec des fruits à faible teneur comme les mûres. La troisième solution

### PRÉPARATION DE PECTINE



1 Pelez des pommes, ôtez les cœurs, coupez en morceaux, mettez à la casserole, et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que tout soit bien réduit et amolli.

2 Passez dans une étamine, et versez le jus recueilli en bocal brûlant stérilisé. C'est de la pectine.

consiste à utiliser de la pectine sous une forme passablement concentrée.

**Pectine.** Pour obtenir de la pectine, coupez des pommes en morceaux et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient vraiment tendres ; passez avec un linge à gelée (mousseline), versez le jus obtenu en bocaux stérilisés très chauds, et fermez-les. Pour toute confiture ou gelée en nécessitant l'emploi, servez-vous de cette pectine dans la proportion suivante : 500 g de fruits, 300 g de sucre et 30 cl de pectine, c'est-à-dire de jus de pomme. La confiture ou la gelée prendra.

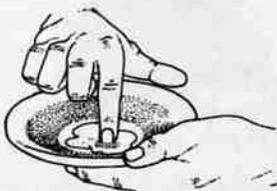
### Confitures

Faire de la confiture consiste essentiellement à cuire des fruits avec du sucre. Après avoir bien amolli, « réduit », les fruits par cuisson lente à feu doux, de manière à libérer la pectine, ajoutez le sucre et faites bouillir rapidement à feu vif. Pesez d'abord les fruits, afin de savoir quelle quantité de sucre ajouter. Servez-vous de sucre à confiture (blanc raffiné), si possible, car il se dissout plus vite. Faites bouillir jusqu'au moment où le degré de concentration voulu est atteint. C'est un moment critique. Vérifiez qu'il est venu par un simple test. Une fois que le mélange a bouilli un certain temps, prélevez-en avec une cuiller en bois une petite quantité et déposez-la sur une assiette froide. Si le degré de concentration voulu est atteint, il se formera sur la confiture déposée une peau, une « nappe », qui se plissera sous la pression du doigt. La confiture est

### CONFITURE À POINT : TEST



1 Laissez bouillir les fruits dans une bassine jusqu'à ce que le degré de concentration requis soit atteint. Cela se vérifie par un simple test.



2 Déposez sur une assiette froide une petite quantité prélevée avec une cuiller en bois. Si la confiture est à point, il se formera à la surface une peau qui se plissera sous la pression du doigt.

alors à point ; elle a « pris ». Si la nappe ne se forme pas, faites encore bouillir un peu le mélange et faites un nouveau test.

**Confiture de fraises.** Prenez 4,5 kg de fraises, 3,5 kg de sucre, et le jus de quatre citrons. Mettez fruits et jus de citron dans la bassine à confiture et chauffez lentement, tout en remuant avec modération. Ajoutez le sucre et faites bouillir jusqu'au degré de nappe. Puis retirez immédiatement la bassine du feu, enlevez l'écume, remuez un peu la confiture, et versez-la en pots stérilisés très chauds. Couvrez et rangez les pots.

**Confiture d'abricots.** Pour obtenir environ 5 kg de confiture : dénoyautez 3,5 kg de fruits, ce qui donne 3 kg d'abricots utilisables. Dans une bassine, mettez le même poids de sucre et de l'eau dans la proportion de 1/4 de litre par kilogramme. Faites cuire à feu moyen. Laissez bouillir jusqu'au « boulé » (on trempe le pouce et l'index dans l'eau froide, puis très rapidement dans le sirop en ébullition, puis à nouveau dans l'eau froide : il se forme une petite boule de sucre entre les deux doigts). C'est le moment d'ajouter les fruits dénoyautés. Dès que l'ébullition reprend, mettez à feu vif et maintenez pendant 20 minutes. Si vous en aimez le goût, ajoutez quelques amandes extraites des noyaux, laissez encore quelques minutes, vérifiez la cuisson sur une assiette et mettez en pots.

**Confiture de melons ou de pastèques.** Préparez la chair des melons, épluchée et coupée en dés de 1 cm de côté, placez dans la passoire et attendez qu'elle égoutte pendant 1/4 d'heure. Pesez les fruits et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits. Placez fruits et sucre dans une bassine, ajoutez 1/2 gousse de vanille et 1/2 verre de jus de citron. Laissez cuire à ébullition pendant 1 heure, mettez en pots et couvrez.

**Confiture de poires.** Pelez et découpez les poires en morceaux, et jetez-les dans l'eau froide pour ne pas qu'ils noircissent. Égouttez et ébouillantez-les 2 minutes. Préparez 750 g de sucre par kilo de fruits et faites-en un sirop. Placez dans un récipient : les poires, le sirop de sucre, le jus et le zeste d'un citron. Faites cuire 45 minutes à feu vif. Retirez le zeste avant mise en pots.

### Gelées

La gelée se fait exactement comme la confiture, à ceci près qu'on passe les fruits et leur jus au moyen d'un sac en mousseline ou d'un tamis fin, de manière à retenir la matière solide et à ne conserver que le jus. Il est nécessaire de faire bouillir les fruits fermes fort longtemps pour obtenir de la gelée ; les fruits mous comme les fraises et les framboises exigent un temps de cuisson sensiblement moins long. Mettez beaucoup d'eau pour les fruits fermes, et pour les fruits mous juste assez pour les empêcher de brûler. Commencez par faire bouillir lentement à feu doux pour libérer la pectine. Ajoutez du jus de citron s'il s'agit de fruits pauvres en pectine. Vient alors l'opération décisive : on isole le jus du fruit en filtrant au moyen d'un sac en mousseline ou d'un tamis à mailles fines. C'est ce jus qui deviendra de la gelée.

Les groseilles, cassis et groseilles à maquereau, les mûres et les framboises permettent souvent d'obtenir deux fois du jus à gelée. Après le premier filtrage remettez la pulpe dans la casserole et ajoutez juste assez d'eau pour obtenir une masse fortement imbibée, presque solide ; faites bouillir et filtrez à nouveau. Vous aurez de la sorte un supplément de gelée. La pulpe résiduelle fera les délices de vos poulets.

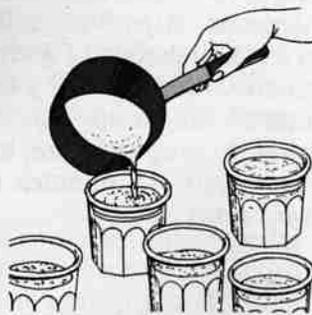
Vous avez donc obtenu votre jus de fruit. Mesurez-en le volume et pesez le sucre afin d'avoir 500 g de sucre pour 60 cl de jus. Amenez le jus à ébullition, mettez le sucre et remuez le mélange. Faites bouillir jusqu'au degré de nappe, exactement comme pour la confiture. Puis écumez, versez la gelée brûlante en pots stérilisés, également très chauds, et couvrez.

**Gelée de coings.** Lavez et frottez les coings avec un chiffon rugueux qui retirera leur duvet. Enlevez les cœurs et conservez-les dans un sachet de mousseline. Coupez les fruits en morceaux. Mettez dans une bassine : 2 l d'eau pour 1 kg de fruits, les cœurs des fruits, et faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient très tendres. (On peut alors les piquer aisément.) Égouttez en recueillant le jus, sans presser. Pour 1 l de jus, préparez 1 kg de sucre. Mélangez jus et sucre dans une bassine. Faites chauffer et laissez bouillir à

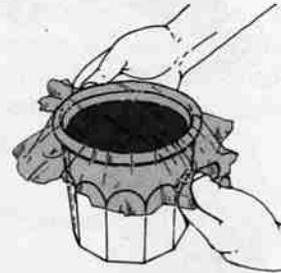
CONFITURES : MISE EN POTIS



1 Versez la confiture chaude dans les pots par petites quantités à la fois.



2 Versez de la paraffine fondue en couche mince sur la confiture refroidie.

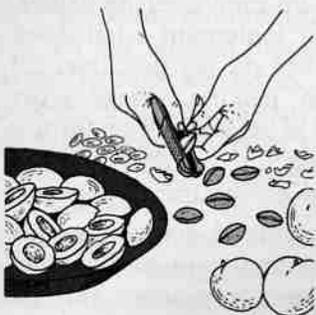


3 Humidifiez la cellophane et tendez-la sur le pot. Maintenez-la à l'aide d'un caoutchouc.



4 Étiquetez les pots en indiquant leur contenu et la date de fabrication.

CONFITURE D'ABRICOTS



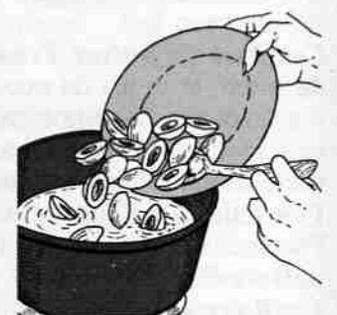
1 Lavez les abricots, coupez-les en deux, dénoyautez, cassez quelques noyaux pour ajouter les amandes blanchies en fin de cuisson.



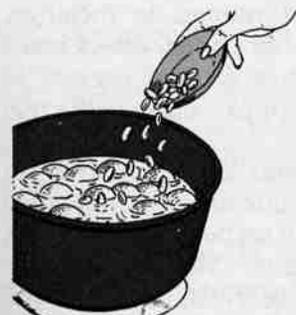
2 Dans une bassine, mettez le même poids de sucre et de l'eau dans la proportion de 1/4 de litre par kilogramme de sucre. Faites cuire à feu moyen.



3 Quand le mélange entre en ébullition, le sirop devient très clair et translucide ; laissez bouillir encore quelques minutes jusqu'au « boulé ».

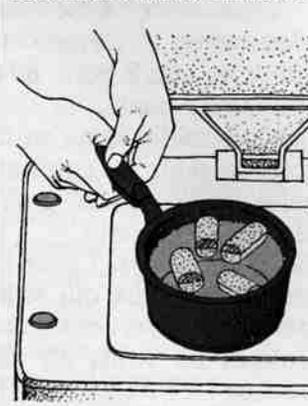


4 Versez les abricots dans le sirop. Mélangez délicatement à l'aide d'une écumoire. Quand l'ébullition reprend, mettez à feu assez vif.

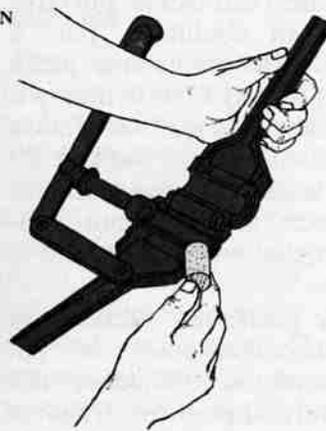


5 Au bout de 20 mn environ, ajoutez les amandes blanchies et laissez cuire encore quelques minutes, avant de mettre en pots, que vous étiquetterez et daterez.

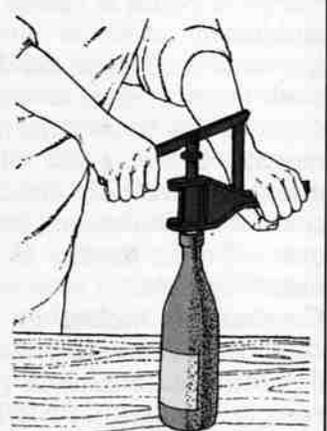
BOUCHAGE DES BOUTEILLES DE VIN



1 Dès qu'elles sont remplies, bouchez les bouteilles. Laissez les bouchons dans l'eau bouillante jusqu'au moment de vous en servir.



2 On peut enfoncer le bouchon avec un maillet en bois, mais c'est plus facile avec un bouche-bouteilles. Ouvrez-le et placez-y le bouchon.



3 Faites reposer l'instrument sur le goulot d'une bouteille. Abaissez vigoureusement le levier pour enfoncer complètement le bouchon.

## La conservation

feu vif 30 à 50 minutes. Retirez du feu, une goutte doit tomber sur une assiette sans se déformer.

### Quelques conseils

La confiture se conserve dans toutes sortes de bocaux mais il est préférable d'utiliser des pots transparents où l'on peut surveiller leur évolution : voir si elle ne moisit pas, si elle se cristallise...

Remplissez les pots propres dès que le temps d'ébullition du mélange est terminé. La température de la confiture tourne alors autour de 105 °C. Procédez par petites quantités pour ne pas faire éclater le pot. Pour ne pas risquer de vous brûler, placez le pot dans une assiette et tenez le rebord de l'assiette.

Remplissez les pots d'un mélange bien remué, contenant la même proportion de fruits et de sirop du début à la fin de l'opération. Remplissez les pots jusqu'au bord car en refroidissant le volume de la confiture diminue. Essayez le bord du pot avec un chiffon propre.

Préférez la fermeture des pots à chaud qui met la confiture à l'abri des germes. Utilisez du papier sulfurisé passé au blanc d'œuf ou au lait froid cru, ou du papier-cellophane tendu et mouillé qui se colle aux parois.

Ne rangez les pots qu'après refroidissement et étiquetage portant la date. Choisissez un endroit à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière.

La conservation des pots de confitures tourne autour de 2 à 5 ans. Plus on attend, plus la couleur et le goût fin du fruit s'altèrent. Mieux vaut connaître les goûts et la consommation familiale annuelle avant d'entreprendre d'autres confitures.

### Le rattrapage de la confiture

**Si elle reste trop liquide :** les fruits manquaient de pectine. Recuire la préparation avec de la gelée de pommes ou de groseilles (pour les fruits rouges) ou un produit gélifiant du commerce. Un conseil : si vous savez que tel fruit contient peu de pectine naturellement, ajoutez dès la première cuisson ce gélifiant pour que la confiture conserve sa belle couleur, cuise peu et que les fruits gardent leurs vitamines.

**Si elle fermente :** la cuisson a été insuffisante. La faire recuire très rapidement. S'il y a formation de bulles de gaz, il est trop tard, tout est perdu.

**Si elle cristallise :** faites recuire les fruits en ajoutant un peu d'acide (citron, vinaigre, jus de groseilles si c'est la saison).

**Si elle est trop cuite :** au moment de la consommer, ajoutez quelques cuillerées d'eau bouillante et remuez le pot pour faire fondre les cristaux.

**Si elle moisit :** le lieu de rangement est trop humide ; la confiture a été mise en pots trop froide ; la fermeture n'a pas été assez rapide. Retirez la pellicule de moisissure avant consommation. Si vous devez conserver la confiture, faites-la recuire.

## FABRICATION DU VIN

### Vin rouge

6,5 kg de raisins devraient fournir 4,5 l de vin. Écrasez les raisins – au pied ou à l'aide d'un pilon : morceau de bois ou bouteille. Recueillez le produit obtenu, que l'on appelle le « moût », dans un grand baquet, une cuve.

À moins que vos raisins ne soient vraiment bien mûrs, auquel cas la teneur en sucre est souvent suffisamment élevée, mesurez à ce moment-là le taux de glucose du moût avec un pèse-moût ou glucomètre qui indique en même temps le futur degré alcoolique : s'il est supérieur à 10°, c'est parfait ; sinon il faut ajouter du sucre : pour élever le moût d'un degré d'alcool à venir il faut compter 18 g de sucre par litre. Ainsi, pour 50 l à 8° qu'on veut porter à 10°, il faut 1,8 kg de sucre. Faites fondre ce sucre dans de l'eau en chauffant, laissez refroidir et incorporez au moût en remuant.

Dès que la fermentation commence, il se forme sur la surface du moût un « chapeau ». Enfoncez-le plusieurs fois par jour. Sauf évidemment lorsque vous opérez sur son contenu, laissez la cuve recouverte d'un drap ou d'une couverture. Dès que la fermentation est terminée, soutirez le vin à la base de la cuve. Si vous désirez du vin de premier choix, quitte à ce que le reste soit inférieur, mettez de côté ce vin-là ; ne le mélangez pas à celui que vous obtiendrez par le pressage des rafles que l'on appelle le magma et qui restent dans la cuve. Enveloppez-le de mousseline et pressez-le dans un pressoir. (Si vous n'avez pas de pressoir, vous pouvez en improviser un en vous servant d'un cric d'auto.) Obtenez du jus jusqu'à la dernière goutte si possible. Mettez le vin en tonneaux ou en grosses bonbonnes de verre, bien fermés. Procédez à la mise en bouteilles au mois d'avril.

### Vin rosé

Dès que vos raisins blancs et rouges sont écrasés, mettez-les immédiatement dans le pressoir muni d'une étamine ; pressez, recueillez le jus, pesez-le pour ajouter au besoin du sucre et mettez-le à fermenter, soit en bonbonne, soit en tonneau. Dès la fin de la fermentation, transvasez dans d'autres récipients pour éliminer la lie. Mettez en bouteilles en avril.

### Vin blanc

Procédez comme pour le vin rosé, mais en n'utilisant que des raisins blancs.

### Vin champagnisé

A la mise en bouteilles du vin blanc, ajoutez dix grammes de sucre fondu par bouteille et capsulez avec des fils de fer pour bouteille à champagne.

### Quelques astuces

Si vous ne disposez pas d'un pressoir : placez le raisin écrasé dans un linge solide ; écrasez-le au pied ou avec un objet très lourd ; procédez ainsi plusieurs fois. Recueillez le jus. Placez les déchets dans une grande bassine où vous ajouterez 25 % en eau du jus obtenu. Mélangez et pressez de nouveau le lendemain. Pesez et ajoutez du sucre. Faites fermenter à part les deux jus ou mélangez-les ; le deuxième jus obtenu fait un degré à plus de 50 % du jus pur.

Pour obtenir un semblant de grand cru : au transvasement après fermentation, ajoutez une bonne bouteille d'appellation contrôlée par 20 l de vin obtenu.

### Hygiène

Seuls des soins d'hygiène minutieux permettent d'obtenir un bon vin. Pour stériliser vos récipients, lavez-les de manière à les débarrasser de toute matière solide, passez-les à l'eau bouillante ou à l'étuve, retournez-les pour les faire bien égoutter et sécher, et mettez-les en réserve. Les fûts en bois sont particulièrement difficiles à maintenir en état d'absolute propreté. Retournez-les pour les passer à la vapeur au moyen d'un tuyau fixé au bec d'une bouilloire et introduit verticalement dans la bonde ouverte. La vapeur se condensera et l'eau s'écoulera par la bonde. Puis remplissez-les avec une solution de 200 g de cristaux de soude pour 90 l d'eau bouillante et laissez-les reposer 24 heures. Videz-les et rincez-les à fond à l'eau froide légèrement bisulfitée (bisulfite de soude).

### FABRICATION DU CIDRE

Si vous écrasez des pommes et mettez le jus obtenu dans un récipient que vous recouvrirez pour le protéger contre des organismes indésirables, ce jus finira par se transformer en cidre. Mais ce jus sera terriblement piquant, « râpeux », au point de rebuter la plupart des gens, et seul un buveur endurci en supportera le goût. Pour obtenir un cidre qui soit apprécié de vos voisins et amis, il vous faudra ajouter du sucre. Si l'on se montre impatient d'y goûter et si vous désirez accélérer le processus de fermentation, il

faudra ajouter de la levure. La levure de vin opère plus vite que d'autres.

Il n'est pas toujours possible d'estimer avec précision la quantité de cidre que l'on obtiendra avec un nombre donné de pommes, la teneur en jus variant considérablement selon les pommes utilisées. Mais grosso modo on devrait obtenir 5 litres de cidre pour 5 à 6 kg de pommes. Le meilleur cidre est celui que l'on tire d'un mélange de pommes très douces et de pommes très acides, donc d'un mélange riche en sucre et en acide. Si l'on y ajoute des pommes sauvages, ce mélange sera de plus riche en tanin, ce qui l'améliore.

Pour la cueillette des pommes, ne vous pressez pas. Attendez qu'elles soient vraiment bien mûres – l'idéal est de les cueillir mûres et puis de les laisser s'attendrir en tas pendant deux ou trois jours. On peut ajouter au tas les pommes tombées, blessées ou endommagées – la qualité du cidre ne semble guère s'en ressentir. Puis écrasez-les. L'idéal est de se servir d'un broyeur à cidre, mais celui-ci est coûteux. Sinon l'on peut utiliser n'importe quel objet dur, par exemple un maillet, du moment qu'il n'est pas en métal. Écraser à la main est cependant fort ardu, éprouvant ; vous pourriez essayer d'utiliser un vieux modèle de calandre horizontale ; j'ai constaté que le résultat est tout aussi bon. Quand les pommes ont été réduites en pulpe, mettez le jus obtenu ainsi dans une cuve à fermentation – un tonneau ou un grand récipient de terre cuite feront l'affaire – et enveloppez la pulpe de toile grossière à mailles lâches (de chanvre, d'emballage) de manière à constituer des « fromages ». Puis empilez ces « fromages » dans un pressoir, pressez deux ou trois fois pour en extraire le jus, et versez celui-ci dans la cuve à fermentation. Il vous est loisible d'ajouter un bouillon de levure.

Si vous désirez du cidre doux, soutirez le cidre pour le débarrasser de sa lie (ceci à l'aide d'un siphon et en prenant soin de ne pas remuer le dépôt), et ajoutez approximativement 3 kg de sucre pour 50 l de liquide. Laissez le cidre fermenter encore une semaine, puis soutirez de nouveau.

