



Édito

Cette saison est vraiment capricieuse!

Après une séquence estivale en avril, nous assistons à une chute des températures qui ne permet pas de démarrer la saison comme on le souhaiterait. La bonne nouvelle, c'est l'humidité qui revient et par ailleurs les nappes qui sont pleines dans la plupart des régions. Espérons que le beau temps s'invite prochainement dans nos jardins, même si un peu de pluie est nécessaire au printemps pour envisager une belle pousse de nos cultures.

Autre sujet, plus important et touchant l'agriculture en général. Les parlementaires européens ont adopté une révision de la politique agricole commune en urgence, sans aucun débat en séance plénière. Cela fait suite aux mobilisations récentes

Au programme : suppression des nécessaires rotations des cultures, disparition de certaines mesures sur la plantation de haies, fin de l'interdiction des sols nus durant les périodes sensibles... Certains commentateurs parlent d'un retour en arrière de plus d'une dizaine d'années sur les aspects écologiques de la PAC.

des agriculteurs en Europe.

Tout n'est pas toujours logique et pratique dans ces mesures, mais leur suppression ne donnent pas trop confiance en l'avenir... Bien évidemment, aucune étude d'impact n'a été réalisée pour la prise de ces décisions, et la question des revenus des agriculteurs n'est toujours pas réglée. Affaire à suivre!

Guillaume

Sommaire dynamique: cliquez sur les titres pour être redirigé vers l'article en question!

Sommaire

Le potager permacole n°25 - mai/juin 2024



08Les travaux de saison

43
Cultiver le poireau de la graine à l'assiette

73 Semencier, tout un métier 31 Enchainer les cultures au printemps

57Légumes vivaces et d'exception

87Des tomates sous couvert végétal ?

Nous proposons des serres en verre de la marque ACD

Nous sommes maintenant partenaires des fabricants de serres ACD. Si vous avez suivi nos aventures sur Instagram, vous savez peut-être que nous en avons installé une sur notre lieu l'an dernier. Après 1 an d'utilisation, nous en sommes complètement satisfaits. Elles sont magnifiques, mettent en valeur le jardin, et offrent un super microclimat pour cultiver toute l'année. Nous avons pris en option des vérins à ouverture automatique en fonction de la chaleur, ce qui est bien pratique. Cela fonctionne avec un fluide qui gonfle avec la chaleur, et qui ouvre les fenêtres.

Quoi qu'il en soit, si vous avez un projet d'achat de serre en verre, n'hésitez pas à nous soutenir en passant par nous. Les prix sont les mêmes que chez les autres revendeurs ACD, mais nous pouvons vous faire des réductions sur les accessoires et même parfois sur les serres. Contactez-nous et nous vous proposerons un devis personnalisé. Merci à vous!

Contactez-nous

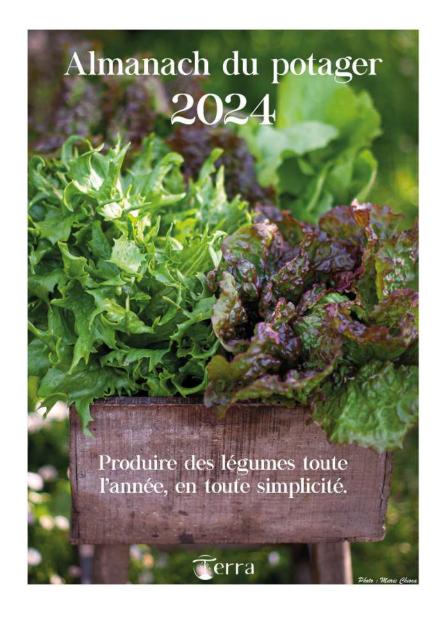


Découvrez l'almanach Terra Potager

Nous avons travaillé plusieurs mois sur ce projet avec Olivier Puech. Si vous êtes débutant, ou s'il vous arrive d'oublier certains semis, cet almanach est fait pour vous. Il s'agit d'un livre numérique que vous conserverez à vie.

Dans cet almanach, nous vous donnons tous les semis de l'année à réaliser pour espérer des récoltes toute l'année. Chaque semis est expliqué en détail, et en fonction de la saison : une carotte semée en mars ne nécessitera pas les mêmes soins qu'un semis de juin par exemple. Nous vous proposons aussi un cours vidéo de 1h30 pour apprendre à bien faire ses semis, ainsi que des fichiers pour mieux appréhender les besoins des légumes. Pour en savoir plus, le bouton ci-dessous vous emmènera sur la page de présentation. Bonne saison au potager!

