



LES CONSEILS

Au jardin en MARS

Le Goût de la Diversité

Le mois de mars est particulièrement chargé au jardin, car on peut y démarrer un grand nombre de semis, que ce soit pour le potager ou pour le jardin d'ornement. Vous pouvez semer en places certaines espèces potagères (navets, fèves, pois, épinards, carottes...)

SEMIS

Aromatiques et médicinales :

Aromatiques : Agastache, Basilic, Bourrache, Cerfeuil commun, Ciboule Blanche, Ciboule de Chine, Estragon, Origan, Persils, Thym .

Médicinales : Camomille, Hysope, Lavande, Marjolaine, Mélisse Citronnelle, Menthe Poivrée, Pimprenelle, Rue Officinale, Sauge Officinale .

Potager :

Oignons, Artichauts, Aubergines, Carottes, Céleris, Choux-fleurs, Chou de Bruxelles, Choux pommés, Choux-raves, Concombres, Cornichons, Arroches, Epinards, Oseille, Tetragone Cornue, Fèves, Pois nains, Pois à rames, Melon, Navet, Radis de tous les mois, Piment, Poivron, Poireau, Tomates.

Salades : Laitue à couper, Laitues pommées de printemps, Laitues pommées d'été/automne, Laitue Celtuce, Cresson, Roquette.

Originaux : Poire-Melon (Pepino), Concombre Cornu d'Afrique (Kiwano), Panais, Pissenlit, Stevia rebaudiana, Perilla.

Engrais verts : Bourrache, Fenugrec, Lupin, Sainfoin, Sarrasin, Serradelle, Tanaïs.

Fleurs :

Fleurs comestibles : Margose à piquant.

Fleurs : Centaurée Barbeau, Coquelicot sauvage, Oeillets d'Inde, Pois de Senteur, Reine Marguerite, Zinnia.

Réussir la culture de la betterave

Au XV^e siècle la betterave arrive en France, via l'Italie. Olivier de Serres, dans son ouvrage *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, la décrit alors ainsi : « C'est une racine fort rouge, assez grosse, dont les feuilles sont des bettes, et tout cela bon à manger, appareillé en cuisine : voire la racine est rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à sirop de sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur. »

Elle est indispensable au potager pour bien des raisons :

- Tout d'abord sa rusticité et sa résistance à bien des parasites en font une des espèces potagères les plus simples à cultiver.
- Ses qualités ornementales sont indéniables et elles participent aux plaisirs des yeux qu'offre le potager.
- Ses jeunes pousses sont un régal en salade, ou tombées au beurre lorsqu'elles sont plus grandes. Sa racine charnue s'accommode de bien des façons originales : crue ou cuite, en entrée comme en accompagnement... voire même en dessert !

Découvrez les vertus et l'extraordinaire variété de ce légume-racine : Semez des betteraves !

Climat : Tout climat.

Exposition : Ensoleillée.

Sol : Léger et frais.

Semis : Sur couche en mars. En place en avril-mai. Le semis en place est préférable.

Plantation : Repiquer les plants lorsqu'ils ont 4 ou 5 feuilles.

Espacement : 25 cm sur le rang et 40 cm entre les rangs.

Récolte : de juin à octobre soit dans les 3 mois et demi après le semis.

Bons mariages

Elle apprécie la proximité du chou-rave, de la laitue, de l'oignon et du haricot nain.

Fertilisation

Une fertilisation à base d'engrais naturel (Engrais Potager) et de compost, en fin d'automne ou en début de printemps, est conseillée.

Entretien

Eclaircir les rangs pour favoriser la croissance des plants les plus vigoureux. Binages et sarclages réguliers sont de rigueur. Un arrosage régulier favorise une croissance uniforme et évite la montée à graine. En cas de sécheresse pailler peut s'avérer nécessaire.

Maladies et parasites

Légume rustique, la betterave se sort très bien de la majorité des attaques sans qu'aucune intervention ne soit nécessaire.

Les piqûres de pucerons sur les feuilles du cœur de la plante peuvent causer leur jaunissement. Cette « jaunisse de la betterave » peut simplement être prévenue en respectant les rotations de culture et en effectuant des fertilisations foliaires. Un insecticide végétal (Anti-Pucerons à base de Pyrèthre) peut aussi être employé pour endiguer le problème.

La rouille prend la forme de taches de couleur « rouille » puis brune sur les feuilles. Ces pustules poudreuses finissent par faire dépérir la plante. On peut aisément les prévenir et les traiter avec un Anti-Mildiou.

Bien que rare, il peut arriver que la betterave soit la victime du « ver blanc » (larve du hanneton). Cette larve s'attaque principalement aux extrémités des racines de la betterave, provoquant le flétrissement du feuillage et la mort de la plante. Le meilleur moyen de lutte bio reste encore préventif. Veillez à ménager des abris pour les précieux auxiliaires du potager.

Hérissons, mulots, musaraignes, taupes mais aussi pies, moineaux, buses, corneilles, hiboux, mésanges se feront une joie de vous débarrasser de cet insecte nuisible.

Rotation des cultures

Ce légume-racine fait partie des plantes exigeantes. Il convient donc de ne pas le faire revenir au même endroit avant 3 ou 4 ans.