Si l'espace ou les moyens – voire les pommes – dont vous disposez ne vous permettent pas de fabriquer du cidre « en grand », il existe une méthode plus simple pour le fabriquer en quantité relativement faible. Hachez menu les pommes mûres et tendres, réduisez-les en pulpe dans la mesure du possible, mettez la pulpe dans un récipient de terre cuite et recouvrez-la d'eau bouillante. Laissez le récipient couvert pendant dix jours, puis filtrez le liquide, ajoutez une livre de sucre pour 4,5 l, et mettez en bouteilles que vous munirez de bouchons

## La conservation

de fermentation ou de tampons d'ouate. Au bout de quinze jours, bouchez avec de vrais bouchons. Le cidre s'améliorera en vieillissant.

Si vous désirez du cidre (léger) pétillant, commencez par prélever une toute petite quantité. Remplissez à moitié un flacon à bouchon qui se visse, vissez le bouchon et laissez le flacon dans un endroit chaud. Six heures plus tard ouvrez le flacon. Si un fort dépôt s'est formé et si le flacon est plein de gaz, le cidre n'est pas prêt pour la mise en bouteilles. Attendez que le dépôt soit faible et que le gaz ne s'échappe qu'avec un léger chuintement.

On peut obtenir du cidre à partir des fruits des pommiers d'ornement : il sera à la fois plus « dru » et plus doux que le cidre ordinaire. Mettez environ 5 kg de tranches de pommes d'ornement pour 5 l d'eau, couvrez et laissez macérer une semaine. Puis filtrez et ajoutez 1,5 kg de sucre pour 5 l de « liqueur ». Laissez fermenter trois jours, enlevez l'écume, et soutirez pour transvaser dans un autre récipient. Après trois semaines environ, une fois que la fermentation aura cessé, soutirez pour la mise en bouteilles et bouchez celles-ci.

### CONGÉLATION

Si vous avez un congélateur, accordez la plus grande place à la viande et au poisson que l'on ne saurait aisément conserver d'autre manière. Pour les légumes, on a le choix entre plusieurs modes de conservation, et ils doivent donc céder la priorité. Toutefois, si vous possédez un congélateur de grand volume – 0,25 m<sup>3</sup> par membre de la maisonnée est une bonne proportion – vous pourriez juger bon de congeler les légumes suivants, qui se prêtent bien à ce procédé et n'en pâtissent guère : artichauts, asperges, toutes sortes de haricots (fèves), choux de Bruxelles, choux-fleurs, maïs, pois, poivrons doux. Potirons et tomates se congèlent bien si l'on en fait de la purée, et l'on peut aussi congeler le jus de tomate, si on ne le met pas en conserve (voir p.221).

A moins que vous n'avez vraiment de la viande à faire congeler, ou n'avez l'intention d'acheter de la viande en gros à bon marché en vue de la conserver par congélation, réfléchissez bien avant d'acheter un congélateur. L'argent que vous coûtera l'achat, l'entretien, la consommation d'énergie, et le remplacement éventuel, vous permettrait d'acheter une très considérable quantité de produits alimentaires. Il n'est guère indiqué, à mon sens, d'acheter un congélateur rien que pour des légumes. En tout cas, si vous en achetez un, je vous conseille vivement de vous procurer un congélateur-coffre, à ouverture horizontale et non pas verticale. Un congélateur à ouverture verticale perd tout son air froid chaque fois

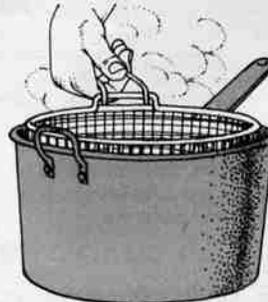
que l'on ouvre la porte ; tout simplement parce que l'air froid, étant plus lourd que l'air chaud, s'écroule alors au sol pour ainsi dire.

### Congélation des légumes

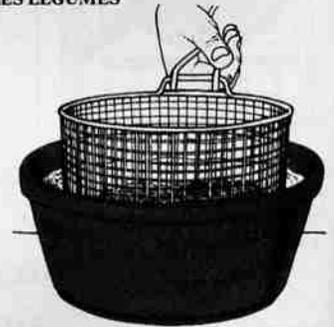
Tous les fruits et légumes devraient être mis au congélateur dès qu'on les a récoltés. Laisser traîner les choses permet aux sucres de commencer à se transformer en amidon et par là même la saveur se perd. Si vous n'avez pas le temps de « préparer » les produits destinés à la congélation, mettez-les tels quels au congélateur pendant quelques minutes pour leur donner un « coup de froid », mais ne les laissez pas se solidifier.

Il faut blanchir la plupart des légumes avant de les congeler, afin de tuer tout organisme parasite pouvant être fixé sur eux. Pour la plupart des légumes, il suffit de les faire bouillir deux minutes, mais il faut accorder quatre minutes à un légume gros et compact tel que l'artichaut. Blanchir est facile si l'on place le produit dans le panier métallique dont on se sert pour faire des frites. Après avoir retiré les

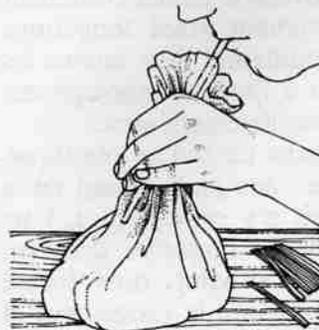
POUR CONGELER ET DÉCONGELER LES LÉGUMES



1 Il faut blanchir les légumes avant de les congeler. Utilisez un panier métallique pour les immerger de deux à quatre minutes dans l'eau bouillante.



2 Retirez-les et plongez-les immédiatement dans l'eau froide pour le même laps de temps.

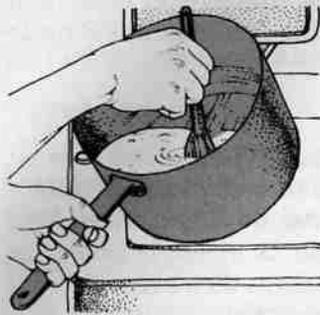


3 Laissez-les s'égoutter et sécher. Puis mettez-les dans un sac en plastique dont vous aspirerez l'air avec une paille. Mettez le sac au congélateur.

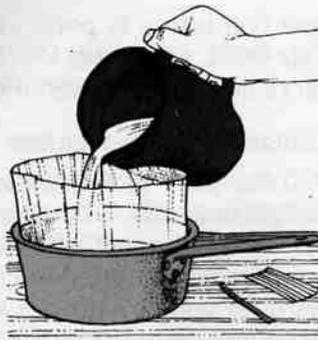


4 Pour décongeler rapidement, courbez et malaxez le sac des deux mains. Cela brisera la glace et les légumes se sépareront.

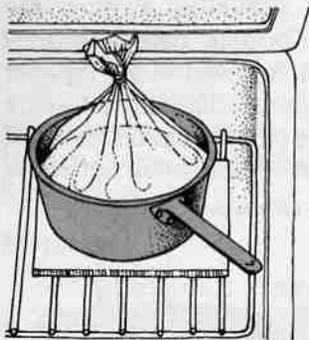
POTAGE CONGELÉ



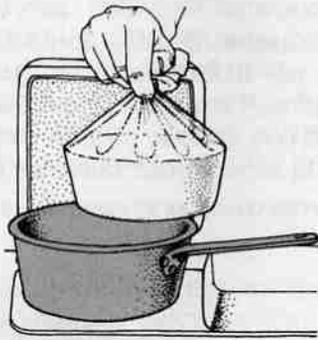
1 Préparez le potage et faites-le refroidir dans un endroit frais avant de le congeler ; ne le mettez pas au réfrigérateur.



2 Disposez un sac en plastique dans la casserole qui servira à réchauffer le potage. Versez-y le potage ; ce devrait être un sac conçu pour congélateur.



3 Mettez la casserole contenant le sac et le potage au congélateur. Quand le potage s'est solidifié, retirez la casserole seule.



4 Quand vous voudrez le réchauffer, replacez le bloc de potage dans la casserole. Il se décongèlera très vite.

légumes de l'eau, plongez-les immédiatement dans de l'eau froide où flotteront quelques morceaux de glace. Si possible, faites refroidir fortement de l'eau dans votre réfrigérateur la nuit d'avant, de préférence dans un grand et large récipient du genre boîte à gâteaux. Laissez dans l'eau froide le panier contenant les légumes blanchis exactement aussi longtemps qu'il est resté dans l'eau bouillante. Puis laissez les légumes s'égoutter et sécher à fond, et empaquetez-les. Ils doivent alors être complètement secs.

Si vous les empaquetez dans un sac en plastique, aspirez tout l'air du sac avec une paille avant de le ligaturer de manière que l'air n'y pénètre plus. Une fois le sac rempli il est bon de l'installer dans un emballage. Cela donne au produit une forme rectangulaire ou carrée qui facilite le rangement et permet de mieux utiliser l'espace disponible.

Le maïs se prête très bien à la congélation, et il aura gardé entièrement sa fraîcheur et sa saveur une fois dégelé. Il vaut mieux ne congeler que les grains ; congeler l'épi entier c'est perdre de la place inutile-

ment. Faites d'abord cuire l'épi entier dix minutes. Laissez-le refroidir, et dépouillez-le de ses grains avec un couteau. Laissez-les sécher, puis empaquetez et congelez. Quand vous désirerez en consommer, faites-les simplement mijoter deux ou trois minutes dans de l'eau ou du lait.

Potage congelé

Si vous désirez congeler du potage, versez-le d'abord dans un sac en plastique que vous aurez disposé à l'intérieur du récipient de cuisson (casserole, marmite) où vous comptez faire réchauffer ultérieurement le potage. Le diamètre de la partie haute de ce récipient doit être plus grand que le diamètre de la partie basse. Mettez le récipient au congélateur et, une fois le potage solidifié, retirez le récipient. Faites-en sortir le sac contenant le bloc de potage gelé, et remettez le sac au congélateur. Le moment venu, enlevez simplement le sac, mettez le bloc congelé dans le récipient de cuisson, et faites chauffer.

Petits fruits congelés

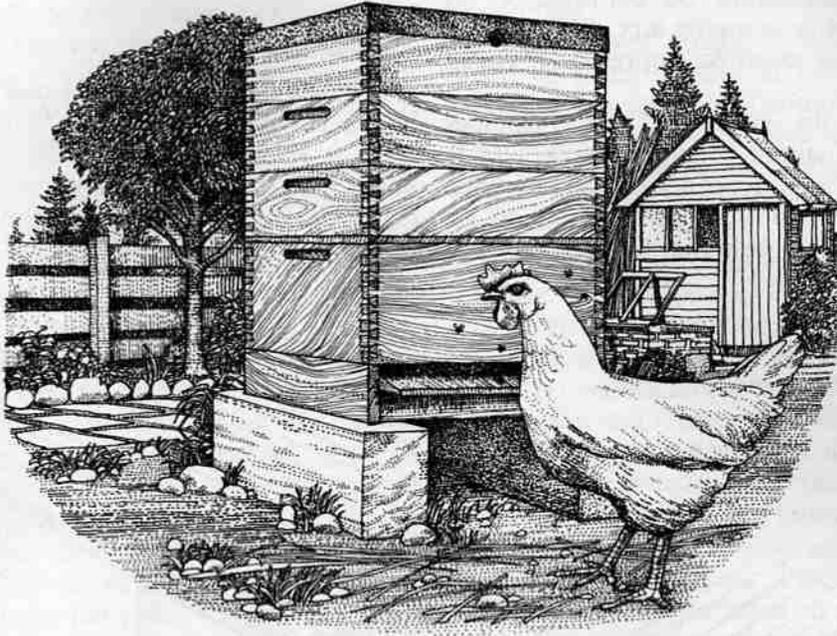
On peut congeler les petits fruits dans du sirop, ou dans du sucre en poudre, ou simplement tels quels. Je les congèle toujours tels quels, parce que je peux y ajouter ce que je veux une fois qu'ils sont dégelés. Il suffit de les empaqueter et de les mettre au congélateur, sans rien faire d'autre. D'aucuns préfèrent les laver à l'eau glacée avant de les congeler. Si vous faites de même, veillez à les sécher à fond avant de les mettre au congélateur.

Conditionnements pour la congélation

Tout produit que l'on met au congélateur doit être enveloppé ou enfermé dans une matière qui le met à peu près totalement à l'abri de l'air ; sinon il se desséchera. On peut se contenter d'utiliser des sacs en plastique, mais il y a des conditionnements plus sophistiqués faits de carton paraffiné, de papier d'aluminium, de feuilles de plastique ou de verre. Des boîtes à café métalliques avec couvercle en plastique conviennent bien pour conserver un produit au congélateur, de même que des bocaux de verre. Veillez à ne pas faire congeler un produit dans un récipient qui se resserre vers son ouverture, si bien qu'on ne peut en sortir le produit avant qu'il ne dégèle. Le produit dégèle beaucoup plus vite une fois dégagé de son conditionnement. Si vous utilisez des sacs en plastique, assurez-vous qu'ils sont spécialement conçus pour congélateur ; ceux qui sont très peu épais ne sont guère indiqués, bien qu'on puisse à la rigueur s'en servir. Une fois remplis, emballages et récipients doivent être hermétiquement clos.

CHAPITRE X

*Divers*



*Le petit élevage, l'apiculture, les allées et les écoulements,  
la répartition des clôtures et des outils,  
la faculté germinative des graines,  
les variations de climat et sujets divers.*

## Divers

### LA VOLAILLE

Les poules vous permettent d'avoir constamment des œufs frais, du fumier pour activer le tas de compost et, de temps en temps, de la viande à consommer. L'élevage de quelques volailles peut très bien constituer la différence entre cultiver quelques légumes et se suffire véritablement à soi-même. Il y a beaucoup à apprendre avant de commencer un élevage de volailles et je conseille aux débutants de bien se renseigner, par exemple, auprès d'un voisin expérimenté.

Toute personne qui comprend les principes fondamentaux de la culture organique acceptera le fait que les poules doivent avoir accès à de l'herbage comme la nature l'a voulu ; il serait cruel de les élever autrement et cela briserait le cycle naturel

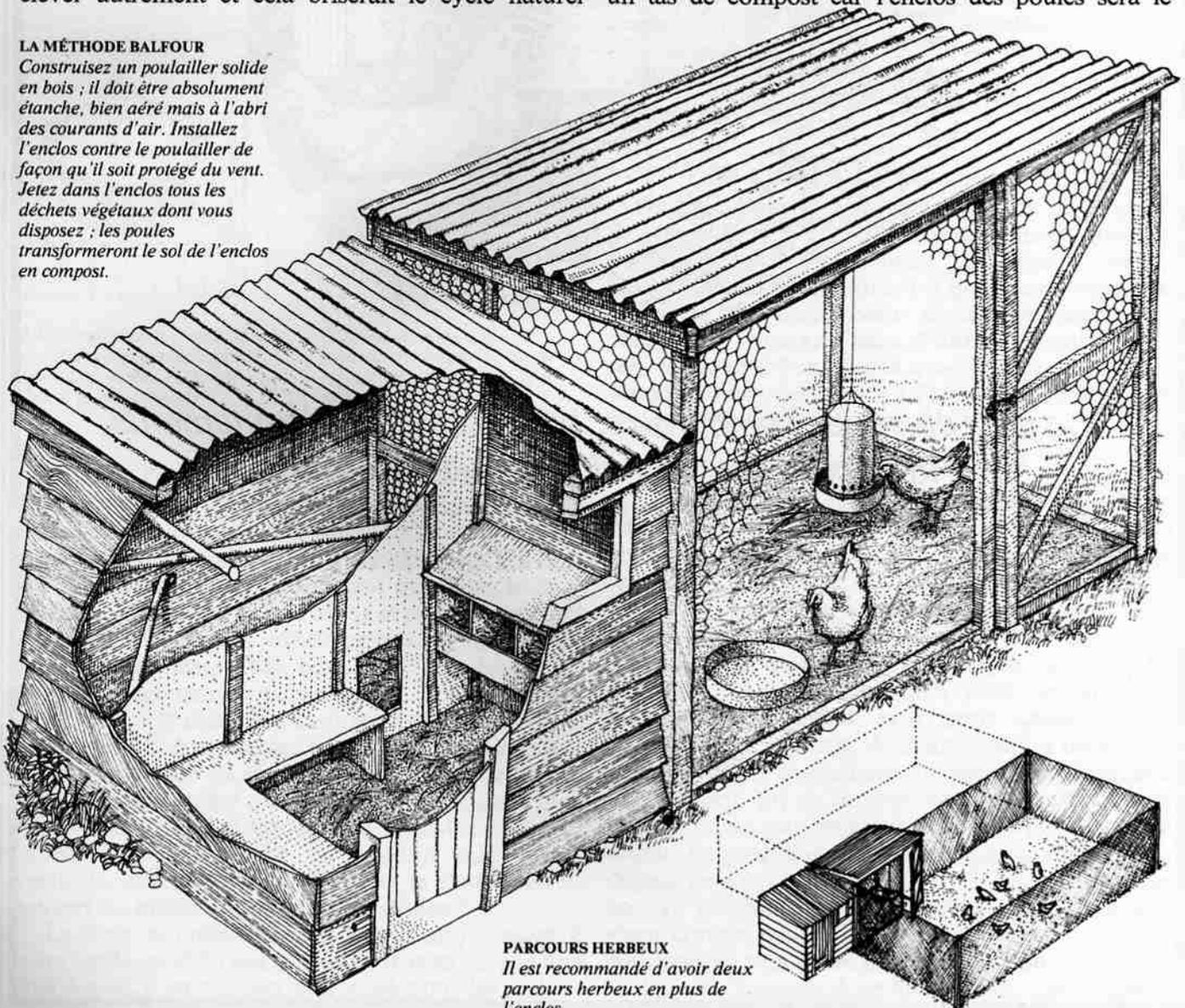
essentiel à la vie du potager. Je connais des gens qui laissent leurs poules se promener en toute liberté dans leur jardin. Elles causent certains dégâts mais elles sont également utiles car elles mangent des insectes. Personnellement, je n'ai pas le courage de les laisser totalement libres : une poule peut en grattant la terre détériorer un carré entier de semis en moins d'une demi-heure.

### La méthode Balfour

Si votre jardin est petit et que vous ne voulez pas laisser vos poules en liberté, vous pouvez faire votre élevage selon la méthode Balfour, ainsi nommée parce qu'elle a été inventée par lady Balfour. Avec cette méthode, vous n'aurez même pas besoin d'avoir un tas de compost car l'enclos des poules sera le

#### LA MÉTHODE BALFOUR

*Construisez un poulailler solide en bois ; il doit être absolument étanche, bien aéré mais à l'abri des courants d'air. Installez l'enclos contre le poulailler de façon qu'il soit protégé du vent. Jetez dans l'enclos tous les déchets végétaux dont vous disposez ; les poules transformeront le sol de l'enclos en compost.*



#### PARCOURS HERBEUX

*Il est recommandé d'avoir deux parcours herbeux en plus de l'enclos.*

compost. Il vous faut au départ un poulailler, c'est-à-dire une cabane solide, étanche, sans courant d'air, bien aérée, équipée de perchoirs et de pondoirs. Ce poulailler doit être entouré d'un enclos si possible à l'abri du vent. C'est cet enclos qui va servir de « tas de compost ». Jetez à cet endroit tous les déchets végétaux dont vous disposez ; plus il y en a, mieux c'est. Les épluchures ménagères, les mauvaises herbes, la paille, les fougères, le foin inutilisable, les déchets de tonte de pelouse etc., tout cela peut être jeté dans l'enclos des volailles. Vos poules passeront des heures à gratter dans ces déchets qui sont pleins de vers, de perce-oreilles et autres insectes.

Mis à part cet enclos, il vous faut deux parcours herbeux, trois si vous avez assez de place. Ces parcours herbeux seront entourés d'un grillage muni d'une porte pour que les poules puissent avoir accès à un seul parcours à la fois. L'herbage de ces parcours sera composé d'un mélange d'herbes et de trèfles. Laissez les poules avoir accès à l'un de ces parcours pendant deux ou trois semaines. Une fois qu'elles auront mangé toute l'herbe, mettez-les sur l'autre parcours. Étant donné que les poules grattent beaucoup la terre dans leur enclos, elles ne devraient pas causer trop de dégâts aux racines de l'herbage des parcours. Si toutefois vous trouvez qu'elles endommagent trop les parcours, vous pouvez limiter leur accès à quelques heures par jour.