En savoir plus



L'actu environnement

Vers une augmentation des potagers urbains

Strasbourg lance une expérimentation de grande ampleur : transformer des places et parkings bétonnés en potagers.

Pour le moment, 4 lieux ont été choisis, notamment 250m2 juste en face de la gare de la ville.

Ces potagers seront entretenus et plantés par la mairie et certaines associations seront responsables de la cueillette. Des arbres fruitiers ont déjà été plantés sur la place de la gare.

Le but de cette opération : végétaliser les centres-ville pour diminuer les grosses chaleurs estivales, mais aussi sensibiliser les habitants : on peut produire du légume même au cœur des villes !



Réintégrer la traction animale aux champs

Utiliser les animaux de traits dans les exploitations agricoles. Cette pratique a disparu progressivement au cours du XXe siècle, remplacée par les tracteurs et autres engins mécaniques. Dans une démarche de retour à la sobriété et de respect des sols, l'INRAE et l'IFCE (Institut français du cheval et de l'équitation) souhaitent remettre cette pratique au goût du jour. Dans le cadre du projet de recherche PETTA (la Place des Équidés de Travail dans la Transition Agroécologique), un travail de collaboration entre les deux organismes a été lancé en mars dernier. L'objectif est de mettre en relation les scientifiques et différents acteurs de ce secteur en lien afin de réintégrer cette pratique dans le paysage agricole.

Concours national des potagers : pensez à vous inscrire

Organisé notamment par la Société Nationale d'Horticulture de France et SEMAE, le concours national des potagers a été mis en place en 2017 et recommence chaque année. L'objectif est de récompenser des jardiniers sur les plus beaux jardins, respectueux de l'environnement. Le classement se fait sur les pratiques de jardinage, la connaissance et la diversité des plantes cultivées, l'esthétique et les motivations des jardiniers. Jardins privés, collectifs et même sur un balcon, les lauréats rentrent dans 6 catégories distinctes. Pour cette nouvelle édition, vous avez jusqu'au 24 juin 2024 pour vous inscrire. Faites briller les valeurs du Potager permacole dans votre jardin!



Plus d'informations sur le site de SEMAE : https://www.semencemag.fr/concours-national-jardins-potagers.html

Réchauffement climatique et effet sur la biodiversité

Cette année, les ours des Pyrénées n'ont pas hiberné! Cet hiver, la météo a été particulièrement douce dans le massif d'Ossau où évoluent certains groupes de plantigrades en France. Des caméras automatiques du réseau Ours brun ont en effet relevé des mouvements inhabituels de sorties entre novembre 2023 et février 2024. Selon les chercheurs de l'OFB (Office français pour la biodiversité), l'hibernation répond à deux facteurs : la météo et la nourriture. Le dérèglement climatique a donc des effets directs sur la biodiversité et nous connaissons encore assez mal les conséquences de ce changement de comportement sur l'espèce à long terme. Une fin de l'hibernation pour les ours? Rien de certain, mais ce comportement interroge les chercheurs.





Les semis & plantations de mai

Aubergine, artichaut, aromatiques, blette, betterave, carotte, céleris, choux, concombre, courgette, courges, fenouil, haricots, laitues, maïs, melon, navet, poireaux, patate douce, panais, pomme de terre, tomate, poivron, entre autres!
On peut tout planter à cette période, sauf les plantes qui aiment le frais comme les fèves, les pois, la mâche, et les légumes dont le cycle est en principe déjà bien entamé comme l'ail, l'oignon, l'échalote...

Les semis & plantations de juin

• Aromatiques, blette, betterave, carotte, céleris, choux, concombre, courgette, courges, fenouil, haricots, laitues (en plantation seulement, les semis reprendront en août), maïs, melon, navet, poireaux, pomme de terre, tomate...

La plupart des semis et plantations de mai sont aussi valables pour le mois de juin.



Nous avons installé une walipini!

Vous souvenez-vous de l'article de novembre sur ces fameuses serres enterrées ?

Jean-Baptiste avait interviewé plusieurs personnes qui en ont fait une chez eux.

Vous n'êtes pas sans savoir que dans cette revue, nous aimons la pratique. Rien de mieux que d'expérimenter pour mieux transmettre.