Réussir la culture du navet

Le navet, simple à cultiver, est pourtant souvent absent des potagers familiaux. Comme bon nombre de légumes racines, parfois injustement oubliés, il demande à être redécouvert. Et c'est une grande et belle famille qui se révèle alors au jardinier amateur ! Outre les classiques navets ronds à la robe violette, l'espèce comprend des variétés aux formes, aux couleurs et aux goûts véritablement variés.

Climat : Le navet apprécie un climat tempéré, doux et humide.

Exposition : Le navet aime les expositions ensoleillées.

Sol : Humifère, meuble et frais.

Semis

Semer clair en place, de mars à juin pour les variétés d'été et de mi-juillet à mi-août pour les variétés d'automne et d'hiver. Plomber les semis avec le dos d'un râteau.

Espacement

Semer en lignes distantes de 25 à 30 cm. Prévoir d'éclaircir lorsque les plants ont 2 ou 3 feuilles.

Récolte

Les navets se récoltent 2 mois après le semis dans le cas d'un semis de printemps et d'automne ; 3 mois après le semis dans le cas des variétés d'hiver.

Bons mariages

Le navet apprécie la proximité de l'aneth, de la menthe, du romarin et du céleri, il se plaît aussi au côté de la carotte, du haricot, de la laitue, de la tomate et du pois.

Fertilisation

Les navets apprécient d'être cultivés dans des sols ayant reçus une fertilisation classique à l'automne ou au tout début du printemps. Des apports de compost bien décomposé durant la culture sont très profitables aux navets.

Entretien

Binages et sarclages sont de rigueur. Pensez aussi à un arrosage régulier, les navets n'apprécient pas la sécheresse.

Maladies et parasites

En cas d'attaque par l'altise, les feuilles des navets se retrouvent perforées en de multiples endroits. Il est aisé de prévenir les dégâts de cet insecte, qui peut proliférer en période de sécheresse, en les repoussant grâce aux bons mariages avec des plantes aromatiques.

La limace est une grande dévoreuse des jeunes plants. Afin qu'elle ne ruine pas vos cultures de navets, disposez des Pièges Anti-Limaces autour de vos plants.

La mouche du navet peut grandement nuire aux racines, ses larves mineuses creusant celles-ci de multiples boyaux. En curatif il convient de détruire les pieds attaqués et de mettre en place une longue rotation dans la culture. En préventif pensez à maintenir le sol humide et à éviter les fumures fraîches. Il est aussi possible de repousser la mouche du navet en disposant entre les rangs de navets des branches de plantes aromatiques comme le thym, le romarin, la mélisse ou l'hysope.

Réussir la culture des tomates

Le mildiou est la maladie la plus courante pour le navet. Il se reconnaît par le jaunissement des feuilles puis par les taches d'un blanc duveteux qu'elles revêtent. Il convient alors de détruire les plants atteints. En prévention pulvériser sur le sol de la Tisane de Prêle et traiter à la Bouillie bordelaise.

La hernie du navet est une maladie fongique qui atteint parfois les racines qui s'en trouvent déformées. Il convient d'éviter les fumures fraîches pour éviter cet aléa. Des températures diurnes entre 19,5 et 23,5°C, une humidité du sol élevée ainsi qu'un sol acide sont des conditions qui favorisent l'infection et le développement de la maladie. En curatif, comme pour la mouche du navet, il convient de détruire les pieds atteints et de mettre en place une longue rotation dans la culture.

La chenille verte, dite piéride du chou, est une terrible défoliatrice. En prévention pensez à disposer au sol des feuilles de fougères.

Le silphe opale, petite larve noire d'un cm de long, peut parfois s'attaquer aux jeunes plants. La tenthrède, sorte de petite chenille de couleur sombre, s'attaque quant à elle aux feuilles des navets, allant jusqu'à les faire complètement dépérir.

On peut lutter contre ces deux ravageurs par un traitement à base d'Insecticide biologique.

Rotation des cultures

Le navet est considéré comme une plante épuisante pour le sol. Il convient donc de ne pas le faire revenir au même endroit avant 3 ou 4 ans.

Astuces

Les jeunes feuilles de navet, fraîchement démarées, sont un vrai régal tombées au beurre ou sautées « à l'italienne » !

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 des jeunes pousses

Les jeunes pousses sont des légumes feuilles récoltés avant leur maturité "normale". Cette récolte précoce permet de consommer les jeunes pousses crues la plupart du temps, en mélange et la précocité apporte saveur et tendreté. Pour la culture, le seul changement important consiste à récolter plus tôt.

Semis

A la période de semis correspondante aux espèces choisies. Pour le semis, tracer un sillon dans ma terre, et disposer les graines dedans à intervalles réguliers. L'espacement dépend généralement des espèces plantées. Recouvrir les semences de terre et arroser.

Eclaircissage

Après la levée pour que chaque plant ait assez d'espace pour se développer correctement et former de belles pousses.

Récolte

Récolter les feuilles quand elles sont encore jeunes, tendres et savoureuses. Les jeunes pousses peuvent être récoltées feuille à feuille en fonction des envies. Attention cependant à ne pas attendre trop longtemps, car les jeunes pousses deviennent alors des plants adultes et perdent leurs avantages gustatifs.

Source : GNIS