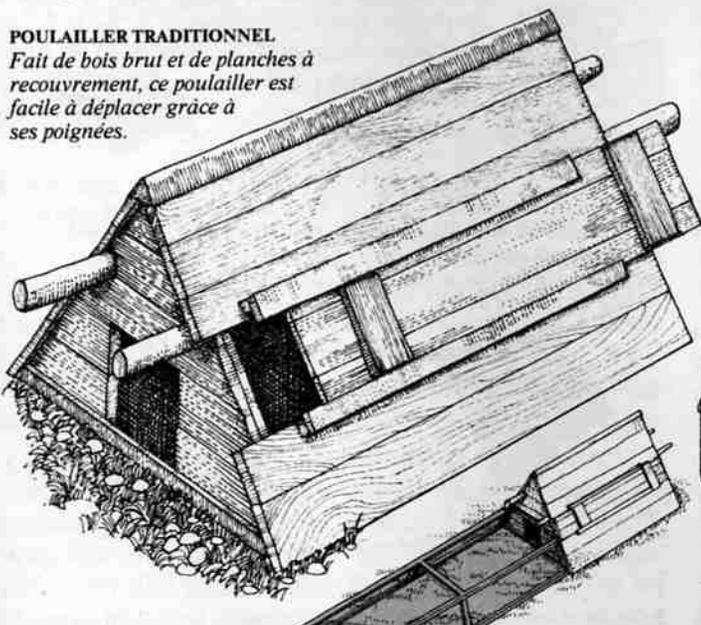
La méthode Balfour présente de nombreux avantages. Premièrement, même si votre terrain est petit, vos poules ont quand même accès à des parcours

herbeux ; deuxièmement, ces parcours ne sont pas endommagés de façon irréparable par le grattage des poules ; troisièmement, l'enclos fournit un compost magnifique en grosse quantité. Vous n'avez plus qu'à vider complètement l'enclos régulièrement et faire un vrai tas de compost ailleurs dans votre jardin avec ce que vous aurez récupéré dans l'enclos. Il ne sera même pas nécessaire d'ajouter de l'azote pour activer le compost.

Vous pouvez améliorer cette méthode en changeant de place l'enclos et les parcours herbeux au bout d'un ou deux ans. Labourez les endroits jusque-là occupés par les poules et transformez-les en surface cultivable. Vous profiterez ainsi de l'énorme fertilité produite par la présence des poules pendant deux ans.

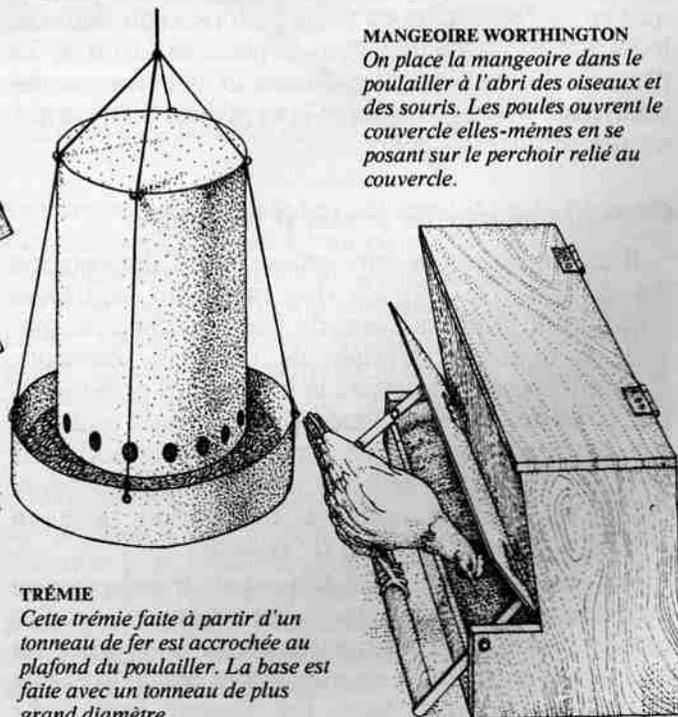
Il existe une autre possibilité qui consiste, en hiver, à laisser vos poules aller dans les planches réservées aux arbustes et buissons fruitiers ainsi que dans le verger. Elles peuvent en fait aller librement dans les endroits réservés aux arbres à haute tige pendant tout l'été également ; elles sont très utiles car tout en fertilisant le sol elles tuent de nombreux insectes nuisibles aux arbres. Leur présence peut également être bénéfique pour les buissons et arbustes sauf, évidemment, lorsque ceux-ci portent des fruits mûrs car elles les mangeraient. Il est aussi probable qu'elles mangeraient les bourgeons au printemps. Par contre, en hiver, où elles ne peuvent causer aucun dégât, elles ne feront que du bien au terrain et donc aux cultures.

**POULAILLER TRADITIONNEL**  
Fait de bois brut et de planches à recouvrement, ce poulailler est facile à déplacer grâce à ses poignées.



**POULAILLER SUR COUCHE**  
Construisez l'enclos comme une mini-serre mais recouvrez-le de grillage ; puis placez-le sur une planche du potager.

**MANGEOIRE WORTHINGTON**  
On place la mangeoire dans le poulailler à l'abri des oiseaux et des souris. Les poules ouvrent le couvercle elles-mêmes en se posant sur le perchoir relié au couvercle.



**TRÉMIE**  
Cette trémie faite à partir d'un tonneau de fer est accrochée au plafond du poulailler. La base est faite avec un tonneau de plus grand diamètre.

### Le « tracteur à poules »

On étudie actuellement en Californie une nouvelle manière d'élever des poules dans un jardin de surface réduite qui porte le nom amusant de « tracteur à poules ». Ces expériences en sont encore à un stade expérimental et l'on ne connaît pas les effets exacts que cette méthode peut avoir sur le sol.

Ce qu'on appelle le tracteur n'est rien d'autre qu'un enclos relié à un poulailler. Le poulailler doit contenir des pondeurs et son sol doit être fait de lattes de bois espacées. L'enclos peut avoir les dimensions exactes des planches de couche courantes, c'est-à-dire 6 × 1,50 m. Si vous ne cultivez pas sur couche, construisez l'enclos de la taille de vos planches de légumes. Construisez-le exactement comme une mini-serre (p. 111) à la différence près que vous remplacerez le plastique par du grillage. L'enclos ne doit pas avoir de plancher.

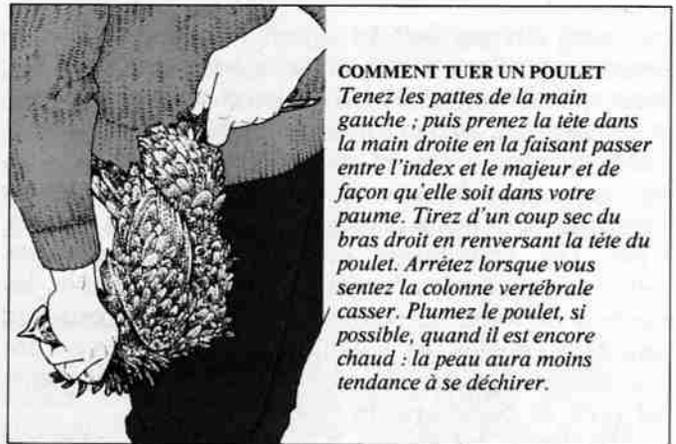
On peut construire l'enclos et le poulailler de façon qu'ils soient séparables, ce qui les rendra plus faciles à déplacer par deux personnes. On peut transporter le poulailler avec les poules dedans si nécessaire.

Le nombre idéal de poules pour ce genre de construction est huit. Placez l'enclos sur une planche dans laquelle vous aurez semé deux mois plus tôt du seigle ou tout autre herbage à croissance rapide susceptible de fournir une nourriture supplémentaire aux poules. Les poules fument la planche, la retournent assez profondément en grattant, et mangent tous les insectes qu'elles y trouvent. Dès qu'une autre planche est prête à les recevoir déplacez le « tracteur », comme vous déplacerez la serre. La planche libérée sera bien fumée et débarrassée des mauvaises herbes ; labourez-la et plantez des légumes ou des arbustes fruitiers.

### Comment nourrir les poules et les poulets

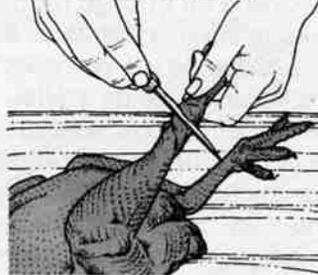
Il existe plusieurs conceptions sur l'alimentation des poulets : la plupart des méthodes courantes préconisent la distribution de pâtées sèches composées de quantités précises de plusieurs éléments. Personnellement, je préfère la méthode Worthington. Elle consiste tout simplement à donner aux poules et aux poulets beaucoup de verdure (toutes sortes de légumes et non pas seulement des choux), du grain, du blé si possible, ainsi qu'une farine riche en protéines comme la farine de poisson.

Les poules et les poulets doivent avoir à manger en permanence et si vous les laissez manger ce qu'ils veulent, vous vous apercevrez qu'ils trouveront un régime adéquat, qu'ils ne mangeront pas trop et que les poules pondront bien. En général, une poule

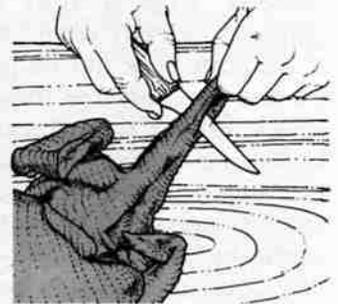


**COMMENT TUER UN POULET**  
Tenez les pattes de la main gauche ; puis prenez la tête dans la main droite en la faisant passer entre l'index et le majeur et de façon qu'elle soit dans votre paume. Tirez d'un coup sec du bras droit en renversant la tête du poulet. Arrêtez lorsque vous sentez la colonne vertébrale casser. Plumez le poulet, si possible, quand il est encore chaud : la peau aura moins tendance à se déchirer.

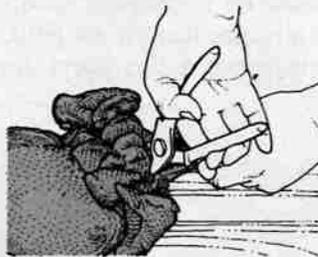
### PRÉPARATION DU POULET



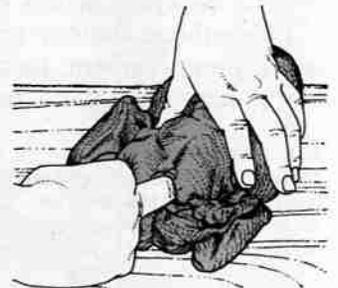
1 Après avoir plumé le poulet, coupez-lui les pattes en tournant autour de l'articulation.



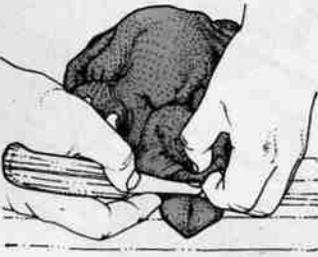
2 Coupez la tête et fendez la peau du cou de haut en bas.



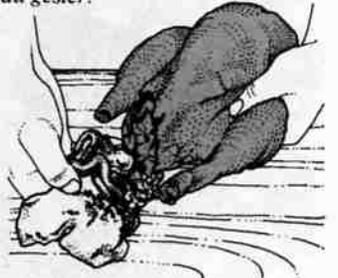
3 A l'aide d'un sécateur, sectionnez le cou à la base (un peu plus bas que l'entaille faite précédemment). Vous pourrez joindre le cou aux abats.



4 Introduisez votre doigt dans le trou laissé par le cou, tirez le jabot en tournant de façon à casser les ligaments qui le relient au gésier.



5 Coupez tout autour de l'anus en faisant attention à ne pas entailler les intestins.



6 Introduisez votre main et retirez les viscères. Lavez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur.

mange à peu près 130 g de grain par jour et un grand maximum de 15 g de farine de poisson. Vous pouvez remplacer la farine de poisson par n'importe quelle farine riche en protéines : farine de soja, farine de viande, de pois chiches ou de haricots. J'ai connu un homme qui faisait bouillir des déchets de poisson provenant de chez le poissonnier et les donnait à ses poules. Elles pondaient des œufs magnifiques. En ce qui concerne les grains, si vous pouvez vous procurer plus facilement de l'orge ou des flocons d'avoine que du blé, dans votre région, donnez-en à vos poules.

Les autres produits du jardin riches en protéines que vous distribuez à vos poules sont les suivants : les graines de tournesol, surtout moulues, les graines de lupins, moulues ou non, les graines de cacahuètes, la luzerne, les petits pois et les haricots moulus ou concassés. Si vous avez des pommes de terre en trop vous ferez grand plaisir à vos poules les soirs d'hiver en faisant une pâtée de pommes de terre cuites mélangées à du lait caillé ou tourné ou à de l'eau dans laquelle a cuit du poisson que vous leur donnerez avant la nuit tombée.

Les poules et les poulets doivent pouvoir prendre des bains de sable ou de poussière. Ils doivent avoir également de l'eau en permanence et du gros sable pour pouvoir broyer les grains. Quelques coquilles d'huîtres leur feront le plus grand bien grâce à la chaux qu'elles contiennent.

Si vous traitez bien vos volailles, elles vous le rendront. Mais ne soyez pas non plus trop gentil, pas au point de garder pendant des mois des poules qui ne pondent plus. Tuez celles qui sont trop grosses, trop maigres ou en mauvaise santé, et vous aurez au moins le plaisir de les retrouver dans une bonne soupe.

### L'élevage des poulets

Vous n'aurez pas plus d'œufs que d'ordinaire si vous avez un coq mais vos œufs seront fertiles. Si une poule veut couver, laissez-la faire et vous aurez peu après quelques poussins qui s'ajouteront à votre élevage et que vous pourrez manger ou vendre. Neuf fois sur dix, si vous laissez une poule couver en paix elle s'occupera de ses poussins sans aucun problème.

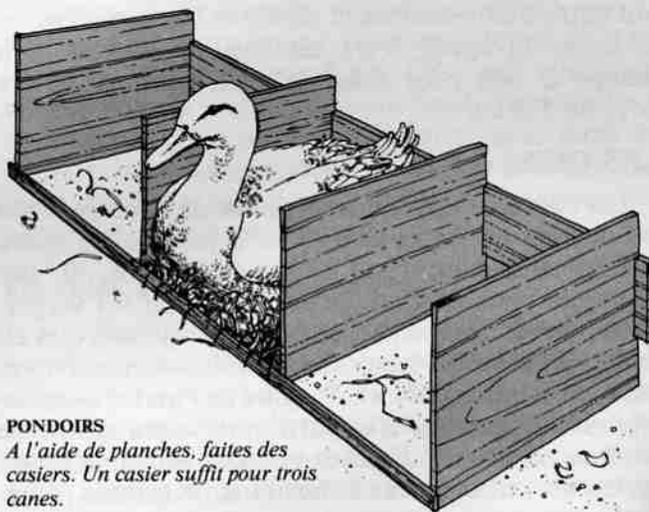
Les premiers jours, distribuez aux poussins la même pâtée qu'aux jeunes canards. Si vous élevez les poulets pour les manger, donnez-leur de la nourriture en permanence. Il est préférable de leur distribuer une pâtée mixte, c'est-à-dire du grain et un aliment riche en protéines. Vous pouvez les tuer soit à dix semaines lorsqu'ils pèsent environ deux ou trois livres, soit un peu plus tard, à quatorze ou quinze semaines.

### LES CANARDS

Si vous avez une mare ou un ruisseau qui passe dans votre terrain, vous pouvez envisager d'élever des canards. Ils vous fourniront des œufs et de la viande. Les œufs de cane sont délicieux à condition qu'ils n'aient pas séjourné dans de l'eau sale ou de la boue ; certaines races pondent plus que les poules. Il serait cruel et contre nature d'élever des canards s'ils n'ont pas d'eau pour nager. L'eau de la mare doit être propre et changée régulièrement.

### L'élevage des canards

Un mâle suffit pour six femelles ; celles-ci couveront les œufs après la ponte et, si vous vous organisez bien, vous aurez un approvisionnement constant en œufs et en viande. Malheureusement les canes ne sont pas de bonnes mères. Lorsqu'elle a eu des canetons, une cane doit toujours être confinée, même si vous laissez les canetons libres d'aller où ils



**PONDOIRS**  
A l'aide de planches, faites des casiers. Un casier suffit pour trois canes.

veulent, car sinon, elle les traînerait dans la boue ou l'herbe humide ce qui aurait pour effet de les affaiblir considérablement ou éventuellement de les tuer.

Les poules étant bien meilleures couveuses que les canes, mettez vos œufs fertiles de canes sous une poule couveuse lorsque vous le pouvez. Les canetons sont élevés et nourris de la même façon que les poussins.

Vous pouvez également faire éclore des œufs en couveuse électrique. Dans ce cas, gardez les canetons en éleveuse à une température de 34 °C la première semaine puis abaissez progressivement la température à 10 °C la deuxième semaine en faisant très attention à ce qu'ils n'attrapent pas froid. Au bout des deux semaines, laissez-les sortir. Ils doivent toutefois avoir un endroit chaud pour se mettre à l'abri et dormir, ainsi qu'un abri pour se protéger du soleil.

La durée d'incubation des œufs de cane est de 28 jours. Les trois ou quatre premiers jours de leur vie, distribuez aux canetons une pâtée faite de farine de grain, de l'orge de préférence, de lait et d'un œuf dur écrasé, quatre ou cinq fois par jour. Au bout de quelques jours, vous pouvez réduire le nombre de pâtées sans toutefois réduire la quantité de nourriture. Ne leur donnez plus d'œuf écrasé mais, si vous le désirez, vous pouvez leur donner des granulés et un peu de grain en plus de la pâtée. Vous pouvez également faire cuire les épluchures ménagères et leur donner en plus de leur pâtée. Les canards étant omnivores, vous pouvez leur donner des déchets de viande ou de poisson.

Les canards adultes seront nourris exactement de la même façon que les poulets (voir p. 231). Ne les laissez pas trop s'engraisser, sinon ils ne se reproduiront plus. Ils doivent avoir en permanence de l'eau propre à leur disposition.

Tuez les canards destinés à être mangés lorsqu'ils ont entre huit semaines et demie et dix semaines – ni avant ni après. Vers cet âge, un canard aura mangé à peu près 9 kg de nourriture et pèsera environ 1,5 kg.

## LES OIES

Les oies étant grosses mangeuses de verdure, vous ne devriez en avoir que si la superficie de votre terrain vous fournit suffisamment d'herbe. Si, par exemple, vous avez un grand jardin ou un verger, vous pouvez très bien acheter quelques jeunes oies au début de l'été et les engraisser pour les manger l'hiver ou encore mieux à Noël. En plus de l'herbe, donnez-leur des laitues ou n'importe quel autre genre de verdure dont vous disposez et, deux semaines avant de les tuer, commencez à distribuer de grosses pâtées d'orge ou de pommes de terre cuites.

### La reproduction des oies

Il est préférable d'avoir juste un couple. Les oies sont naturellement monogames. Si vous laissez une oie couvrir tranquillement, aidée et gardée par son jars, vous finirez par avoir beaucoup plus d'oisons que si l'oie couveuse était constamment dérangée par une autre oie jalouse essayant de couvrir également les œufs ou pondant de nouveaux œufs dans un lot déjà en incubation.

Il faut également prendre en considération le fait que les oies ne s'acceptent pas les unes les autres aussi facilement que les canards ou les poulets. Il vous faudra très probablement laisser un jars et une oie pendant six semaines ensemble avant qu'ils ne commencent à s'accoupler. Parfois, il faut même attendre deux ou trois ans pour qu'une oie repro-

duise vraiment bien. Mais une fois qu'un couple est bien établi, vous pouvez vous attendre à une grosse production de leur part.

En ce qui concerne la fécondité, une moyenne de dix ans pour une oie et de cinq ans pour un jars est considérée comme normale. En principe, les oies sont de bonnes couveuses et de bonnes mères et les jars protègent bien leur progéniture. La durée d'incubation des œufs est d'environ 28 jours.

Assurez-vous que les oies qui couvent mangent assez car elles refusent souvent de laisser les œufs, même pour manger. Dès que les oisons sont prêts à quitter le nid, vous pouvez les laisser aller avec leur mère. S'ils en ont la possibilité, ils commenceront à manger de l'herbe dès le premier jour de leur vie. Les trois premières semaines, distribuez-leur une pâtée de pain trempé dans du lait. La croissance des oisons est très rapide pendant les 12 premières semaines ; à trois mois ils arrivent à peser deux tiers de leur poids normal d'adulte.

## LES PIGEONS

Cinq couples de pigeons suffisent à fournir un repas par semaine à une famille de quatre personnes. Le rapport d'un couple de pigeons est de 10 pigeonneaux par an. Les pigeons sont consommables dès que le dessous de leurs ailes est emplumé. Ils sont alors âgés de quatre semaines et demie et doivent peser 500 g. Il est inutile de les garder plus longtemps car ils perdent du poids et empêchent leur parents de reproduire. On tue, plume et vide les pigeons exactement de la même manière que les poulets.

### Le logement des pigeons

Les pigeons sont monogames ; on compte en général un peu moins d'un demi-mètre carré par couple. Un pigeonier de 1,50 sur 1,20 m pourra abriter 5 couples. Il vous faudra plus de « cases » que vous n'avez de couples. Comptez par exemple sept cases pour cinq couples. Les caisses d'oranges font des nids parfaits. Le pigeonier doit être totalement à l'abri des rats et des souris. Si vous construisez un pigeonier, montez-le si possible sur pilotis. Le pigeonier doit également être à l'abri des courants d'air.

### Comment nourrir les pigeons

Les pigeons élevés en liberté se contentent d'un peu de grain que vous leur jetez tous les jours en y ajoutant des pois chiches ou toute autre graine riche en protéines. Donnez-leur autant qu'ils peuvent manger en vingt minutes. Ils chercheront leur nourriture eux-mêmes mais ne causeront probablement que très peu de dégâts dans vos cultures.