Nous nous sommes donc lancés dans l'aventure walipini avec cette serre de 90m² au sol. Profondeur de la fosse : 2 mètres. Notre type de sol nous permet de ne pas bâtir de murs de soutien sur les côtés, ce qui nous a économisé pas mal de temps et d'argent, d'où la surface importante.

Nous avons hâte de vous partager les résultats de nos plantations : agrumes, avocats, ananas, bananes, fruits de la passion, anone, tamarillo, entre autres... Rendez-vous dans quelques années!





Arbres et microclimats

Ce n'est plus à prouver, les arbres peuvent être de fantastiques auxiliaires pour créer des microclimats plus tempérés autour d'eux. Si l'on pense souvent à l'ombre salvatrice qu'ils procurent en été, on oublie parfois leur intérêt pour protéger du froid. Nous étions heureux de découvrir que suite aux gelées des dernières semaines, nos vignes qui poussent dans les arbres ou à proximité n'ont pas été touchées par le gel. Au contraire, celles en terrain dégagé à quelques mètres ont vu leurs pousses détruites par le froid.





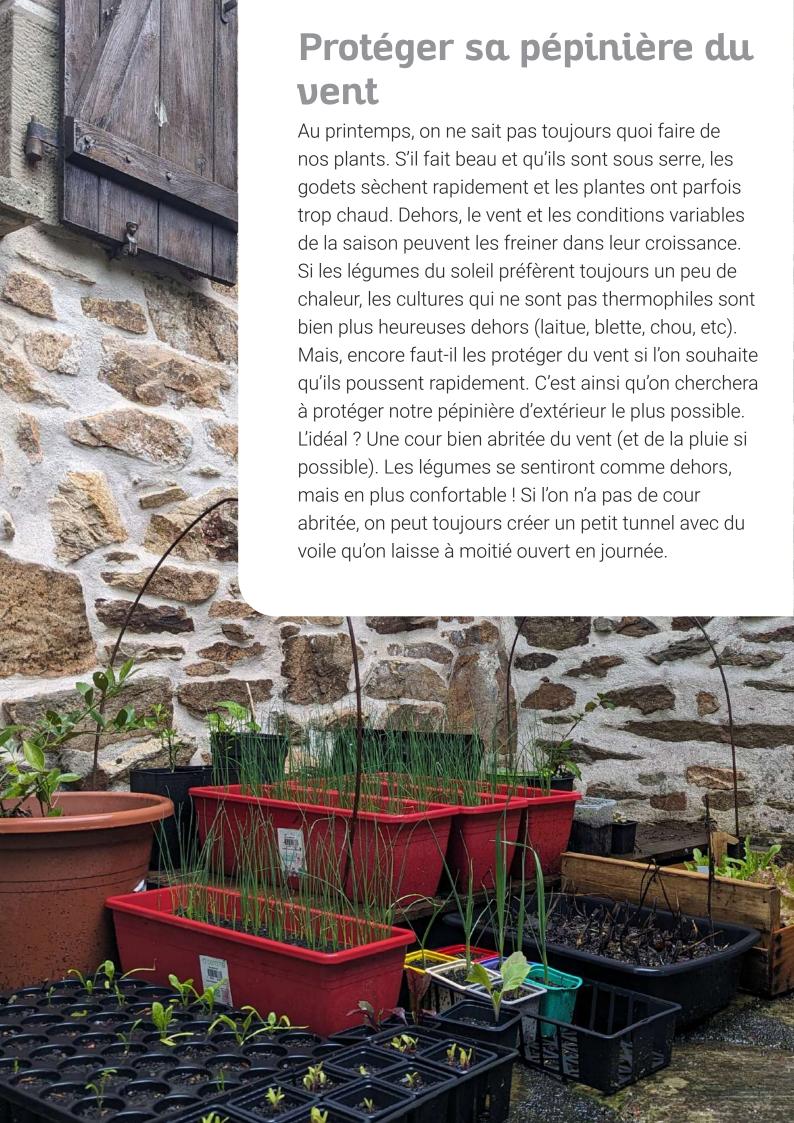
Laissez vos laitues refaire des pousses

C'est une astuce que j'aime beaucoup pour limiter la surface de culture et le temps dédiés aux laitues. Lorsque je récolte ma laitue, je coupe toujours juste au-dessus du collet et je la laisse refaire des pousses. Quelques semaines plus tard, on peut faire une nouvelle récolte de feuilles jeunes et tendres, délicieuses ! On n'a pas le croquant du cœur de la laitue, mais ces feuilles sont très bonnes.

