



# LES CONSEILS

## Au jardin en FEVRIER

### Le Goût de la Diversité

Sous abri, vous pouvez déjà commencer en février un certain nombre de semis. S'il gèle, pensez à couvrir vos abris la nuit. Commencez également en février à entretenir votre pelouse, en passant le scarificateur et l'aérateur, et apportez-lui un engrais spécifique.

### SEMIS

#### Aromatiques et médicinales :

Aromatiques : Agastache, Ciboule Blanche, Estragon,

Médicinales : Hysope, Mélisse Citronnelle, Rue Officinale.

#### Potager

Oignons, Stevia rebaudiana, Artichauts, Céleris, Choux pommés, Laitues pommées de printemps, Fèves, Pois nains, Pois à rames, Piment, Poivron.

### Réussir la culture des choux

#### Les différents types de choux

Les choux à planter peuvent être classés ainsi :

- Les choux à pomme lisse (cabus), ronde ou pointue et rouge ou verte suivant les variétés.
- Les choux à pomme frisée (milan)
- Les choux de Bruxelles : Ils ont une pomme principale qui monte sur un tronc et des bourgeons latéraux. Les variétés hybrides ont un pied plus haut donc un rendement plus important.
- Les choux à feuilles, non pommés, donnent des feuilles plus ou moins larges, plus ou moins frisées. On récolte les feuilles les plus tendres de la tête, pour les cuire en prélevant 2 à 3 feuilles par coupe et par pied. Les feuilles adultes peuvent être récoltées pour la consommation des animaux de basse-cour.
- Les choux à inflorescences : choux-fleurs, choux brocolis.
- Les choux raves : La partie comestible est le renflement sphérique charnu que la base de sa tige forme juste au-dessus du sol. La plantation des choux à racines nues nécessite un suivi plus rigoureux de l'arrosage pour éviter les pertes, surtout en période chaude.

**Espacement** : 30 cm entre les plants / 40 cm entre les lignes

Arrosage régulier

#### Calendrier de culture

- Les choux à pomme lisse (cabus) sont plantés de février à août pour des récoltes de printemps et d'automne. La récolte s'effectue 1,5 à 2,5 mois après la plantation. Ils se plantent tous les 50 cm en tous sens et ont besoin d'une bonne fumure riche en azote et en potasse et des arrosages abondants. En début d'année, il est conseillé de les couvrir pour éviter une montée en graine trop précoce du fait d'un arrêt de végétation.
- Les choux à pomme lisse pointue sont plantés au printemps, de février à avril, ou en automne, pour une récolte fin d'hiver, début de printemps de l'année suivante.
- Les choux à pomme frisée (milan) sont plantés soit au printemps, soit en été. Ils ont un cycle de végétation plus long que les précédents et une meilleure conservation dans le temps. La récolte s'effectue de 2 à 7 mois après la plantation suivant les variétés. Celles à développement long ne doivent pas être plantées après le 15 août. Les choux pommes

récoltés dans l'hiver doivent être pommés avant les premiers froids. Ils se plantent tous les 50 cm en tous sens.

- Les choux de Bruxelles sont plantés de mars à août. La récolte se fait au fur et à mesure de la montée de la tige principale en cassant les pommes latérales. Ils ne demandent pas une fumure trop forte en azote sinon les pommes ne seraient pas fermes. Ils se plantent tous les 50 cm en tous sens.
- Les choux à feuilles se plantent tout au long de l'année et ils montent en graines l'année suivante sauf pour les plants semés à partir de septembre qui ne monteront que l'année N+ 2. Ils se plantent tous les 50 cm en tous sens.
- Les choux-fleurs sont plantés de mars à septembre. Les cycles de culture sont plus ou moins longs de 2 mois au printemps jusqu'à 5-6 mois pour des variétés plantées l'été pour une récolte l'hiver. Ils sont plantés tous les 80 cm. Les choux-fleurs sont exigeants en fumure riche en azote et en potasse et en arrosage, ils supportent mal un arrêt de végétation. En début d'année, il faut les couvrir et au cours du printemps et de l'été, ils ne doivent pas manquer d'eau pour avoir une belle inflorescence.
- Les choux brocolis ont une inflorescence verte. On les plante de mars à août. La première récolte s'effectue 2 mois après la plantation : on peut récolter la fleur principale et attendre la floraison des boutons latéraux qui donnent une petite récolte. Les plants de brocolis demandent un arrosage régulier mais sont moins exigeants en engrais et en arrosage que les choux fleurs. Ils se plantent tous les 60 cm.
- Les choux raves sont plantés de mars à août. La récolte s'effectue quand la rave atteint 7 à 8 cm de diamètre. Ils se plantent sur la ligne tous les 30 cm et tous les 35 cm entre les rangs.