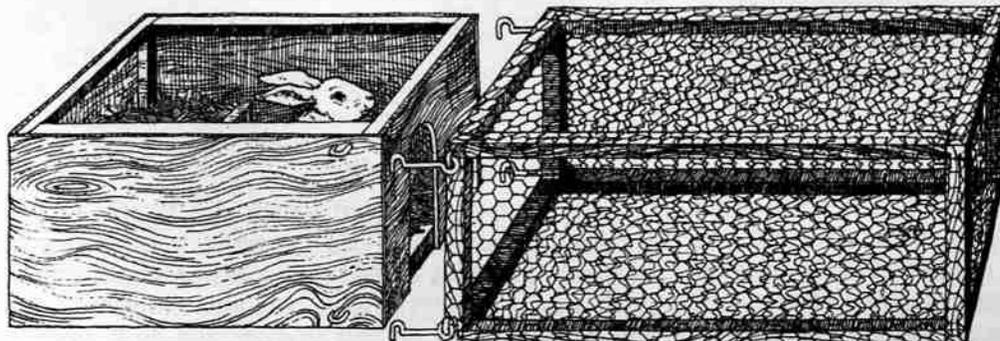
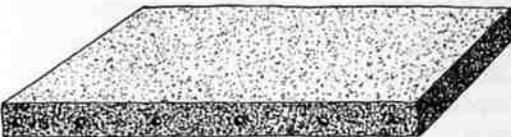
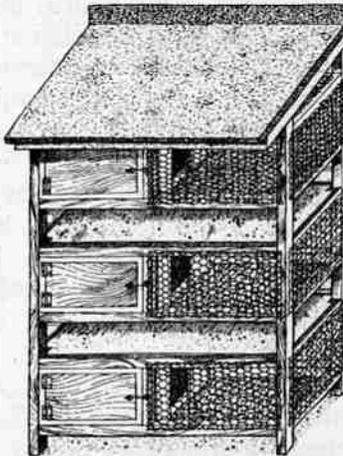
## LES LAPINS

Si votre but est de produire assez de nourriture pour votre famille, peu de choses contribueront autant à la réalisation de vos ambitions que l'élevage des lapins. Tout d'abord, un seul lapin fournit environ 0,84 m<sup>3</sup> d'excréments par an, ce qui est largement suffisant pour activer un gros tas de compost. Ajoutez à cela toute la paille souillée que vous retirez des clapiers lorsque vous les nettoyez et la terre de votre jardin sera très fertile. Les modes de vie des plantes et des animaux ont évolué de telle sorte que non seulement ils coexistent, mais se complètent. Dans ce domaine, les lapins jouent un rôle particulièrement important.

La chair des lapins est excellente, très nutritive et ne contient pas de graisse. De plus la taille des animaux est pratique (un lapin fait un bon repas pour quatre à cinq personnes), ils sont faciles à tuer et à préparer. En élevant deux lapines reproductrices, une famille peut manger du lapin une fois par semaine.

### CLAPIERS SUPERPOSÉS

*C'est une méthode qui permet de tirer le meilleur parti d'un espace réduit. Les clapiers sont superposés, le premier se trouvant à 10 cm du sol. On peut les placer dehors contre un mur à condition de les recouvrir d'un toit afin que la pluie ne puisse pas y pénétrer. Les cages attachées aux clapiers sont en grillage, y compris le sol. On place entre les étages des plateaux de zinc destinés à recueillir les excréments.*



### CLAPIERS MOBILES

*Ces clapiers se composent d'une cage fermée de 60 x 90 cm et de 45 cm de hauteur ; les clapiers destinés à abriter des femelles doivent contenir des nichoirs. On attache ensuite, au clapier en bois, une cage en grillage de 60 cm de large sur au moins 1,20 m de long.*

Une lapine doit avoir de quatre à six portées d'environ six lapereaux par an. La durée de vie d'une reproductrice peut être de deux ans mais il est très facile de la remplacer. La chose la plus importante à prendre en considération est la reproduction. Si l'un de vos voisins a un mâle et que vous êtes entièrement satisfait de son état de santé, vous pouvez faire saillir vos femelles. Sinon vous pouvez élever un mâle pour deux femelles, ou même pour une seule. Le maximum est de dix femelles par mâle. Si toutefois vous possédez dix femelles, c'est que vous êtes à la tête d'un véritable élevage. En effet, cela représente approximativement 300 lapins à tuer par an. Mais en y réfléchissant ce nombre de lapins peut vous permettre d'acheter d'autres choses, car une fois que vous aurez mangé autant de lapins que vous en êtes capable, il vous en restera suffisamment pour en vendre.

N'oubliez pas que si vous devez acheter de la nourriture pour vos lapins – ce qui est fort probable si vous avez dix femelles – cette nourriture nourrit non seulement vos lapins, mais aussi le sol de votre jardin et donc vous-même. Cela est également valable pour la paille qu'il vous faudra acheter pour les litières : cette paille après avoir servi dans les clapiers finira ses jours dans le compost et éventuellement dans vos planches de cultures. L'élevage des lapins est donc doublement productif.

### Les soins à apporter aux lapins

Un élevage de lapins représente beaucoup de travail – en particulier au début lorsque vous « démarrez » –, il est donc préférable de commencer modestement avec deux femelles et un mâle, par exemple, et de vous agrandir au fur et à mesure que vous acquerez de l'expérience. Une fois que votre élevage tournera bien, le travail à effectuer ne vous prendra que quelques minutes par jour.

Vous devez tenir compte des divers instincts et besoins des lapins et essayer de les satisfaire au maximum. Il serait cruel d'élever des lapins dans des cages en grillage et de les nourrir uniquement de

granulés et de foin. Il est souhaitable en été de leur donner la possibilité de manger de l'herbe et de gratter la terre et, en hiver, de les garder dans un endroit chaud et sec et de leur donner un assortiment de verdure fraîche. Vous pouvez également élever des lapins dans des clapiers mobiles posés à même le sol, mais, en hiver, ce n'est pas une solution idéale dans les climats froids.

Il est également important que les lapins soient au calme. Leurs ancêtres sauvages vivaient dans des terriers ; vous devez donc leur fournir comme habitation ce qui se rapproche le plus d'un terrier. Ne les exposez donc pas constamment à la lumière et ne leur imposez pas la présence d'autres animaux.

### Comment loger les lapins

Il existe deux sortes de clapiers. La première, et certainement la meilleure lorsqu'elle est bien employée, est le clapier mobile que l'on pose à même le sol. En général, ce genre d'habitation se compose d'un clapier à proprement parler, de 90 cm de long, 60 cm de large, et 45 cm de hauteur, auquel est attachée une cage en grillage de 60 cm de large sur au moins 1,20 m de long. Si le clapier est destiné à abriter une femelle, vous devez y placer un nichoir.

La deuxième sorte d'habitation se compose de clapiers fixes surélevés et adossés contre un mur ou, encore mieux, placés dans une cabane. Si vous décidez de mettre vos clapiers dehors, je vous recommande de construire un toit pour les protéger de la pluie. Rien n'est plus désagréable que de nettoyer des clapiers tout mouillés et puants. Si vos lapins sont dans un endroit chaud et sec, ils ne sentiront pas mauvais. N'oubliez pas que la pluie peut également être projetée horizontalement contre les clapiers ; alors, arrangez-vous pour que, quel que soit le temps, vos lapins ne soient jamais mouillés.

Si vos clapiers sont dans une cabane, prévoyez devant eux un espace libre d'au moins 1 m de large. La hauteur de la cabane doit se situer entre 2,40 m et 3 m. Si le toit de la cabane est trop bas l'atmosphère sera étouffante, s'il est trop haut, il fera froid.

Si vous utilisez du grillage galvanisé pour vos clapiers, les mailles doivent être de 2 cm sur 2 cm. Seul le sol de la partie où sont fixés la mangeoire et l'abreuvoir doit être en grillage. Le clapier, par contre, doit avoir un véritable plancher. Le bois est le meilleur matériau pour la construction des clapiers car il est plus chaud.

Les aménagements doivent être très simples. Il est important que chaque case soit dotée d'un râtelier, cela vous évitera de gâcher du foin. Les abreuvoirs automatiques ou ceux prévus pour recevoir une bouteille renversée vous feront gagner un temps

précieux. Les lapins doivent toujours avoir de l'eau propre à leur disposition, cela est essentiel à leur santé et ne croyez jamais les gens qui vous diront le contraire. Si vous leur distribuez du grain ou des granulés, vous avez intérêt à prévoir des mangeoires extérieures ou tout autre récipient pouvant faire office de mangeoire et ne permettant pas aux lapins de gratter à l'intérieur et gâcher le contenu.

### La reproduction

N'achetez pas de vieilles lapines ou des lapins soi-disant en gestation pour commencer votre élevage : achetez plutôt de jeunes femelles que vous laisserez s'accoutumer à leur nouveau lieu d'habitation et mettez au mâle à l'âge de vingt semaines. A partir de trois mois, chaque femelle doit avoir son clapier. Maniez vos reproductrices avec douceur et précaution.

L'accouplement doit se faire dans la case du mâle. Si la saillie a lieu dans les cinq premières minutes, tant mieux ; si elle n'a pas lieu, enlevez la femelle et représentez-la six heures plus tard. Après la saillie, remettez-la dans son clapier, donnez-lui à manger et laissez-la au calme. Ne dérangez pas la femelle le jour de la naissance des lapereaux mais inspectez le nid le lendemain et retirez si nécessaire les lapereaux morts, mal formés ou trop petits – ils ne donneront jamais rien de bon. Au bout de quatre semaines, vous pouvez sevrer les jeunes lapereaux et les installer dans un clapier à part. Faites saillir la femelle immédiatement. Ne mettez jamais le père en présence de ses enfants : il pourrait fort bien les manger.

Les lapins nourris de façon intensive sont prêts à être mangés à l'âge de dix semaines. Personnellement, je préfère les nourrir moins intensivement et les garder plus longtemps – jusqu'à quatre mois maximum par exemple. Je les laisse grossir lentement en leur donnant principalement de la verdure, du foin, de l'avoine et des pommes de terre cuites. Nourris de cette manière, ils sont plus gros et ont meilleur goût lorsque le moment est venu de les tuer. De plus, les peaux sont bonnes à tanner, alors qu'à dix semaines elles sont presque inutilisables car elles perdent tout leur poil. Pendant les 12 heures qui précèdent l'abattage, les lapins ne doivent rien manger mais ils doivent avoir de l'eau à volonté.

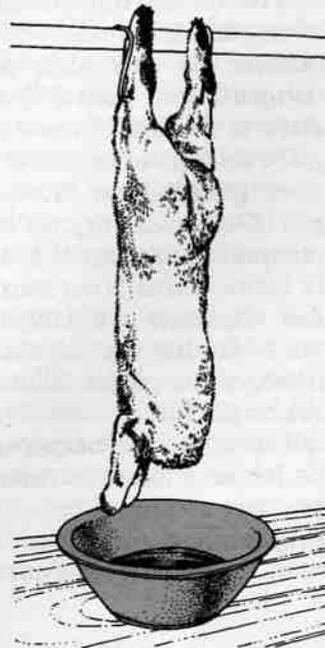
### L'alimentation des lapins

Vous pouvez très bien élever des lapins en leur donnant uniquement un aliment composé sous forme de granulés et du foin ; mais souvent, cela ne suffit pas à assouvir leurs besoins naturels. Vous pouvez également ne leur donner que de la verdure

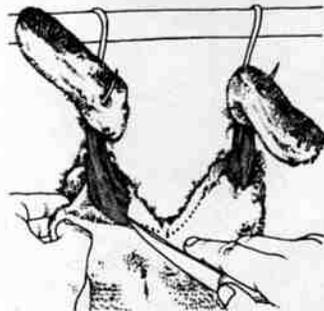
**COMMENT TUER UN LAPIN**  
Prenez les pattes de la main gauche et l'arrière de la tête de la main droite. Tirez la tête d'un coup sec en la retournant en arrière. La mort est instantanée et sans douleur.



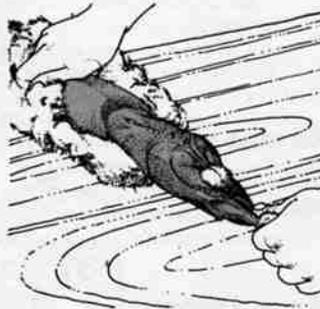
**COMMENT DÉPECER UN LAPIN**



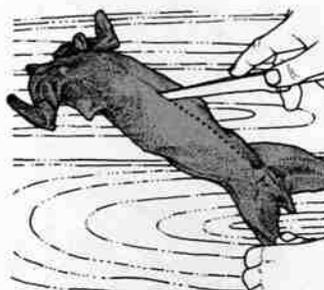
**1** Accrochez le lapin par les pattes arrière. Coupez la tête pour le saigner et recueillez le sang dans un bol.



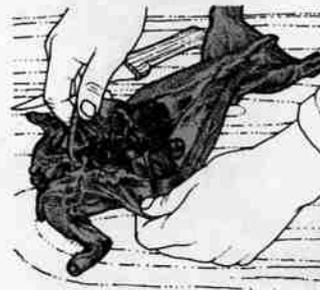
**2** Coupez la peau autour des jarrets et faites une entaille le long de l'intérieur des cuisses.



**3** En tenant le lapin par les pattes arrière dépecez-le exactement comme si vous enleviez un pull-over à un enfant.



**4** Coupez les pattes et faites une entaille le long du ventre en faisant attention à ne pas perforer les intestins.



**5** Retirez les intestins, la vessie et le cœur. Gardez le foie et les rognons et enterrez le reste dans votre tas de compost. Lavez le lapin soigneusement.

et du foin mais vous devrez alors leur fournir d'énormes quantités de verdure d'une variété très étendue ainsi que du très bon foin ; mais vous courrez quand même le risque d'avoir de petites portées et de petits lapins.

La meilleure solution consiste à faire un mélange et à leur donner un peu de grain – l'avoine est préférable – du foin et de la verdure, et, si vous pouvez vous en procurer, du son ou des recoupes. Les lapins aiment également les épluchures de pommes de terre (cuites), les pommes de terre et toutes les racines : navets, panais, choux-raves, radis, etc. La betterave à sucre est excellente pour l'engraissement des jeunes mais elle n'est pas à recommander pour les reproducteurs qui ne doivent pas trop grossir.

100 g de granulés et environ 150 g d'avoine auxquels vous ajouterez du foin et de la verdure à volonté constituent une bonne ration quotidienne pour un lapin adulte. Pour une femelle en gestation ou allaitant, cette ration doit être de 200 g, jusqu'à ce que les petits soient sevrés, afin qu'elle ait suffisamment de lait pour les nourrir. Ces quantités sont bien sûr théoriques.

L'herbe est très bonne pour les lapins mais ne leur donnez jamais de résidus de tonte de gazon ; ils commencent à fermenter trop rapidement et deviennent nocifs. La verdure distribuée aux lapins doit toujours être fraîche ou sous forme de foin. Les orties séchées sont excellentes ; très riches en protéines, elles sont particulièrement appréciées des lapins. Pratiquement tous les résidus du potager sont bons pour eux également : les feuilles de choux, la partie feuillue des légumes à racines comestibles, à l'exception de celle des pommes de terre qui est un poison, les herbes, les feuilles de framboisiers et de mûriers (surtout si les lapins ont la diarrhée) ; la capselle ou bourse-à-pasteur, le chardon des champs, le pissenlit mais pas trop souvent, le liseron, la fétuque, l'oseille, le tussilage ; les marguerites ou les pâquerettes, le trèfle et les diverses vesces. Cultivez des choux frisés pour distribuer à vos lapins à la fin de l'hiver et au printemps, cela contribuera largement à leur développement.

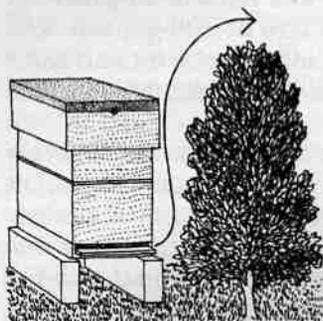
Le fourrage ensilé est excellent pour l'engraissement des lapins destinés à la consommation ainsi que pour les femelles qui allaitent. On peut le faire soi-même en entassant des résidus de tonte de pelouse dans des sacs en plastique que l'on scelle de façon que l'air ne puisse pas y pénétrer. Entassez les sacs les uns sur les autres et laissez-les ainsi jusqu'à ce que les résidus aient fermenté. La fertilité de votre sol se trouvera fortement améliorée lorsque le contenu des sacs sera passé par les lapins.

## L'APICULTURE

Ce qu'il y a d'extraordinaire chez les abeilles, c'est qu'elles se nourrissent de choses qui ne coûtent rien, des choses qu'elles trouvent simplement dans la nature et qui n'ont d'autre utilité pour personne.

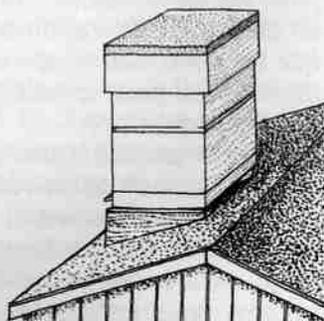
### Les ruches dans les petits jardins

Nombreux sont les gens qui ont peur d'élever des abeilles dans des petits jardins en ville ou en banlieue, principalement parce que, comme tout le monde le sait, les abeilles piquent. Toutefois, vous ou votre voisin ne courrez aucun danger d'être piqués si les ruches sont placées en hauteur. Il existe une autre solution plus ancienne, qui consiste à mettre les ruches derrière une haie, ce qui oblige les abeilles à s'élever avant de s'éloigner de la ruche ; leur trajectoire de vol se trouve donc au-dessus de la tête des humains. Cette solution est satisfaisante à condition d'avoir assez de place dans votre jardin.



**LES RUCHES PROTÉGÉES PAR UNE HAIE**

Lorsque l'on place une ruche derrière une haie, les abeilles sont obligées de s'élever pour pouvoir s'envoler. De ce fait leur trajectoire de vol se trouve au-dessus de hauteur d'homme.



**LES RUCHES EN HAUTEUR**

On peut également placer les ruches sur un toit ou sur une plate-forme. Elles sont alors beaucoup moins encombrantes que derrière une haie.

### Le matériel

**Les ruches.** Les apiculteurs modernes élèvent leurs abeilles dans des ruches en bois, c'est d'ailleurs dans de nombreux pays la seule méthode légalement acceptée. Ces ruches contiennent des rayons artificiels que l'on peut enlever. Chaque rayon comprend un fond de cire gaufrée. Les ouvrières forment avec la cire des alvéoles dans lesquelles elles espèrent que la reine viendra pondre mais, malheureusement, l'apiculteur trompe les ouvrières en introduisant une grille de séparation entre la reine, qui est dans le compartiment réservé à la ponte, et les rayons au-dessus. Les ouvrières remplissent les rayons de miel mais la reine ne pond jamais dans ces rayons. L'apiculteur ne tue donc aucune larve lorsqu'il recueille le miel.

Vos ruches doivent comporter les éléments suivants, de bas en haut : la planche de vol qui est une planche de bois plate posée sur un support ; un compartiment réservé à la ponte formé d'une caisse ouverte dessous et dessus et remplie de rayons ; une grille de séparation, sorte de planche percée de trous assez grands pour laisser passer les ouvrières mais pas la reine ; des rayons moins profonds que ceux du compartiment réservé à la ponte ; un couvercle ayant la forme d'une boîte sans fond.

**Les vêtements d'apiculteur.** En plus des ruches, il vous faudra un équipement spécial pour vous protéger des piqûres d'abeilles pendant votre travail. A chaque fois que vous revêtirez les diverses parties qui composent cet équipement, faites très attention à ne laisser aucune ouverture par laquelle une abeille pourrait s'introduire.

**Le planche d'évacuation.** C'est une planche comprenant un battant ne s'ouvrant que d'un côté, ce qui

Couvercle

Rayons à miel

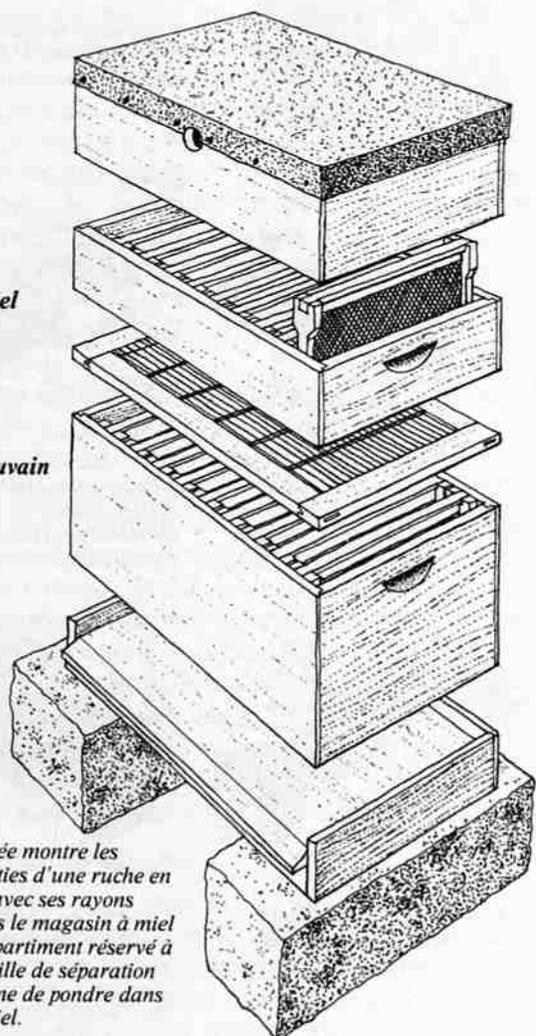
Grille de séparation

Rayons à couvain

Planche de vol

LA RUCHE

Cette vue éclatée montre les différentes parties d'une ruche en bois moderne avec ses rayons amovibles dans le magasin à miel et dans le compartiment réservé à la ponte. La grille de séparation empêche la reine de pondre dans les rayons à miel.



permet à l'apiculteur d'évacuer les abeilles vers le bas de la ruche. Elle se place entre le compartiment de ponte et le magasin à miel afin de débarrasser celui-ci des abeilles lorsque vous voulez récolter le miel. Ce genre de planche n'est pas indispensable ; vous pouvez également évacuer les abeilles en passant une brosse souple sur les rayons ou en les tapant contre le sol. Les abeilles n'apprécient pas beaucoup ces méthodes mais vous ne courrez aucun danger si vous êtes bien protégé.

**L'enfumeur.** C'est un récipient dans lequel on fait brûler du papier gaufré ou du tissu pour engourdir les abeilles et pouvoir travailler sans risque d'être piqué. Cette méthode est efficace car dès que les abeilles sentent la fumée elles pensent qu'il y a un feu de forêt. Elles se remplissent donc de miel et se préparent à déménager. Les abeilles ne peuvent pas piquer lorsqu'elles sont pleines de miel mais il faut être prudent et ne pas trop les enfumer.

**L'extracteur centrifuge.** Dès qu'un rayon est plein de miel vous pouvez le recueillir à l'aide d'un extracteur centrifuge. C'est une centrifugeuse qui permet d'extraire le miel des alvéoles sans les endommager, ce qui évite aux abeilles un surplus de travail et les incite à se concentrer sur la fabrication du miel. Avant de se servir de l'extracteur, on doit ouvrir les alvéoles avec une lame de couteau chauffée. Maintenez cette lame au chaud dans de l'eau bouillante.

**Le nourrisseur.** Si vous décidez de nourrir vos abeilles pendant l'hiver – ce qui les maintiendra en bonne santé et vous permettra de recueillir plus de miel au printemps – il vous faudra un nourrisseur. C'est un simple récipient en plastique, en bois ou en métal que vous remplissez d'eau sucrée et placez sur le magasin à miel au-dessous du couvercle. Faites un mélange avec deux parties de sucre pour une partie d'eau que vous ferez bouillir puis refroidir. Chaque essaim doit avoir 16 kg de ce mélange pour passer tout l'hiver. Les abeilles se remettront au travail lorsque le printemps arrivera.

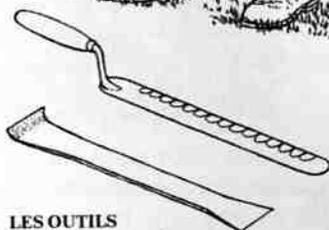
**LE MATÉRIEL**

*Pour pratiquer l'apiculture, il est essentiel d'avoir des vêtements de protection. On doit se protéger les mains et les poignets avec des gants et le visage avec un masque spécial. Portez des vêtements de couleur claire et rentrez vos pantalons dans vos chaussettes. Vous pouvez vous servir d'un outil spécial ou d'un tournevis pour soulever le couvercle sur le côté ou à l'arrière. Ayez toujours à votre disposition un enfumeur contenant soit du papier gaufré, soit du tissu. La fumée étourdit les abeilles qui ne peuvent pas piquer lorsqu'elles sont pleines de miel.*

**Comment stabiliser un essaim**

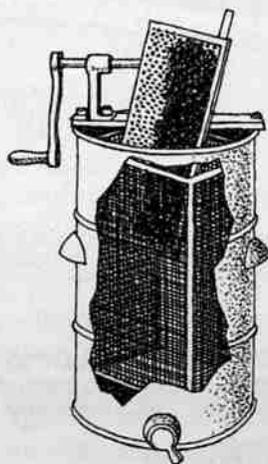
Pour commencer un élevage d'abeilles vous devez soit acheter un essaim déjà en ruche, soit acheter un noyau d'essaim, soit mettre un essaim en ruche. Un noyau se compose d'une reine accompagnée de quelques centaines d'ouvrières ; le tout vous est envoyé dans une boîte. Ces abeilles doivent être nourries à l'eau sucrée jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment établies pour pouvoir survivre sans aide extérieure. Vous ne devez ajouter un magasin à miel que lorsque les rayons à couvain (compartiment réservé à la ponte) sont pleins de miel.

Pour mettre un essaim en ruche, il vous faudra d'abord en trouver un. Les essaims sont les enfants des colonies d'abeilles et se composent d'une reine et de plusieurs milliers d'ouvrières. Les abeilles ont pour habitude de former une énorme grappe accrochée à une branche pendant que des sortes d'éclaireurs vont chercher un endroit où l'essaim pourrait s'installer. Lorsque les éclaireurs reviennent, tout l'essaim s'envole pour aller s'installer dans le nouvel endroit. Si vous avez la chance de trouver un essaim, vous devrez couper la branche ou la secouer très fort pour que toute la masse d'abeilles tombe dans une boîte. Retournez la boîte et laissez-la jusqu'au soir en la posant sur un morceau de bois afin que les éclaireurs puissent y rentrer. Puis transportez la boîte jusqu'à votre ruche. Étendez un drap blanc sur le sol devant l'entrée de la ruche et secouez la boîte pour faire tomber l'essaim sur le drap. Étant donné que les abeilles ont tendance à marcher vers le haut, elles monteront dans la ruche.



**LES OUTILS**

*Vous pouvez utiliser un outil spécial pour détacher les unes des autres les différentes parties de la ruche. Avant de mettre les rayons à miel dans un extracteur centrifuge, il faut ouvrir les alvéoles à l'aide d'une lame de couteau chauffée.*



**EXTRACTEUR CENTRIFUGE**

*Il permet, grâce à la force centrifuge, d'extraire le miel des rayons sans les endommager.*

## DRAINAGE

Pour à peu près toutes les plantes terrestres, un terrain très humide est un mauvais terrain. Les plantes y poussent tard au printemps, y croissent lentement et mal, et les maladies cryptogamiques y abondent. De plus, un terrain très humide est par trop acide. Il est donc nécessaire de le drainer.

### La nappe phréatique

Quand l'eau tombe sur un sol perméable elle s'y enfonce jusqu'à ce qu'elle rencontre une couche imperméable. Si cette couche est en pente, l'eau pourra continuer sa progression vers le bas jusqu'à ce qu'elle affleure – autrement dit parvienne à la surface quelque part. Le niveau général d'élévation de l'eau dans une région s'appelle la nappe phréatique. Dans un terrain, si elle se situe sous la surface du sol à une profondeur faible, voire modérée, un problème de drainage se pose. Si elle coïncide avec la surface, il en résulte un marécage. Si elle se situe au-dessus, il en résulte une mare, ou un lac.

Un problème de drainage se pose aussi lorsque le sol de surface est constitué d'argile compacte, parce que l'eau ne s'y infiltrera pas, ni par en haut ni par en bas. Si le sol est surtout fait de sable ou de gravier, l'eau s'y infiltrera aisément, mais s'il y a de l'argile par en dessous, l'eau pourra s'accumuler dans le sable ou le gravier et un problème de drainage se posera de nouveau.

## Fossés, tranchées, rigoles et drains

On peut dans une certaine mesure abaisser la nappe d'eau dans un terrain en creusant des fossés tout autour. Si cette solution est insuffisante, on peut creuser des tranchées d'écoulement, la principale pouvant traverser le terrain en son milieu, et les autres (rigoles) venant la rejoindre en étant disposées de préférence en chevron. Au fond de ces tranchées et rigoles on pose des tuyaux perforés ou des « drains » (tuyaux courts de terre cuite emboîtés bout à bout de façon lâche ; ceux de la tranchée principale, plus gros, étant appelés collecteurs). On les couvre de gravier ou de quelque autre matériau dur et fragmenté, et l'on recouvre le tout de terre.

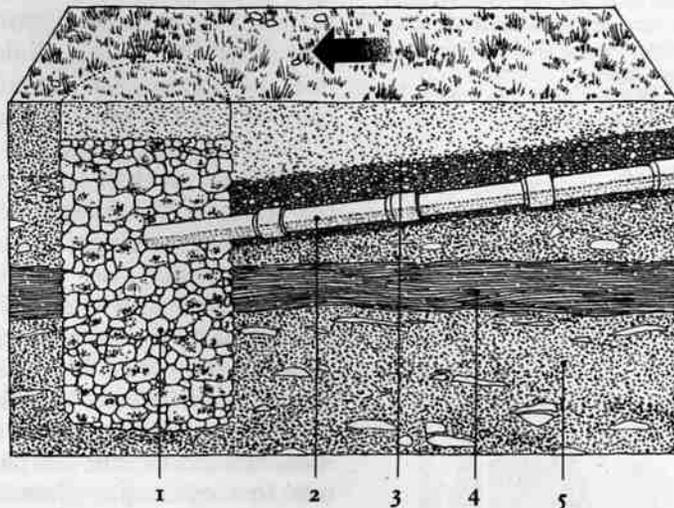
### Puits absorbants ou puisards

Il se peut qu'un jardin soit trop humide parce que le sol proprement dit est très fortement argileux alors que le sous-sol est perméable. Il est possible de remédier à cet état de choses au moyen d'un puits absorbant. Creusez dans la partie la plus basse du jardin une fosse qui devra pénétrer profondément dans le sous-sol perméable. Emplissez la fosse de grosses pierres et faites-y aboutir les drains collecteurs.

Un puits absorbant est également indiqué lorsque l'excès d'humidité est dû à la présence d'une couche imperméable sous le sol de surface. Il suffit alors simplement que le puits absorbant traverse cette

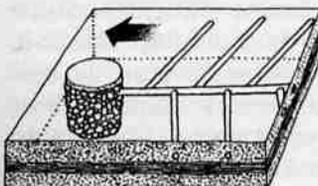
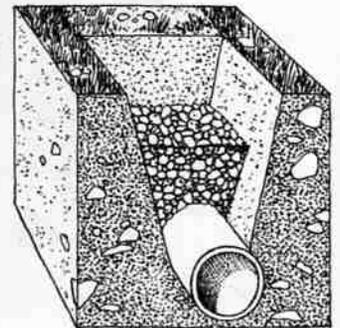
### TRANCHÉES - PUISARD

Si le sous-sol est perméable et le sol fortement argileux, on peut drainer celui-ci en installant un puisard. C'est un trou suffisamment profond – environ 1,20 m – pour évacuer l'eau dans le sous-sol. Emplissez la fosse d'un matériau poreux (gravier, fragments de brique). Faites-y aboutir en pente douce une tranchée d'écoulement garnie de drains. L'eau se dispersera dans la terre perméable à la base du puisard. Dans un grand jardin, réalisez un drainage en « chevron » – tranchées latérales parallèles donnant de part et d'autre en oblique sur une



### TRANCHÉE ET DRAIN : COUPE

Le drain posé, recouvrez-le de cailloux fins ou de gravier avant de remettre la terre en place.



tranchée principale aboutissant au puisard.

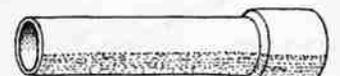
### PUISARD

La coupe ci-dessus montre le puisard (1), avec drains collecteurs (2) y aboutissant. Les drains sont recouverts de cailloux fins (3). La couche imperméable (4) est traversée par le puisard et l'eau peut ainsi atteindre la couche poreuse (5).



### TUYAUX PERFORÉS

Ils sont en plastique et peuvent être d'une grande longueur ; l'eau pénètre par les ouvertures perforées tout au long du conduit.



### DRAINS

Tuyaux courts insérés l'un dans l'autre de façon lâche ; l'eau s'y infiltre par les jointures et s'écoule jusqu'au puits absorbant.

couche imperméable. Posez dans le sol de surface perméable les drains aboutissant au puits, de manière qu'ils captent l'eau avant qu'elle n'atteigne la couche imperméable.

Si vous n'êtes pas en mesure de creuser au travers de la couche imperméable, ou si vous ne pouvez abaisser la nappe d'eau à l'aide d'une des méthodes indiquées ci-dessus, vous constaterez probablement qu'un canal d'écoulement doit non seulement traverser votre jardin mais aussi celui du voisin, voire ceux de plusieurs voisins.

## TERRASSES

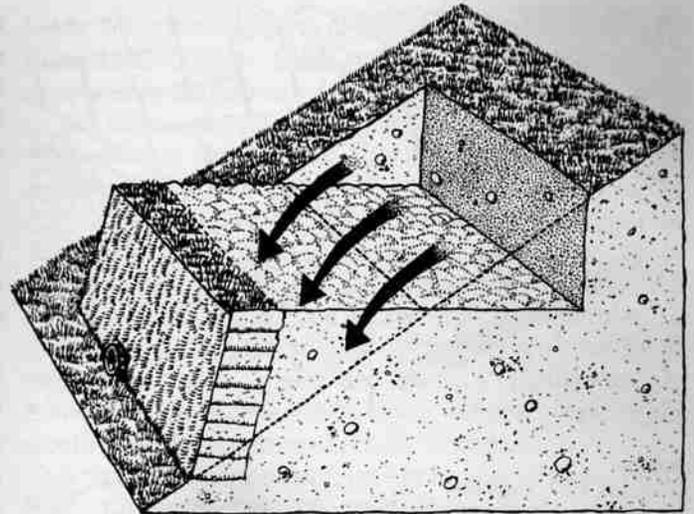
L'établissement de terrasses sur des versants escarpés s'est pratiqué depuis l'Antiquité, et en bien des régions du monde c'est le seul moyen de cultiver la terre de façon permanente. S'adonner à la culture sur de pareils versants de monts ou coteaux sans qu'ils soient étagés en terrasses entraîne inévitablement l'érosion du sol et en fin de compte la perte complète de tout revêtement de terre arable.

Si vous possédez une pente raide improductive, il vaut donc la peine d'y aménager une ou plusieurs terrasses. Si vous faites l'acquisition d'un terrain déjà étagé en terrasses, il est probable qu'il sera très productif, pour la simple raison qu'il aura fallu beaucoup d'efforts, voire de frais, pour le réaliser, et qu'en conséquence il a dû faire l'objet des soins les plus attentifs pour qu'il fournisse un rendement maximum.

### Construction d'une terrasse

Tracez le contour correspondant à la terrasse envisagée, et à la base de ce tracé dégagez à la bêche une assise pour le mur. Découpez sur les bords du talus des bandes de terre à gazon pouvant s'adapter à la surface de fondation et empilez-les dessus pour édifier le mur, en veillant à ce qu'il ait une légère inclinaison en direction de la terrasse (fruit du mur). La hauteur du mur doit correspondre à la moitié de celle indiquée par le sommet du tracé. Pour obtenir la terrasse, divisez en deux la portion de pente séparant le mur du sommet du tracé, enlevez la terre de la moitié supérieure et déversez-la sur la moitié inférieure, puis aplanissez. De l'herbe fraîche finira par apparaître sur la face verticale exposée du mur. Il deviendra aussi résistant qu'un mur de pierre.

Quel que soit le matériau utilisé pour le mur, il faudra prévoir un drainage. Il faut donc, avant d'édifier le mur, truffer d'un matériau perméable — pierres ou cailloux — le sol de la pente bordant en retrait l'assise du mur. Puis il faudra que tous les dix mètres environ des drains traversent le mur et pénètrent dans cette couche perméable.



### CONSTRUCTION D'UNE TERRASSE

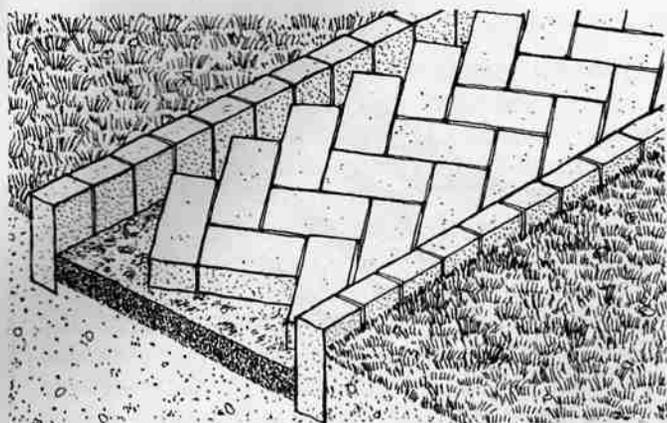
*Marquez le tracé de la terrasse envisagée, et prélevez ailleurs des bandes de terre à gazon s'adaptant à sa largeur. Une fois dégagée une assise à la base du tracé, édifiez dessus avec ces bandes un mur de soutènement légèrement incliné vers la terrasse. Rendez perméable le sol contre le mur en le truffant de cailloux, et insérez-y des drains à travers le mur. Enfin transférez la terre de la moitié supérieure du tracé sur la moitié inférieure. De l'herbe nouvelle poussera sur la face exposée du mur.*

## ALLÉES

Une bonne allée à revêtement ferme et parcourant pour ainsi dire l'épine dorsale du jardin, c'est très utile. L'allée principale d'un potager est beaucoup trop « passante » pour que l'on se contente d'un revêtement d'herbe. Un chemin de terre devient boueux, sauf si le sol est très siliceux et léger, et il est beaucoup plus facile de pousser une brouette sur une surface dure. A présent que je m'adonne à la culture en planche (voir p. 106), j'établis des sentiers empierrés entre les planches en jetant tout simplement sur les étroites bandes de terrain qui les séparent tous les cailloux ou pierres que je déterre. C'est une pratique que je recommande vivement : avec une allée centrale dallée et bordée de part et d'autre à angle droit par les planches et leurs sentiers empierrés, vos pieds ne seront pratiquement jamais sales, et c'est une chose que les tapis de votre living-room apprécieront autant que vous.

### Types d'allées

On peut envisager plusieurs genres de revêtements. Le béton est inusable, mais laid. Et après tout, si vous jardinez, c'est aussi pour joindre l'agréable à l'utile, et il est donc normal que vous teniez largement compte de l'esthétique. Une allée en briques, éventuellement avec un motif en zigzag, est très attrayante, et si elle est bien réalisée, elle durera



**ALLÉES**

*Ci-dessus, les briques sont disposées en chevron et maintenues par des bordures de briques verticales. Ci-dessous, allée en béton : le béton frais est nivelé à la hauteur voulue avec la tranche d'une planche.*



toute une vie. Mais si elle est mal réalisée, elle se disloquera en un rien de temps. Un dallage fantaisiste, voilà qui est fort bien si vous l'appréciez, mais personnellement j'estime que le résultat final ne vaut pas la peine que l'on se donne pour ajuster les pièces du puzzle. Mais un dallage de pierres plates rectangulaires régulièrement disposées, ou de pierres plates et de briques alternées, cela peut être excellent, aussi esthétique qu'utile. On peut se servir de vieilles briques et il n'est même pas besoin de les nettoyer. Gravier, éclats de granit, petits cailloux, tout cela peut également fournir un revêtement convenable.

**Établissement d'une allée**

**Gravier.** Creusez une tranchée d'environ 10 cm de profondeur, et de la largeur désirée. Emplissez-la bien de gravier. Ne lésinez pas sur le gravier, mettez-en beaucoup, sinon il se dispersera et disparaîtra vite à force d'être piétiné.

**Briques et dalles.** Creusez une tranchée de 10 cm de profondeur et placez-y une couche de sable de 5 cm. Aplatissez le sable avec une planche pour l'égaliser et l'affermir. Posez les briques de manière à réaliser un motif en chevron. Frappez-les avec un maillet pour

obtenir une surface égale, en veillant à ne pas les écorner. Répandez du sable sur les briques, puis balayez la surface de façon à faire pénétrer le sable dans les interstices. Arrosez l'allée afin que le sable « prenne ».

Une allée faite de dalles se réalisera de la même manière. Les bords ne poseront pas de problème, étant donné les amples dimensions des dalles.

**Béton.** Si votre sol est mou et boueux, il vous faudra creuser une tranchée fort profonde – disons de 30 cm – et la garnir de blocaille. Si votre sol est ferme et bien drainé, il suffira de creuser une tranchée d'environ 5 cm de profondeur. Ensuite, le long de chaque bord de l'allée, posez sur la tranche des planches devant servir de coffrage. Plantez de part et d'autre de la tranchée des taquets destinés à maintenir ces planches fermement en place.