### **Les ennemis**

Le mildiou est la principale maladie des choux, qui se déclare par temps froid et humide, surtout sur les jeunes plants. Au moment de la plantation de printemps, il faut prévoir un traitement localisé du sol là où la mouche du chou provoque régulièrement des mortalités de jeunes plants. Après la plantation, à des stades juvéniles, il faut craindre les attaques d'oiseaux (surtout pigeons), et d'altises (puces de terre) par temps chaud. A tout moment peuvent sévir les pucerons cendrés. Les attaques de chenilles défoliatrices (piérides, noctuelles) se produisent le plus souvent en fin d'été. On utilisera exclusivement des produits avec la mention "autorisé dans les jardins".

## **Réussir la culture des oignons**

### **Les différents types d'oignons**

En plants racinés, il y a des oignons blancs et des oignons rouges. Les oignons jaunes sont commercialisés sous forme de bulbilles.

### **Plantation**

Les plants d'oignons se plantent soit au printemps pour une récolte l'été suivant, soit à l'automne pour une récolte au printemps de l'année suivante.

### **Espacement**

10 cm entre les plants.

25 cm entre les lignes.

### **Calendrier de culture**

Période de plantation de février à avril, puis de juillet à octobre.

Période de récolte de mars à avril et de septembre à novembre.

## Réussir la culture des tomates

### Conduite de la culture

L'oignon craint les températures inférieures à -10 °C.  
Arroser régulièrement en début de culture.

### Les ennemis

Attention en particulier au mildiou, capable de dessécher totalement une culture en 2 - 3 semaines.

Ces attaques sont classiques sur oignons de couleur, en juillet, environ 20 jours après des passages pluvieux de plusieurs jours. La protection doit être effectuée très rapidement derrière ces périodes très humides pour faire obstacle à la germination des spores. Attention, lorsque la maladie apparaît, il est trop tard !

*Botrytis squamosa* est l'agent responsable du dessèchement des pointes des feuilles et de taches blanches, souvent sur oignons blancs. Le principal ravageur des oignons est la mouche contre laquelle, en secteurs sensibles, il convient de traiter le sol avec des granulés au moment de la plantation.

On utilisera exclusivement des produits avec la mention "autorisé dans les jardins".

### Les différents types de tomates

Il y a un grand nombre de variétés de tomates, différenciées par leur précocité, leur forme, leur couleur et leurs utilisations. Toutes se plantent au printemps pour une récolte en été jusqu'à l'automne.

Il y a également des variétés fixées et des variétés hybrides. Ces dernières sont plus productives et plus résistantes aux maladies. Leurs fruits sont en général plus réguliers.

On distingue également les variétés selon leur précocité :

- précoces : plus adaptées à une culture en serre. de moyenne saison : plus adaptées à une culture en tunnel.
- tardives : plus adaptées à une culture en plein champ.
- 

On distingue enfin des formes : rondes moyennes, grosses, très grosses ; en grappes ; allongées ; cerises. Enfin, on jouera sur la gamme des utilisations : à farcir, à sauce et conserve, apéritives, en salade...

### Sol et exposition

Les plants de tomates aiment : un terrain riche en humus, bien bêché et amendé avant plantation, des températures comprises entre 18 et 22°, une exposition ensoleillée et beaucoup de chaleur avec de bons arrosages en été.

Les plants de tomates n'aiment pas : les températures trop basses (inférieures à 10/12°) notamment à la plantation, les courants d'air, l'excès d'eau. Le plant de tomate demande beaucoup d'eau à chaque arrosage, mais pas tous les jours : mettre 2 à 3 litres d'eau par pied tous les 5 ou 6 jours. Cela suffit pour obtenir une meilleure qualité gustative. Enfin, durant les 5 mois environ de culture, il faut apporter tous les 15 jours un engrais spécial tomates ou légumes.

### Semis et plantation

Le semis doit être réalisé à l'intérieur de janvier à mars et maintenu à une température de l'ordre de 17 °C.

Un premier repiquage en godets est souhaitable avant la plantation définitive.

La plantation s'effectue en mars et avril sous abri et, à partir de mai en plein champ lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

**Espacement** : 1 m entre les lignes - 0.5 m entre les plants

### **Calendrier de culture**

Le semis sous abri peut se faire de février à avril. Ensuite, quand les gelées ne sont plus à craindre, le repiquage est possible d'avril à juin (quand les plants ont atteint 12 à 15 cm).

### **Conduite de la culture**

La plupart des variétés doivent être ébourgeonnées aux entre nœuds en prenant soin de ne pas couper les fleurs. Puis il faut tuteurer sans jamais pincer la tête : le pied, qui peut atteindre 1,50 à 2 mètres, produira ainsi du bas en haut jusqu'à l'automne.

### **Les ennemis**

Les maladies les plus courantes sur les tomates du jardin sont le mildiou, l'alternariose et le "cul noir".

Il est impératif d'éviter d'arroser le feuillage en fin de journée, surtout par temps humide ou orageux car les contaminations de mildiou se produisent d'autant plus facilement que le temps d'humectation des feuilles est long.

Les principaux ravageurs de la tomate sont les pucerons et les aleurodes (mouches blanches), susceptibles de transmettre des virus. Les attaques d'acariens sont plus rares mais observables par temps chaud et sec.