Voici quelle doit être la composition du béton utilisé : une part de ciment, deux parts de sable, et quatre parts de petit « agrégat » (gravier, petits éclats de cailloux). Si vous pouvez emprunter ou louer une bétonnière, tant mieux ; cela vous épargnera un dur labeur. Si tel n'est pas le cas, procédez ainsi pour mélanger les composants du béton : sur une surface dure, telle que du béton précisément, rassemblez d'abord l'agrégat en un tas pyramidal. Versez sur ce tas le sable de façon qu'il le recouvre en étant également réparti. Faites de même avec le ciment. Ensuite, attaquez par un côté le tas final à la pelle, en faisant glisser la pelle sur la surface de base, et reconstituez à proximité, pelletée par pelletée, un autre tas conique. Recommencez cette opération en sens inverse en reconstituant le tas là où il se trouvait d'abord.

Procédez à une troisième reconstitution, et pratiquez alors au sommet du cône un trou semblable au cratère d'un volcan. Versez-y de l'eau additionnée d'un peu d'« émulsionneur » (ou de détergent à défaut d'émulsionneur). Puis maniez la pelle dans le trou de manière à marier l'eau et le mélange sec. Ce faisant, veillez bien à ne pas faire de brèche dans le mur circulaire à la base du tas, sinon vous perdrez eau, ciment, et le reste. Une fois que vous aurez malaxé ainsi le plus de matière possible, transférez promptement au centre, à la pelle, l'extérieur du tas. Pilonnez et malaxez à la pelle tout en aspergeant d'eau dans la mesure du nécessaire. Le mélange obtenu ne doit pas être trop délayé ; il suffit qu'il soit humidifié à fond.

Versez ce mélange dans la tranchée à l'aide d'un seau. Égalisez-le au niveau des planches de coffrage, et affermissez la surface en la comprimant avec la tranche d'une planche. Vous obtiendrez ainsi une

surface antidérapante constituée d'arêtes et de petits sillons. Il serait également bon de réussir à bomber légèrement cette surface, car de l'eau tombant dessus serait dès lors automatiquement évacuée.

Vous trouverez plus commode de réaliser une allée longue en plusieurs sections, disons de 3 m de long. Si l'allée a plus de 12 m de long sans interruption, placez à peu près tous les 9 m des joints de dilatation, lesquels peuvent être des planches minces reposant sur la tranche. Une fois que le béton aura pris, laissez ces planches en place ; elles permettront au béton de se dilater, sinon il pourrait se fendre par temps très chaud. Une fois l'allée terminée, maintenez le béton humide pendant trois jours. Arrosez-le de temps à autre ou recouvrez-le de toile à sac mouillée. Et veillez à ce qu'il soit à l'abri de la gelée.

## CLÔTURES

Les bonnes clôtures font les bons voisins, et les mauvaises rendent les voisins mauvais. On ne devrait certainement pas établir une clôture, palissade, mur ou haie, sans consulter son voisin, et s'il y a désaccord, le mieux, et de loin, est d'aboutir à un compromis. Vous serez bien plus heureux avec une clôture pas très satisfaisante et un ami de l'autre côté, qu'avec celle que vous souhaitiez et un ennemi mortel par contrecoup.

Clôtures végétales (ou haies vives) et clôtures inertes (palissades, murs, treillages) ont des avantages les unes par rapport aux autres. Les haies ont bel aspect, et puis elles sont vivantes, et par voie de conséquence elles contribuent à l'entretien de nombreux êtres vivants : petits animaux, oiseaux, papillons. Elles augmentent la richesse biologique d'un jardin, et elles peuvent être productives. Considérez par exemple les mérites d'une haie de pommiers sauvages ou de noisetiers.

Toutefois, les haies « stérilisent » beaucoup de terrain : c'est-à-dire que d'abord elles en masquent une notable portion, et que d'autre part, ce qui est plus grave, leurs racines peuvent s'étaler sur une large superficie et y épuiser le sol en en retirant humidité et nourriture. Cela peut n'avoir guère d'importance dans un grand jardin, mais dans un petit c'est très fâcheux. Les haies peuvent aussi abriter des mauvaises herbes et des insectes nuisibles. Pour ma part, je ne m'en plaindrais pas trop, parce qu'elles abritent aussi des insectes utiles – des prédateurs –, et pour un jardinier « organique » tout ce qui rend la vie plus foisonnante dans son jardin doit être encouragé.

Les clôtures inertes prennent beaucoup moins de place, et elles n'émettent évidemment pas de racines.

Elles n'abritent pas non plus des insectes et des mauvaises herbes. Elles présentent aussi l'avantage appréciable de pouvoir être rapidement établies. Mais ce qui est encore plus important, c'est que l'on peut y « conduire » des arbres fruitiers (cordon, espalier, éventail) ainsi que des plantes grimpantes nutritives, telles que haricots d'Espagne ou à rames, tomates, concombres, courges ou melons. Par rapport aux haies, c'est à mon sens un avantage vraiment très considérable. Il y a peu de plantes susceptibles de fournir une bonne haie en même temps que de la nourriture, tandis que les plantes légumières et fruitières susceptibles de croître contre une clôture inerte sont fort nombreuses et variées.

Notez bien, cependant, que la laideur d'une clôture inerte du genre palissade ou treillage est toujours une éventualité, mais ce n'est certes pas une nécessité. Choisissez-en une qui n'offense pas votre vue.

## Établissement d'une haie

Pour mes haies je porte toujours mon choix sur une plante simple, locale et répandue comme l'aubépine ou le hêtre, lequel est attrayant et conserve ses feuilles brunes tout l'hiver. Je rabats mes haies tous les trois ou quatre ans afin qu'elles demeurent denses et ne s'ouvrent pas à la base. Cette opération consiste à recéper les tiges supérieures de la haie, à les courber pour leur faire prendre un léger angle par rapport à l'horizontale, mais sans les rompre, et à les entrelacer.

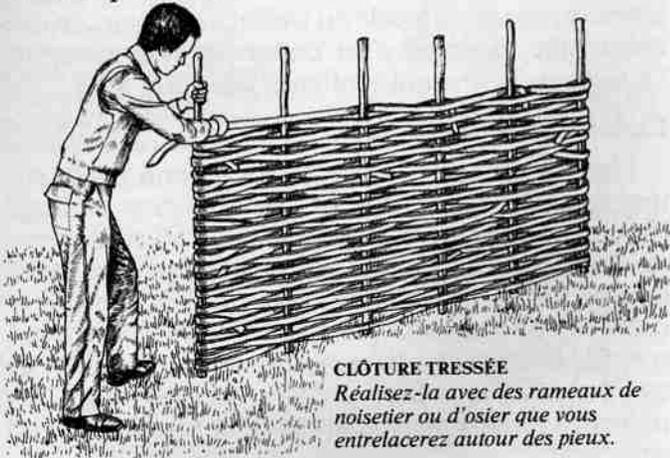
Les nombreuses variétés d'arbustes et arbrisseaux normalement utilisés pour les haies vives, comme le troène et le buis, peuvent s'entretenir et se tailler au sécateur. Personnellement, si je ne devais jamais plus voir une haie de troènes, je n'en serais pas moins heureux pour autant, quant au buis, je préférerais le cultiver séparément, pour lui-même, et pour son merveilleux bois dur que l'on peut sculpter et façonner à sa convenance.

## Établissement d'une clôture inerte

La plupart des jardiniers ont hérité d'un jardin déjà doté d'un certain genre de clôture. S'il vous faut établir la vôtre, plusieurs choses sont à prendre en considération. La première est probablement le prix de revient. Dans la majeure partie de l'Amérique la palissade est indiquée ; le bois y est très bon marché et c'est probablement le meilleur matériau. En Europe le prix du bois est très souvent prohibitif. La brique n'est pas plus chère, et certainement plus durable. De frustes murs en brique, tels que ceux qui entourent maints jardins des zones urbaines, peuvent prendre de la patine et un aspect agréable, et ils dureront des siècles. Quel que soit votre choix,

considérez qu'une clôture est destinée à la culture tout comme le reste du potager-verger, qu'elle fait corps avec lui et ne sert pas simplement à en marquer les limites.

Si vous désirez utiliser un treillage, le côté ensoleillé du jardin est l'endroit idéal pour l'y installer. Vous pourrez y faire grimper des plantes exigeant beaucoup de soleil, lesquelles bénéficieront aussi du soleil venant de chez le voisin. Une palissade destinée à atténuer la force du vent ne doit pas être compacte, pleine. Si un vent violent vient frapper une palissade pleine, il se formera des tourbillons qui pourront causer de sérieux dégâts. Une palissade qui laisse filtrer quelque peu le vent le contiendra beaucoup mieux.



## RESSERRES DE JARDIN

Une resserre fort petite où l'on peut seulement ranger ses outils, c'est mieux que rien. Mais si vous disposez de l'espace nécessaire et pouvez y mettre le prix (ou payer de votre personne), il est certes bien préférable d'avoir une resserre de plus amples dimensions où l'on puisse faire du rempotage, et où l'on puisse installer un établi pour différents travaux de réparation. Et si elle est suffisamment grande pour servir d'abri à légumes (pommes de terre, racines, graines, haricots secs, voire chapelets d'oignons), c'est encore mieux.

### Aménagement intérieur

En ce qui concerne l'intérieur d'une resserre, mon principe est que tout ce qui peut être accroché au mur doit l'être. On peut ainsi trouver l'outil qu'on veut quand on le veut, et l'on évite de le laisser traîner dans quelque coin humide où il peut se rouiller ou pourrir. Je trouve bon pour ma part de peindre sur le mur le contour de chaque outil. S'il n'est pas à sa place, je le vois alors tout de suite et je me mets à le chercher.

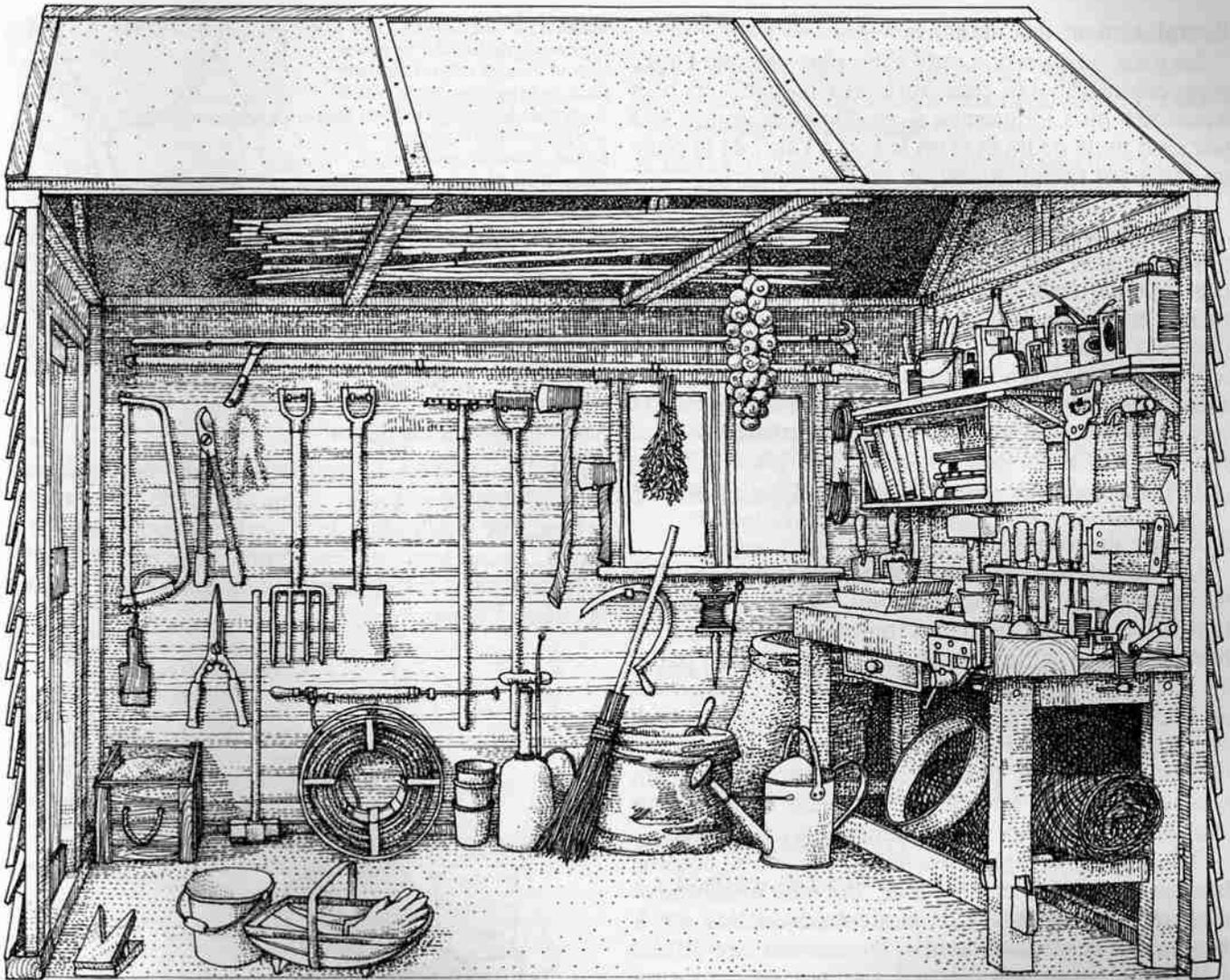
Placez votre caisse à sable (voir p. 246) à côté de la porte, mais à l'abri de la pluie qui pourrait pénétrer par là. Prenez l'habitude d'y planter un outil quelconque (bêche, fourche, binette, etc.) dès que vous le ramenez ; cela prend une seconde et de la sorte vous aurez toujours des outils propres, luisants et convenablement graissés. Accrochez également un valet près de la porte, avec une ficelle. Il est fait pour ôter le gros de la terre collée après un outil de jardinage avant de le rentrer. J'estime aussi qu'il est bon d'avoir là un tire-botte à sa disposition. On peut alors laisser les bottes à la place qui leur est réservée et mettre ses chaussures d'intérieur pour revenir à la maison. Les sacs en calicot contenant haricot secs et autres grandes graines devraient être suspendus en l'air, sous le faitage, et les paquets de semences en papier placés dans un tiroir. On peut aussi suspendre des herbes et des légumes pour les faire sécher. Il n'est pas mauvais non plus de disposer d'une petite étagère réservée à des ouvrages du genre de celui-ci et à des catalogues de grainiers.

### Construction d'une resserre

Avant de vous résoudre à acheter une resserre préfabriquée, donc coûteuse, voyez donc s'il ne vous est pas possible d'en construire une vous-même avec ce que vous pouvez avoir sous la main ou vous procurer à peu de frais. Une resserre en bois, même faite de poutres et planches d'occasion ou usagées, peut être tout à fait présentable si elle est soigneusement réalisée, créosotée à l'intérieur et bien goudronnée à l'extérieur. La toiture peut consister en un voligeage recouvert de carton bitumé. Un rouleau de carton bitumé coûte bien moins cher que de la tôle ondulée neuve.

Pour la toiture, une autre méthode m'a donné entière satisfaction. On commence par poser une couverture de vieille tôle ondulée percée de trous. On étend dessus des sacs d'engrais en plastique débordant de part et d'autre comme des tuiles pour disperser l'eau de pluie. On couvre à nouveau de tôle ondulée, on cloue le tout après la charpente, et l'on enduit la tôle d'une couche protectrice bitumée. Ce genre de toiture est bien calorifugé, parfaitement imperméable, et dure très longtemps, mais je ne puis prétendre que c'est un enchantement pour la vue.

L'essentiel, pour toute construction en bois, c'est qu'elle ait une assise sèche. Le bois ne doit jamais être en contact avec le sol. Il est bon d'avoir des piliers de fondation en brique ou béton, et de faire en sorte que le bois soit séparé de la maçonnerie par quelque couche isolante hydrofuge. La meilleure solution est de construire la resserre sur une surface en béton qui lui servira de « plancher ».



### Isolation thermique

Calorifuger la resserre est une bonne idée. D'ailleurs, si vous désirez y mettre en réserve pommes de terre ou autres produits du potager, et si les hivers sont rigoureux, c'est indispensable. A cette fin, la fibre de verre, utilisée par exemple pour entourer les réservoirs d'eau chaude, est une matière idéale mais coûteuse. Un procédé qui ne coûte pratiquement rien consiste à utiliser des sacs d'engrais en plastique pour réaliser un faux plafond et de faux murs. Il se crée ainsi une couche d'air entre le plastique et les vrais murs (et le faitage) ; du moment qu'il n'y a pas de brèches dans le plastique, ce genre d'isolation thermique peut être très efficace.

### ENTRETIEN DES OUTILS DE JARDIN

Paradoxalement, les outils, comme les bottes, reviennent cher s'ils sont bon marché. Un jardinier qui travaille ferme usera une paire de bottes bon

### ÉQUIPEMENT D'UNE RESSERRE DE JARDIN

*C'est une cabane faite de poutres et de planches ; elle est créosotée à l'intérieur et goudronnée à l'extérieur, et la toiture est revêtue de carton bitumé. Le sol étant en béton, la charpente ne peut s'humidifier à la base. Tout y est rationnellement rangé. Les outils sont accrochés au mur, où leurs contours tracés au lait de chaux signalent leur éventuelle absence. Une caisse à sable, un valet, ainsi qu'un tire-botte, sont placés près de la porte ; on peut ainsi, à peine entré, ôter ses bottes boueuses et nettoyer ses outils. Livres, treillis, graines pour animaux, gaules à fruits, toutes sortes de choses peuvent être placées dans une resserre.*

marché en un an ; je possède des bottes fort chères qui ne sont pas encore tout à fait usées au bout de quinze ans. Il en va de même pour les outils, et je vous conseille, si vous pouvez y mettre le prix, d'acheter des outils de fabrication soignée et de très bonne qualité. Examinez donc le point de jonction entre le manche et le corps métallique de l'outil. Sont-ils maintenus ensemble par un ou deux clous, ou bien sont-ils habilement, étroitement et fermement assemblés, ajustés et emboîtés ?

### Remplacement des manches

Le manche d'un bon outil s'use plus vite que l'outil proprement dit. On fera durer un manche en bois beaucoup plus longtemps si on l'imprègne une fois par an d'huile de lin et si on le met à l'abri de la pluie en rangeant l'outil quand on ne s'en sert pas.

Un manche, on le sait, coûte assez cher à l'heure actuelle, mais n'oubliez pas que chaque fois qu'un paysan élague une haie, un taillis, il coupe et brûle pas mal de bons manches en puissance. Il vaut la peine, en visite à la campagne, de rechercher des portions nettes et droites de branches de frêne (éventuellement courbes pour certains usages). Ramenez-les chez vous, suspendez-les dans la resserre pour que le bois devienne sec, puis dégrossissez-les et façonnez-les avec une vouge et une plane afin de pouvoir les adapter aux différents outils.

### Affûtage des outils

Un outil fait pour avoir un certain tranchant doit le conserver tel qu'il était au départ. C'est en particulier le cas pour les binettes (ratissoires) et houes, dont le tranchant ne doit certes pas être pareil au fil du rasoir, sinon il s'ébrêcherait immédiatement en heurtant une pierre, mais être légèrement arrondi et à angle obtus. Il faut également veiller à ce que les bêches demeurent passablement tranchantes, bien que les meilleurs fers de bêche soient conçus pour s'affûter, en principe, « spontanément » à l'usage.

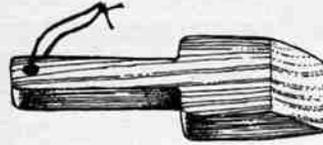
Tous les outils très tranchants, coupants, comme haches, hachettes et serpettes, doivent absolument demeurer bien effilés. S'ils sont émoussés, s'en servir équivaut à perdre son temps. Ils peuvent être affûtés à la meule, avec une pierre à aiguiser, en carborundum, grès ou meulière, ou bien avec une lime. Si vous utilisez une meule circulaire (à rotation rapide) veillez à ce qu'elle demeure mouillée, sinon la chaleur engendrée pourrait détremper l'acier.

Avant d'affûter, examinez avec soin la forme du taillant, afin de savoir comment vous y prendre. Il faut toujours s'en tenir à l'angle de coupe d'origine, et donc affûter le taillant jusqu'à ce que l'angle de coupe d'origine soit exactement reformé.

Les taillants des haches et de certains instruments coupants sont affûtés sur les deux faces de manière que la section pratiquée soit symétrique. Les taillants d'autres outils tels que ciseaux à froid ou à bois, planes, rabots, certaines serpes, ne sont affûtés que sur une face, de manière à obtenir une section asymétrique. Une fois le meulage et l'aiguisage de ces outils-là terminé sur une face, passez simplement deux ou trois fois l'autre face, posée bien à plat, sur une pierre à aiguiser à grain fin, juste pour détacher le morfil.

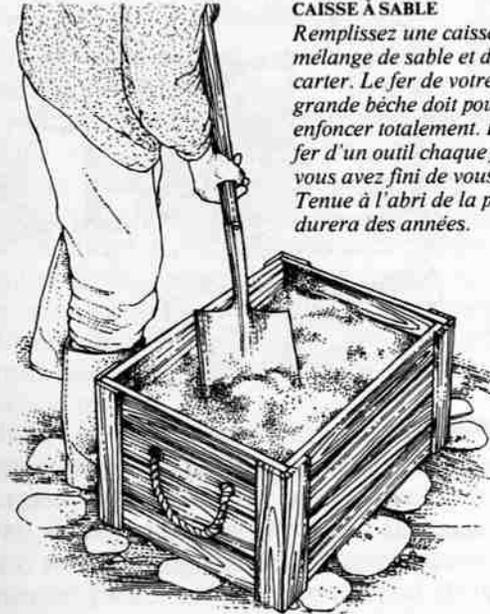
### VALET

Instrument de bois dur en forme de coin avec un taillant biseauté. On le pend par une ficelle près de la porte de la resserre et l'on s'en sert pour ôter la terre collée aux bêches, fourches, pelles, etc., avant de les planter dans la caisse à sable.



### Autres soins d'entretien

**Valet.** Un valet est un morceau de bois dur en forme de coin et taillé en biseau à une extrémité. Accrochez-le avec une ficelle près de la porte de votre resserre à outils et servez-vous-en pour détacher la terre adhérent à vos instruments avant de les plonger dans la caisse à sable.



### CAISSE À SABLE

Remplissez une caisse d'un mélange de sable et d'huile de carter. Le fer de votre plus grande bêche doit pouvoir s'y enfoncer totalement. Plongez-y le fer d'un outil chaque fois que vous avez fini de vous en servir. Tenue à l'abri de la pluie, elle durera des années.

**Caisse à sable.** Il y a un moyen extrêmement simple de doubler la durée, et l'efficacité, des outils en acier, c'est d'utiliser une caisse à sable. Trouvez une caisse suffisamment profonde pour que votre plus grand « fer » de bêche puisse s'y enfoncer totalement à la verticale. Remplissez-la d'un mélange de sable et d'huile de carter d'auto, que vous obtiendrez pour rien quand vous (ou quelqu'un d'autre) vidangerez le carter de votre auto. Chaque fois que vous viendrez ranger un outil en acier après avoir travaillé la terre avec, plongez d'abord le « fer » dans la caisse à sable. L'outil se trouvera ainsi nettoyé et « graissé ».

## DURÉE DES GRAINES ET RENDEMENT DES LÉGUMES

	Pourcentage de germination en années			Rendement moyen par rang de 3 m env.
	Jusqu'à 100 %	75 % +	50 % +	
Asperge	2	3-4	4-5	4,5 kg
Aubergine	4	5	-	9 kg
Bette (poirée)	2	6	10	3,6 kg
Bette-épinard	1	2-4	5-6	4,5-6,8 kg
Betterave	3	6	10	6,8 kg
Brocoli	3	4	6	5,4 kg
Cacahuète	1	-	-	0,9-2,3 kg non décortiquées
Carotte	2	3	5	3,6 kg
Céleri	3	4	5-6	5,4-6,4 kg
Céleri-rave	3	4-5	6-7	5,4 kg
Chicorée (endive)	3	4	5-6	20 têtes ou 40 racines
Scarole ; Frisée	5-6	7-8	10	10-12 unités
Chou de Bruxelles	2	4	5-6	5 kg
Chou de printemps	3	5	10	5-8 unités
d'été	3	5	10	5-8 unités
d'hiver	3	5	10	5-8 unités
chinois	3	5	7	10 unités
non pommé	3-4	4-5	6-7	5,4 kg
Chou-fleur	3	4	5	5-8 unités
Chou-rave	3	4-5	6-7	5,4 kg
Concombre	1	4	6	50 unités
Courge (potiron)	4	6	-	8-15 unités
Crambé	3-4	4-5	6-7	5,4 kg
Cresson alénois	3	5	9	en quantité
de fontaine	2	5	9	en quantité
Epinard	2	3-4	5-6	3,6-4,5 kg
Fenouil doux	3	4	7	20 bulbes
Fève	2	4	6	3,6 kg
Haricot vert	2	3	-	3,6 kg
d'Espagne (à rames)	2	3	5	8-14 kg
du Cap	1	3	-	1,2 kg
Laitue	3	4	6	15 unités
Mais	1	2	3	30-50 épis
Melon	1	2	4	12-16 unités
Navet et rutabaga	2	2-3	5-6	3,6-6,4 kg
Oignon	2	2	4	3,6-4,5 kg
Panais	1	1-2	4	6,8-9 kg
Pastèque	3	6	10	5-10 unités
Persil tubéreux	1	2	4	4,5-6,8 kg
Piment	2	2-4	7-8	3,4-4,5 kg
Pissenlit	1	2	5	en quantité
Poireau	1	2	3-4	20-30 unités
Pois	3	4	9	9 kg (en gousses)
Pomme de terre	Planter des semences			11,3 kg
Radis	4	5	-	en quantité
Rhubarbe	Planter des griffes			30-60 tiges
Salsifis	1	1-2	3	2,7 kg
Soja	1	2	6	0,7 kg
Tomate	3	6	10	9 kg

## ADRESSES UTILES

**INVUFLEC** : Institut national de vulgarisation pour fruits, légumes et champignons, 22, rue Bergère, 75009 Paris.

**A.C.T.A** : Association de coordination technique agricole, 149, rue de Bercy, 75012 Paris.

**I.N.R.A.** : Institut national de la recherche agronomique, 149, rue de Grenelle, 75007 Paris.

### Concernant le jardinage biologique

**Nature et Progrès** : 3, chemin de la Bergerie, 91700 Sainte-Geneviève-des-Bois. Renseignements, conseils, coopérative de graines et de produits pour le sol, librairie, édite une revue mensuelle.

**S.V.B. Lemaire Boucher France** : B.P. 49480 Saint-Sylvain-d'Anjou. Conseils, produits, matériel, outillage, compost. Édite une revue : « Agriculture et Vie ». A la même adresse : Fédération européenne des syndicats d'agrobiologistes.

**Association « Recherche et expérimentation en agriculture biologique »** : Rue de la Flache, 04100 Pierrevet.

**Association « Recherches communautaires »** : La Thomasine, 04100 Manosque.

### Publications biologiques

**Le Jardin potager biologique** : C. Aubert.

**L'Agriculture biologique** : C. Aubert. Éditeur : Le Courrier du livre, 21, rue de Seine, 75006 Paris.

**Liqueurs, sirops et boissons de tradition** : Éditeur : Librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, 75006 Paris.

### Graines

**Vilmorin** : La Menitré, 49250 Beaufort-en-Vallée.

**Clause** : Brétigny-sur-Orge (91).

**Truffaut** : 21, rue des Pépinières, 41350 Vineuil.

**Supergran** : 95, avenue de la Gare, 77310 Saint-Fargeau-Ponthierry.

### Outils

**Wolf** : Wissembourg (67).

**Mouss** : B.P. 23, rue de la Germe-des-Maurs, 91290 Ollainville.

### A consulter :

Les ouvrages publiés par Michèle Lamontagne dans la collection SOLARAMA.

## LES ZONES CLIMATIQUES FRANÇAISES

S'il veut obtenir les meilleurs résultats, le jardinier doit tenir compte des agents atmosphériques et des variations climatiques. Soleil, vent, pluie, neige, gel peuvent être, selon leur fréquence, leur intensité et leur durée, des facteurs favorables ou défavorables pour la végétation.

La France est soumise à trois grandes influences climatiques : méditerranéenne, océanique et continentale. Située à l'ouest de l'Europe entre le 42<sup>e</sup> et le 51<sup>e</sup> parallèle, elle connaît souvent des temps perturbés d'ouest ; seul le littoral méditerranéen au sud-est en est préservé l'été.

### Le domaine méditerranéen

L'influence méditerranéenne ne se manifeste que sur une frange étroite du littoral du sud-est. Elle se ressent jusqu'à Valence dans la vallée du Rhône et jusqu'à Carcassonne en Languedoc. Par les vallées, elle remonte dans les Alpes et jusqu'à la bordure orientale du Massif Central et dans les Pyrénées. L'extension de ce climat à l'intérieur des terres demeure très limitée. En effet, les premiers reliefs n'en jouissent guère. Dans les Alpes du Sud, si l'ensoleillement reste important, les précipitations augmentent très rapidement avec l'altitude ; les gelées sont fortes l'hiver et s'étendent sur les intersaisons.

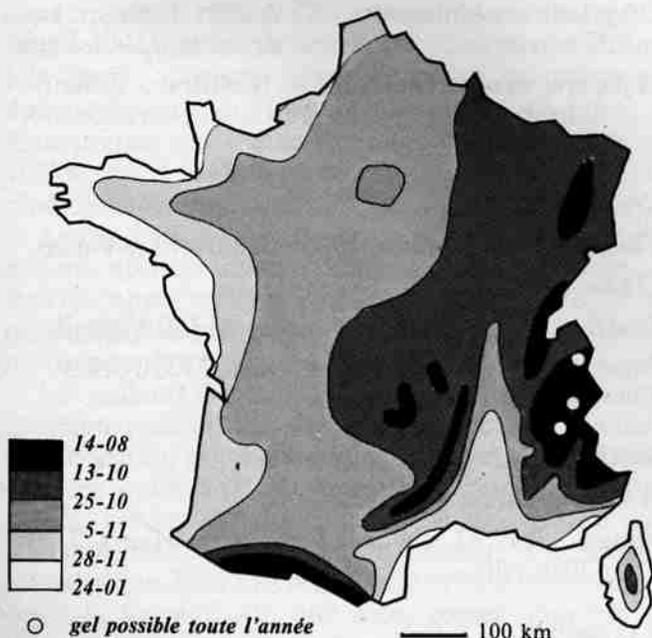
Les plantes doivent s'adapter à la sécheresse estivale. Toutes les cultures des pays tempérés sont possibles : arboriculture, cultures maraîchères,

cultures arbustives (framboise, groseille, fraise, etc.), primeurs et légumes et toutes les variétés de fleurs. L'irrigation est cependant nécessaire pendant les mois de sécheresse. La douceur des hivers permet le développement des plantes toujours vertes (palmier, bougainvillée, etc.). Mais ce sont surtout les plantes typiquement méditerranéennes qui font la richesse des terroirs et des jardins du Sud-Est : arboriculture des pays subtropicaux, cactées et plantes aromatiques.

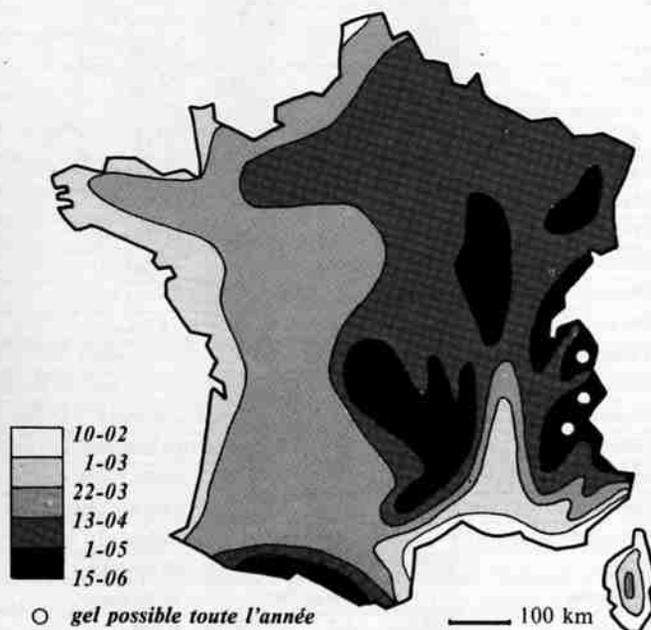
Quelques contraintes existent cependant. Les vents violents du nord, le mistral par exemple, nécessitent de la part du jardinier de grandes précautions. Il lui faut édifier des haies d'arbres pour protéger les cultures et les plantations. Dès que la pente augmente, il doit construire des terrasses.

### Le domaine océanique

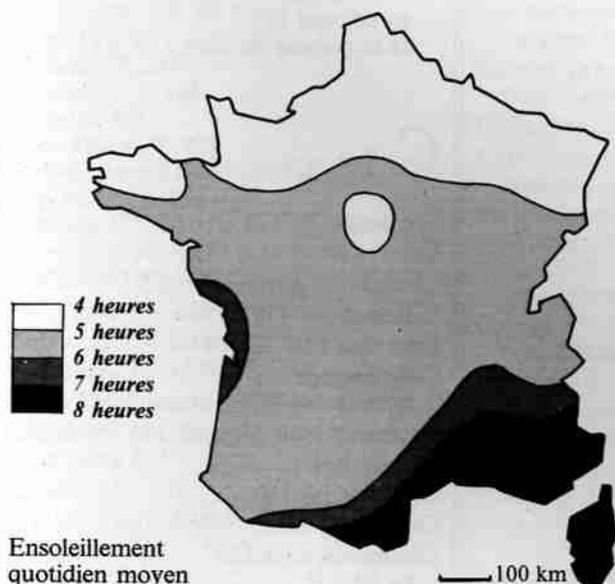
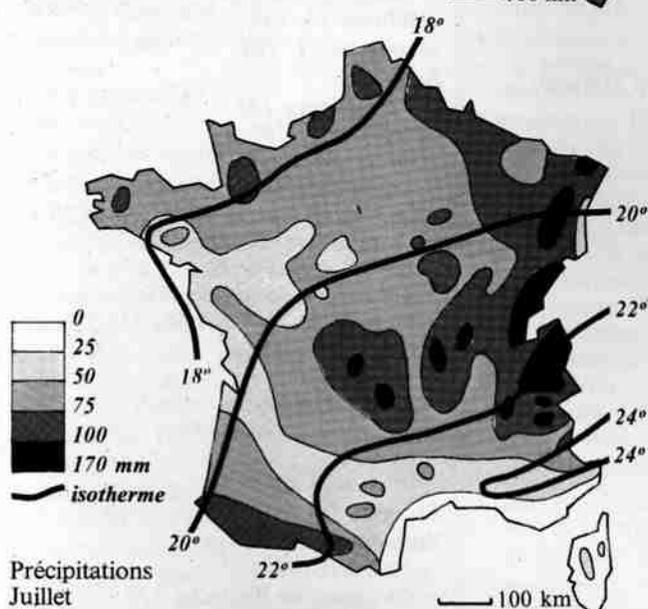
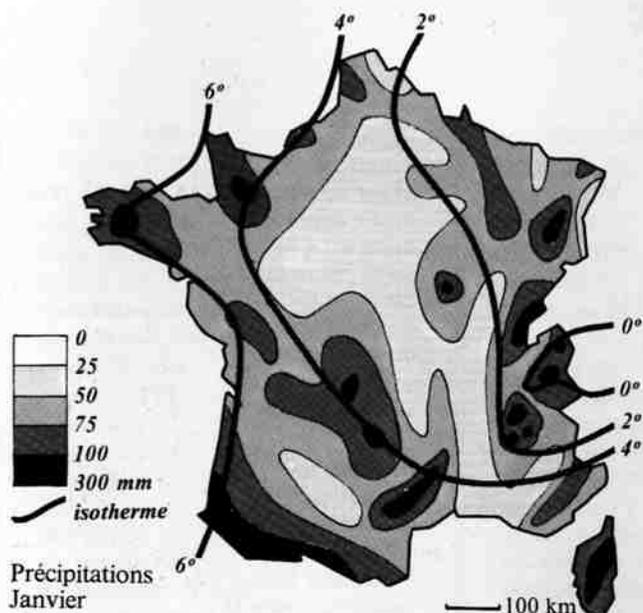
Sur le reste de la France, l'air qui arrive de l'ouest est presque toujours maritime ; ses caractéristiques sont celles qu'il a acquises après avoir longtemps balayé l'océan. Il est toujours humide, assez souvent instable, frais en été et doux en hiver. Les gelées ne débordent jamais la saison froide sur le littoral de l'Atlantique et de la Manche. Les précipitations sont abondantes en toutes saisons et l'ensoleillement est faible. Dans les régions proches des rivages océaniques, surtout ceux de la Manche, les plantes supportant des étés frais et humides donnent de bons rendements. En outre, sont à conseiller les cultures se



Date moyenne des premières gelées



Date moyenne des dernières gelées



contenant d'un ensoleillement faible : fruits et légumes, primeurs, fleurs, arbres fruitiers des pays tempérés (prunier, pêcher, cerisier, abricotier et plus particulièrement pommier et poirier). Toutes ces variétés viennent à maturité avec environ un mois de retard sur les régions méditerranéennes.

### Le domaine continental

Le climat océanique s'estompe progressivement vers l'intérieur, surtout lorsqu'un relief fait écran ; les perturbations déversent une partie des pluies sur le littoral et les premiers reliefs (Bretagne, Normandie, Pyrénées, Massif Central, Ardennes, Alpes du Sud), se refroidissent et perdent de leur activité. Au fur et à mesure que l'on s'éloigne des rivages s'affirme l'influence du continent (« continentalité »). Les hivers sont plus froids, les gelées débordent sur les intersaisons. Les éclaircies étant plus fréquentes, l'ensoleillement est plus important. La présence de grands bassins encadrés par des reliefs, comme les bassins Parisien et Aquitain, donne une nuance plus continentale au climat.

Ce type de climat favorise davantage les cultures de pomme de terre et de betterave, car ces plantes exigent un peu plus de soleil et sont moins sensibles au gel. On peut planter aussi des pommiers, des cerisiers et des poiriers car ils ne craignent pas les températures négatives. Le pêcher et l'abricotier sont trop fragiles sous ce climat. Les moindres gelées répétées d'avril compromettent la récolte. La culture des primeurs et des légumes verts nécessite une protection contre le froid et les gelées printanières (serres chauffantes).

### Le domaine montagnard

En montagne, les plantes doivent s'adapter à la présence de la neige pendant plusieurs mois et supporter des froids rigoureux (jusqu'à  $-20^{\circ}\text{C}$ ). Cependant le manteau neigeux atténue les effets du gel. Seuls les pommiers, les poiriers et les cerisiers montent jusqu'à 500-800 mètres suivant les régions. Des arbres typiquement montagnards ou s'adaptant bien à l'altitude se retrouvent jusqu'à la limite de la forêt. Il s'agit des châtaigniers, des noyers et des noisetiers. Pour l'habitant des montagnes, de nombreuses baies sauvages lui apporteront des compléments intéressants : fraises des bois, framboises, mûres, myrtilles. Elles poussent à l'abri des grandes forêts de résineux. Au-dessus de 2 000 mètres, la saison chaude devient trop courte et les gelées nocturnes se produisent même en été. La forêt et les dernières cultures cèdent la place aux prairies alpines et aux rhododendrons.

# Index

Les chiffres en **gras** renvoient au texte de base, les chiffres en *italique* se rapportent à une légende ou à une illustration.