## **Réussir la culture de l'aubergine, du poivron et du piment**

L'aubergine, les poivrons et les piments sont emblématiques des cultures du sud de la France, mais il est possible de les réaliser sur l'ensemble du territoire.

Leur culture est en effet très simple, et peut se faire en pleine terre mais aussi en pot, tant que vous fournissez à ces plantes le soleil dont elles raffolent.

**Climat** : Tempéré et chaud.

**Exposition** : chaude et ensoleillée.

**Sol** : Humifère, frais, profond.

### **Semis**

Sur couche de fin février à avril pour l'aubergine, de février à mars pour piments et poivrons. La température idéale pour une bonne germination est de 25 °C.

### **Plantation**

En avril-juin, lorsque les plants font une quinzaine de centimètres transplantez les à leur emplacement définitif, en pleine terre ou en pots. Veillez tout de même à ce que les gelées nocturnes ne soient plus à craindre.

**Espacement** : 50 cm en tous sens.

**Floraison** : de juin à septembre pour l'aubergine, de mai à août pour les piments et poivrons.

### **Récolte**

5 mois après le semis pour l'aubergine, 5 à 6 mois après le semis pour les piments et poivrons.

### **Bons mariages**

L'aubergine a des affinités avec le haricot nain. Les piments et poivrons voisinent bien avec les tomates et les aubergines.

### **Fertilisation**

Une fertilisation à base d'engrais naturel (Engrais Potager) et de compost, en fin d'automne ou en début de printemps, est idéale avant de mettre en place les plants d'aubergine, de poivron et piment.

Les aubergines en pots réclament des apports réguliers de Potasse (Engrais - K - Potasse).

Les poivrons et piments apprécient un terreau ou un compost bien travaillé, riche en potasse ; par contre il faut éviter les fumures fraîches

### **Entretien**

Un arrosage modéré mais régulier est profitable à la croissance et à la fructification. Binages, sarclages et paillage ne sont pas superflus. L'aubergine apprécie d'être buttée. Les piments et poivrons peuvent avoir besoin d'être tuteurés.

### **Taille**

Ne conservez que la tige principale de l'aubergine en éliminant toutes les pousses latérales. De plus il est bon de pincer au-dessus de la 2ème fleur, de laisser pousser 3 ou 4 rameaux latéraux qui seront pincés une feuille au-dessus de la 2ème fleur. De la sorte vous optimiserez votre récolte avec 8 fruits de beaux calibres par pied.

### **Maladies et parasites**

Le mildiou, s'il sévit sur l'aubergine, fera apparaître des tâches de couleur gris vert sur les feuilles, alors que le dessous se couvrira d'un feutrage blanc. Les bonnes actions préventives consistent en de bons binages et arrosage au purin d'ortie et tisane de prêle. Avant que la plante ne fleurisse, ou dès l'apparition des 1ers symptômes, il est aussi possible de traiter à la Bouillie Bordelaise.

Par temps chaud et sec les attaques d'araignée rouge sont possibles. Les feuilles d'aubergine et de piments et poivrons, attaquées par ce parasite, se couvrent d'abord de taches grises avant de prendre un aspect bronzé, puis de se dessécher et tomber. On peut repérer la présence des araignées rouge grâce aux toiles qu'elles tissent sur les feuilles. Il convient alors de couper les parties aériennes et de les brûler. Un traitement par pulvérisation de savon noir, de purin d'ortie peut alors être envisagé. Un insecticide végétal (Anti-Pucerons à base de Pyrèthre) peut aussi être employé.

Les feuilles d'aubergine sont parfois l'objet de la gloutonnerie du doryphore. S'il n'y a que quelques individus, les ramasser à la main et les détruire peut suffire. Si l'infestation est plus importante, un traitement au Novodor doit être envisagé.

Les mollusques peuvent dévorer feuilles, tiges et fruits bas. Pour éviter ce désagrément, de simples Pièges Anti-Limaces font l'affaire.

## **Réussir la culture du chénopode**

Il arrive que des pucerons s'attaquent aux feuilles, aux bourgeons, et aux tiges des aubergines et piments. Pour éviter que ces insectes nuisibles ne fassent des dégâts, on peut pulvériser une solution à base de savon noir ou un purin d'ortie. Un insecticide biologique végétal, Anti-Pucerons à base de Pyrèthre, peut être employé en cas d'attaque importante.

**Rotation des cultures :** L'aubergine, le poivron et le piment exigent une alternance de 3 ou 4 ans.

**Sol :** riche.

**Exposition :** ensoleillée.

**Semis :** en place, d'avril à juillet, à 1 cm de profondeur, en poquets de 3 graines.

**Espacement :** 50 cm minimum sur le rang et entre les rangs.

### **Récolte**

40 jours après le semis pour les jeunes feuilles, 80 pour les feuilles développées à cuire. Récolter les feuilles une à une en fonction des besoins, le matin de préférence.

### **Entretien**

Pincer les jeunes plants à 30 cm favorise la ramification. Couper les hampes florales diminue la dissémination et permet de prolonger la récolte.

**Les ennemis :** Les limaces ont tendance à apprécier les jeunes semis en début de saison.

Source : GNIS