## A

**Abattage**  
des canards 234  
des lapins 237  
des oies 234  
des pigeons 234  
des poulets 232

**Abeilles 238-9**  
soins saisonniers 53, 57, 61, 65, 71

**Abricot 42, 173**  
confiture 223, 224

**Acariens 171**

**Acide ascorbique 216**

**Acidité 16, 88-90**  
et pommes de terre 132

**Actinomycètes 15**

**Aération du sol 14, 15, 82**

**Agrume 44-5, 179-81**

**Aigrissement de la figue 185**

**Ail 29, 196**

**Airelle 47, 186**

**Alcalinité 16, 88-90**

**Algue 15, 88, 90, 150**

**Alimentation**  
des abeilles 239  
des canards 234  
des lapins 236-7  
des oies 234  
des pigeons 234  
des poulets 232-3

**Allées 241-3**  
de briques 242  
de béton 242

**Altise**  
du chou 124  
du crambé 131  
du navet 129  
du piment 139  
du radis 130  
du rutabaga 129

**Ammoniaque 11**

**Ampélicées 188-190**

**Aneth 38, 196**

**Angélique 24, 192**

**Anguillule**  
mesures préventives 73  
de l'oignon 147  
de la pomme de terre 135

**Animaux 73, 230-9**  
et cycles naturels 8-9  
dans le verger 77

**Anis 38, 192**

**Anthonome**  
du fraisier 178  
du pommier 169, 170

**Anthraxose**  
du cassis 184  
de la fève 118  
du haricot d'Espagne 119  
du melon 157  
du piment 139  
du raisin 190

**Aphidien (voir Puceron)**

**Arachide (voir Cacahuète)**

**Araignée rouge 182**

**Arbres fruitiers**  
haute tige 76, 169  
demi-tige 76

**Argileux, sol 16**  
amélioration 140  
ameublissement 51  
drainage 240

**Aromatiques plantes (voir Herbes)**

**Arrossage 102**  
en serre 208

**Artichaut 34, 161-2**

**Artichaut chinois**  
(voir Crosne du Japon)

**Artichaut de Jérusalem**  
(voir Topinambour)

**Asperge 25, 59, 149-50**

**Aubergine 35, 139**  
en serre 210

**Azote 87-8**  
cycle 10-13  
fixation 11, 114

## B

**Bactéries 214**  
dans le sol 13, 84  
fixant l'azote 11, 15, 87

**Balfour (méthode) 230-1**

**Bandes à la glu 104**  
pommiers 170

**Basilic 33, 193**

**Béchage 81-3**

**Bêche 81-2**

**Bette 21, 153**

**Bette à côtes rouges 153**

**Bette-épinard 26, 153**

**Betterave 22, 151**  
fourragère 151

**Binage 63**

**Binette 102-3**

**Bioxyde de carbone 11**

**Blanc (voir Oidium)**

**Blanc des courges 156**  
du pois 116

**Blanchiment**  
avant congélation 227  
avant dessiccation 216  
du cardon 162  
du céleri 144  
de la chicorée 160  
du chou-fleur 127  
du crambé 131  
du poireau 149

**Bore 88**  
carence en 129

**Botrytis**  
de l'artichaut 162  
de la fraise 178  
du melon 157

**Bouillie**  
bordelaise 105  
bourguignonne 105  
d'hiver 54, 104

**Bourrache 31, 193**

**Bouture**  
du cassissier 183  
de la vigne 188-9  
en sec 94-5

**Brassica 122-30**  
au long de l'année 52, 55, 56, 62, 64  
en pépinière d'attente 126  
en couche 108  
production de graines 91  
en rotation de 4 ans 68, 73

**Brocoli 128**  
blanc 34  
à fleur violette 34  
à pomme violette 34  
vert 34  
(v. aussi Calabrais)

**Brouette 80**

**Buttage**  
du céleri 143-4  
du chou de Bruxelles 126  
du maïs 164  
du poireau 149  
de la pomme de terre 134

## C

**Cacahuète 36, 121**

**Caisse à sable 244, 246**

**Caissette de germination 92**

**Calabrais 34, 128**

**Calomine 123**

**Calorifugeage**  
(voir Isolation thermique)

**Cantaloup (voir Melons)**

**Câprier 194**

**Capucine 31, 199**

**Cardon 25, 162**

**Carence en bore 129**  
en fer 176

## Index

Carotte 22, 140  
Carpocapse 169, 170  
Carvi 38, 194  
Cassis 47, 183-4  
Cataire 33, 198  
Céleri 24, 58, 62, 143-4  
  auto-blanchiment 144  
  plein blanc 144  
Cerfeuil 30, 195  
Cerises 43, 172  
  protection 77  
Champignons 15, 36, 166  
  de couche 72  
Chancre  
  de l'airelle 187  
  du panais 142  
  du pommier 169-70  
Chapelet d'oignons 148  
Charançon gallicole 124  
Charbon  
  de l'oignon 147  
  du maïs 164  
Charpente (d'arbre) 101  
Châssis chaud 95-6  
  ventilation 66  
Châssis froid 95  
  au long de l'année 52, 56, 60, 64  
  ventilation 66  
Chaux (chaulage) 16, 89  
  contre la hernie (pralinage) 123  
  pour les pois 115  
  (v. aussi Acidité et Alcalinité)  
Chéimatie 182  
Chenille 104  
  du gombo 164  
  à « tente » 187  
Chénopodiacées 151-3  
Chicorée 29, 160  
Chicorée sauvage (endive) 29, 159  
Choucroute 215-16  
Chou 122-5  
  blanc 27, 215  
  chinois 25, 125  
  marin 131  
  de Milan 27, 125  
  non pommé (vert) 27, 128  
  pommé 27, 122  
  rouge 27, 125  
Chou-fleur 34, 127, 151  
  d'hiver 127  
Chou-rave 21, 130  
Chutneys 214, 218-9  
Ciboulette 31, 195  
Cidre 226-7  
Citron 45, 181  
  en serre 212  
Clapier 235, 236  
Climat 69-70, 248-9  
Cloche 96  
Cloque 173

*Clostridium botulinum* 214  
Clôture 52, 69, 243-4  
  tressée 244  
Cochon 80  
Coing 40, 175  
  gelée 223  
Composées 158-162  
Compost 70-1, 84-6  
  au long de l'année 52, 56, 60, 64  
  pour champignons 166  
  pour rempotage 92-3  
  pour semis 92-3  
  spécial (terreau horticole) 92-3  
Concombre 35, 154-5  
  en serre 209-10  
  au vinaigre 218  
  production de graines 91  
Confiture 214, 222-5, 224  
Congélation 227-8  
  du potage 228  
  des tomates 138  
Conservation 105  
  de l'abricot 173  
  de la betterave 151  
  de la carotte 141  
  du chou 125  
  du chou de Bruxelles 126  
  du chou-rave 130  
  de la poire 171  
  de la pomme 170  
  de la pomme de terre 136  
  du potiron 155  
  du salsifis 160  
  de la tomate 138  
Conservation de longue durée 213-28  
Conserve 214, 220-2  
  durées et températures 221  
  au vinaigre 214, 218  
Consoude 13, 48, 86-7  
  décoction de 103  
Contreplantation 97  
  de fèves 117  
Cordon (arbres fruitiers en) 76, 101  
  Guyot 189-90  
Coriandre 38, 195  
Cornichon 155  
  conservé au vinaigre 218  
Couche (méthode de la) 106-112  
  au long de l'année 51, 54, 58, 62, 63  
  théorie 9-10  
  maraîchère 96  
Courge 35, 156  
  production de graines 91  
Courgette 35, 156  
Couveuse artificielle 233  
Crambé 25, 131  
Cresson 27, 131  
  alénois 27, 131  
  de fontaine 27, 131  
  de terre 131  
Crételle 48, 87

Criocère (de l'asperge) 150  
Crosne (du Japon) 24, 163  
Crucifères 122-31  
Cryptogames 15  
  (v. aussi Champignons)  
Cucurbitacées 154-7  
Culture en cylindre 138  
Culture dérobée 129  
Culture en intérieur 72  
Culture organique 8  
Culture potagère intensive 71-2  
  (v. aussi Couche)  
Culture sans labour 83  
Culture en tonneau  
  des pommes de terre 134  
  des fraises 137

## D

Décomposition 84  
Défrichage 80  
Dépeçage des lapins 237  
Dépérissement 173, 184  
Désherbage 102-3  
Dessiccation 214, 216-8  
Dicotylédones 19-20, 146  
Doryphore 135, 136  
Drainage 240-1  
  pour les arbres fruitiers 76, 168  
Drain 240

## E

Eau 69  
  cycle 11  
Eaux usées 88  
Échalote 29, 148  
Élevage  
  des canards 233  
  des lapins 233, 236  
  des oies 234  
  des pigeons 234  
  des poulets 233  
Endive 29, 159  
Engrais  
  dilué 103  
  en automne 63  
  en hiver 51  
  humain (vidanges) 90  
  organique (composants) 90  
  pour pommes de terre 132  
  pour couche 106  
  (v. aussi Fertilisants et Fumier)

Engrais vert 13, **86-7**  
 en hiver 51, 63  
 pour pommes de terre 132

Ensilage 136  
 Ensoleillement **249**

Enzymes 214  
 Épandage en surface **103**  
 Épinard 26, **152**  
 de Nouvelle-Zélande 26, **152**

Éricacées 186  
 Érinose 190  
 Érosion 16, 69  
 Escargot 104  
 Espalier (arbres fruitiers en) 76, **101**  
 Essence volatile 201, 217  
 Estragon 31, **202**  
 Exposition (orientation) 68

## F

Farine de poisson 88  
 Faucille 80  
 Faux 80  
 Fécondation 20  
 Fenouil 30, **196**  
 doux 26, **145**  
 Fertilité 6, 80-90  
 Fertilisants **87, 90**  
 (v. aussi Engrais, Engrais verts,  
 Fumier, Compost et Paillis)  
 Feu bactérien 171  
 Fève 37, **117-8**  
 en contreplantation 117  
 Féverole 117  
 Figue 47, **185**  
 en serre 212  
 Flocculation (voir Chaux)  
 Forçage  
 du crambé 131  
 de l'endive 159  
 de la rhubarbe 165  
 Fossés 240  
 Foudre 12  
 Fougère arborescente (paillis) 90, 103  
 Fourche 82  
 Fourmi 14  
 Fraise 46, **177-8**  
 confiture 223  
 en serre 212  
 Framboise 46, **175-6**  
 Fruits 20-1, 40-7, **167-90**  
 cage à 184  
 conserves 220  
 confitures et gelées 222

Fumier  
 de vache 88  
 de ferme 97  
 (v. aussi Engrais)  
 Fumure (voir Engrais)

## G

Gale de la pomme de terre **135, 136**  
 Gelée 69, **248**  
 poches à 168  
 Gelées (de fruits) 223  
 Gombo 34, **164**  
 Graines **91-4**  
 au long de l'année 54-8  
 conservation 105  
 enrobées 92, 151  
 Graisse 119  
 Gravier 205, 242  
 Greffage **99**  
 à l'anglaise compliqué 99  
 par approche 189  
 en écusson 99  
 en fente double 99  
 de la vigne 188-9  
 Greffon (voir Scion)  
 Griffes  
 d'asperge 150  
 de rhubarbe 165  
 Groseille (en grappes) 47, **183-4**  
 blanche 47, **184**  
 rouge 47, **184**  
 Groseille à maquereau 47, **182**  
 Guêpe 104, 190  
 Guyot (méthode du cordon) 189-90

## H

Hache 80  
 Haie  
 d'aubépines 243  
 de hêtres 243  
 de noisetiers 115  
 Haricot  
 blanc 120  
 d'Espagne (et à rames) 37, **118-9**  
 nain 37, **120**  
 vert 37, **120**  
 du Cap 36, **120**  
 salaison 215  
 Herbe 14, 15  
 Herbes (plantes aromatiques) 21, **191-202**  
 dessiccation 216-7  
 sur couche 110  
 feuilles 30-3

graines 38  
 tiges 24  
 Hernie 73  
 du chou 123-4  
 Hoplocampe 169-70  
 Houe 102-3  
 Humus 14, **16**  
 (v. aussi Compost, Engrais vert et  
 Paillis)  
 Hysope 32, **197**

## I

Inoculation de bactéries 121  
 Isolation thermique  
 d'une serre 206, 207  
 d'une resserre 245  
 Ivraie 87

## J

Jardin d'agrément 72  
 Jardin de plantes aromatiques  
 au long de l'année 53, 57, 61, 65,  
 70-1  
 organisation 75  
 surélevé 75  
 Jardinières 72  
 Jus de tabac (voir Nicotine)

## K

Kroumir (voir Melon)  
 Kumquat 45, 180

## L

Labour (voir Bêchage)  
 pour couche 107  
 Laitue 29, **158-9**  
 production de graines 91  
 en serre 211  
 Lapin 235-7  
 Larve 184  
 Laurier 30, **193**  
 Légumes 22-39, **113-166**  
 Légumes-racines  
 au long de l'année 51, 52, 56, 60, 64  
 conservation 105  
 en rotation sur 4 ans 74

## Index

Légumineuses 13, **114-21**  
comme engrais vert 87  
Lentilles 39, **116**  
Levures 15, 214  
Liebig, Justus von 87  
Liliacées **146-50**  
Limace 104  
Lime (limette) 45, **181**  
Lin (huile de) 246  
Livèche 30, **197**  
Lumière artificielle 72  
Lupin 48, 87  
Luzerne 48, 87

## M

Mâche 26, **159**  
Magnésium 88  
Mais 36, **163-4**  
dessiccation 216-17  
Maladies cryptogamiques **105**  
(v. aussi les divers fruits et légumes)  
Maladie bactérienne 174  
Malling 169  
Mandarine 45, **180**  
en serre 212  
Manganèse 88  
carence en 152  
Mangeoire 231, 233  
Mangetout 39, **116**  
Marcottage **94-5**  
des fraisiers 177  
Marjolaine  
ordinaire 32, **198**  
vivace 32, **198**  
Masticage 100  
Mélisse 31, **192**  
Melon 34, **157**  
brodé 34  
cantaloup 34  
confiture 223  
kroumir 34  
en serre 210  
Menthe 33, **198**  
à feuilles rondes 33, 198  
poivrée 33, **198**  
Meule 246  
Meunier 162  
Micro-organismes 12  
Miel 238-9  
Mildiou  
de l'oignon 147  
de la pomme de terre 105, 135  
de la tomate 138  
de la vigne 190  
Mille-pattes 104  
Miniserre 97, **111-12**

Moississures 214  
de l'aubergine 139  
du piment 139  
Molybdène 88  
Monocotylédones 19-20, 146  
Moracées **185-6**  
Mosaïque  
du concombre 155  
des framboises 176  
du haricot (d'Espagne et à rames)  
119  
Motobineuse 82-3  
Motoculteur 82-3  
Mouche  
de la carotte 141  
du céleri 142, 144  
du chou 124  
de l'oignon 147  
Moutarde 38, **199**  
comme engrais vert 86  
Multiplication **91-9**  
Mur 69, 243  
Mûre (du mûrier) 47, **186**  
Mûre (sauvage) 46, **176**  
Mycélium 166

## N

Nappe d'eau 240  
Navet 23, **129**  
Nectarine 43, **173**  
Nèfle 40, **175**  
Nicotine (solution à la ) 104  
Noctuelle 125  
Nodosités (de l'olivier) 187

## O

Oïdium  
de l'épinard 152  
du fraisier 178  
du groseillier à maquereau 182  
du pois 116  
du pommier 170  
Oie 234  
Oignon 29, 151, **146-8**  
en conserve (au vinaigre) 218  
rocambole 29, **202**  
de printemps 29, 148  
Oiseaux (protection contre les) 77, **105**  
cassissiers 184  
pois 115  
vigne 190  
Oligo-éléments **88**  
Olive 43, **187**  
fissure interne de l' 187

Ombellifères **140-5**  
Ombre 68  
d'arbres fruitiers 77  
Orange **179-80**  
en serre 212  
variétés 44  
Organisation **67-68**  
d'un jardin d'« herbes » 75  
d'une couche 112  
de planches à légumes 73-5  
d'un grand potager 73  
d'un potager moyen 72  
d'un petit potager 71  
d'un verger 76  
tableau 78  
Origan 32, **199**  
Oseille 31, **201**  
Outils 244-6  
Oxygène 11

## P

Paillage 103 (v. aussi Humus)  
Palissage  
des concombres 155  
des courges 156  
de la vigne 190  
(v. aussi Taille)  
Pamplemousse 45, **181**  
Panais 22, **142**  
plantation 55  
Parasites  
animaux 104-5  
insectes 104  
Pastèque 157  
confiture 223  
Pâtisson 35  
Pêche 43, **173**  
en serre 211  
Pectine 222  
Pente 69 (v. aussi Terrasse)  
Pépinière **93**  
à choux 122  
au long de l'année 52, 55, 56, 60, 64  
Pépinière d'attente **93**  
au long de l'année 52, 56, 58, 60,  
64  
organisation 70-1  
pour choux de Bruxelles 126  
Persil 30, **200**  
tubéreux 22, **142**  
pH **89-90**  
Phosphore 88  
Photosynthèse 10  
Phylloxéra 188  
Phytopte 184  
Piéride du chou 124  
Pierre à aiguiser 246

Pigeon **234**  
 Pigeonneau 234  
 Piment **35, 139**  
     blanchiment 216  
     de Cayenne 35  
     en serre 211  
 Pioche 103  
 Pimprenelle **31, 194**  
 Pissenlit **29, 161**  
 Plantation (ou transplantation) **54-8**  
     des arbres fruitiers **98-9**  
     des cassissiers 183  
     des choux-fleurs 127  
     des figuiers 185  
     des orangers 180  
     des pommes de terre 134  
 Plantes vivaces  
     (carré de) 52, 56, 60, 64  
 Plantoir à pommes de terre 134  
 Plastique 55, 97  
     revêtement de serre 205-6  
 Plomb 172, 174  
 Pluie 11, **249**  
 Poire **40, 171**  
     confiture 223  
     variétés 40  
 Poireau 29, 57, **148**  
 Pois 39, 48, **114-16**  
     au long de l'année 52, 56, 60, 64  
 Poivron (voir Piment)  
 Pollinisation  
     arbre fruitier 77  
     courge 156  
 Pomme **168-70**  
     variétés 41  
 Pomme de terre 25, **132-6**  
     au long de l'année 51, 52, 53, 57,  
         61, 65  
     cultivée en poubelle 134  
     mildiou 135  
     en rotation sur 4 ans 68, 73  
 Pondoir  
     de canard 233  
     de pigeon 234  
 Porte-greffe 99  
     d'oranger 179  
     de pommier 169  
 Potasse **88, 117**  
 Potassium **88**  
 Potiron 35, **155**  
 Poulet **230-3**  
 Pourridié 180  
 Pourriture  
     aqueuse 144  
     des fraises 178  
     de la laitue 159  
     de l'oignon 147  
     du persil tubéreux 145  
 Pralinage (voir Chaux)  
 Protéine 12

Prune 42, 73, **174**  
 Pruneau 147  
 Puceron  
     du cerisier 172  
     du fraisier 178  
     lanigère 169-70  
     noir 118, 172  
     prévention 104  
 Puisard 240-1  
 Pulvérisation 104  
 Pyrale du maïs 164  
 Pyroïde 21, **168-75**

## R

Racine 14-15 18  
 Radis 23, **130**  
     en serre 211  
 Raifort 23, **197**  
 Raisin 43, **188**  
     en serre 212  
     vin 225-6  
 Râteau 93-4  
 Ratissoire 102-103  
 Reine-claude 42, 73  
 Repiquage 52  
 Resserre 52, 70-1 **244-5**  
 Reversion **184**  
 Rhubarbe 25, **165**  
     au long de l'année 51, 52, 56, 60, 64  
 Rocambole (oignon) 29, **202**  
 Romarin 32, **200**  
 Rosacées **168-178**  
 Rotation  
     des cultures 73-5  
     des carrés de fraisiers 177  
 Rouille  
     de l'asperge 150  
     de la fève 118  
     du haricot 118  
     orangée 176  
     du panais 142  
 Rouleau 93  
 Ruche 238-9  
 Rutabaga 22, **129**  
 Rutacées **179-181**

## S

Saison **49-65**  
 Saison 214, **215-16**  
 Salsifis 23, **160**  
 Sarriette commune 33, **201**  
     des montagnes 33, **201**  
 Saugue 32, **200**

Saxifragacées **182-4**  
 Scion 99, 169  
 Scorsonère 23, **160**  
 Sécateurs 100  
 Séchoir solaire 217  
 Seigle 48, 87  
 Semences (de pommes de terre) 133  
 Semis **93-4**  
     au long de l'année 55, 59  
 Septoriose 144  
 Serpolet 32, **202**  
 Serre **203-12**  
     au long de l'année 51, 53, 56, 61, 65  
     organisation 70, 71, 72  
 Silphe 151  
 Sitone 116  
 Soja 36, **121**  
 Sol **13-16**  
     pour arbres fruitiers 76-7  
     conditions 70  
     de serre 206-7  
     traitement **80-90**  
 Solanacées **132-9**  
 Solanine 134  
 Solution stimulante 97  
 Soufre 88  
 Souris 104  
 Staphylocoque 214  
 Stérilisation 214  
     de terre végétale (terreau) 93  
 Stolon 94-5  
     du fraisier 177-8  
 Stratification (des mûres) 176  
 Surgreffage (des poiriers) 171  
 Symbiose 20

## T

Taille 54, **100-1**  
     des arbres 100  
     des cassissiers 184  
     des cerisiers 172  
     en cordon 101  
     en espalier 101  
     des framboisiers 176  
     en gobelet 101  
     des groseilliers à maquereau 182  
     haute tige 101  
     outils 100  
     en palmette oblique (éventail) 101  
     des pêcheurs 173  
     des pommiers 169  
     en pyramide 101  
     de la vigne 189  
 Taupes 104  
 Taupin 151  
     larve de 120  
 Tavelure 170, 171

# Index

Teigne du cassissier 184  
Temps **248-9**  
Tenthrede 241  
Terrasse 241  
Terre sableuse (siliceuse) 16  
  boutures de vigne conservées en  
  188-9  
Terreau 92-3  
Tétranique tisserand 155  
Thrips (du pois) 116  
Thym 32, **202**  
Tipule 124, 125  
Tomate 35, **137-8**  
  chutney 219  
  conserve 220-1  
  jus 222  
  pelage 221  
  semis des graines 91  
  en serre 209  
  variétés 35  
Topinambour 24, **163**  
Tordeuse du pois 116

Tourbe 92-3  
  en emballage spécial 138  
Tranchée  
  pour asperges 149-50  
  pour céleris 143  
  d'écoulement 240  
Trèfle 15  
  comme engrais vert 48, 87  
  hybride 87  
Treillis métallique 115, 138  
Tubercule  
  conservation 105

## V

Vent 69  
Ver 15, 16  
Ver gris  
  du chou 124  
  du haricot vert 120

  de la laitue 159  
  du melon 157  
  du piment 139  
  de la tomate 138  
Ver fil de fer 120  
Vesce 48, 87  
Vigne (voir Raisin)  
Vin **225-6**  
Vinaigre 218

## W

Worthington (mangeoire) 231

## Z

Zinc 88

## Comment

organiser le potager tester le sol

semer les graines faire du compost répandre l'engrais

forcer la laitue butter le céleri couper les asperges

retourner la terre creuser une tranchée

ratissier une planche

tuteurer les tomates éclaircir les navets

arracher les betteraves

tailler les arbres faire des greffes conduire la vigne

sécher les "herbes" mettre des fruits en conserve congeler

saler des haricots verts ensiler des pommes de terre

confire des prunes faire un chapelet d'oignons

conserver des cornichons au vinaigre

consommer immédiatement conserver temporairement

élever des poulets cultiver sous verre

préparer le terrain faire la récolte

cultiver pour l'année entière