Pensez-y! Et si vous ne récoltez pas ces feuilles, car vous avez suffisamment de laitue par ailleurs, vous pourrez toujours les couper et les restituer au sol avant de passer à une nouvelle culture.







Une butte pour vos cultures précoces

Voilà une bonne technique pour réchauffer davantage le sol au printemps : faites une zone de culture surélevée. Cette astuce redoutable est particulièrement intéressante pour les sols argileux, souvent capricieux au printemps. On peut confectionner une petite butte surélevée qui permettra au sol de se drainer et de se réchauffer plus rapidement.

Évitez cependant de cultiver en été sur ce type de butte, car elles sèchent rapidement. Si vous êtes «obligé» de cultiver dessus, plantez profondément!



Réchauffer et désherber en une action

Je vous en avais parlé dans le dernier numéro : une bâche de récupération, un vieux sac de terreau découpé, et on peut réchauffer son sol ET le désherber juste avant de planter nos légumes d'été. La différence de température du sol est flagrante entre un sol nu, pire un sol paillé, et un sol qui a reçu une bâche pendant quelques jours.

C'est un bon moyen de permettre aux légumes d'été de démarrer sur les chapeaux de roue, et c'est d'autant plus d'actualité cette année avec une fin avril difficile, fraîche, et peu propice au réchauffement du sol.

lci, mes tomates plantées après bâchage ont bien repris leur croissance, tandis que celles plantées sur sol paillé sont devenues un peu jaunes et violettes, elles ont eu froid...

Voici quelques prises de températures du sol à midi, le 17 avril, selon les différentes modalités, dans ma serre :

sol à nu : 20,3°Csol paillé : 15,9°Csol bâché : 24,3°C

• sol avec végétation : 16,5°C

Je le disais plus haut, des sacs de terreaux peuvent faire l'affaire et auront ainsi une seconde vie avant d'être définitivement jetés.

Bonnes plantations!





Diviser les menthes

En mai, les menthes sont déjà bien sorties et développées. C'est encore le moment de les diviser sans passer par la case bouturage. Prélevez simplement une petite motte avec des racines et plantez-la à l'emplacement définitif. Elle va rapidement coloniser l'espace et vous offrira ses feuilles ainsi que de belles fleurs pour les insectes : ils l'adorent.

Enfin, pensez à faire quelques potées pour les offrir autour de vous !



Attendre les saints de glace?

Nous vous en avons parlé dans un mail la semaine dernière. Même si les risques de gels sont en principe maintenant terminé, ce n'est pas le seul critère à prendre en compte lorsqu'il s'agit de décider si l'on plante ou non ses cultures d'été. Attendez de préférence un épisode de beau temps pour les planter, plutôt qu'une période fraîche et humide. Vous verrez que généralement les plants continuent à grossir plus vite en godets qu'en pleine terre. Faites le test avec quelques plants, vous verrez par vous-même.



Suspendre ses plantes

Tout simplement, plutôt que de créer des maillages en ficelles : percez vos trous délicatement à la perceuse autour de votre pot et le tour sera joué. Faites au moins 6 trous pour une bonne solidité de votre attache si c'est une grande plante.





Vivre avec la piéride du chou

Cette chenille gourmande se reproduit

à vitesse grand V et peut décimer rapidement une jeune plantation de choux. Elle est capable de pondre sur tous les brassicacées que l'on cultive, et à tous les stades. J'en ai même vu pondre sur des plants de choux au stade cotylédons... Donc dès leur plus jeune âge... Que faire pour vivre avec? Vous pouvez utiliser des filets anti-insectes sur votre pépinière de plants pour commencer. Et par la suite, pour la plantation, même solution : installez dès le premier jour un filet pour les protéger. C'est à notre connaissance la seule technique qui marche à 99% (il peut toujours rester un œuf quelque part, que l'on n'aurait pas vu). Enfin, plutôt que de vivre avec, vous pouvez lutter contre. Il suffira d'écraser les œufs et les chenilles que vous croiserez : c'est à vous de voir.

Semez de l'ombre au potager

Début mai, l'heure est venue de commencer à installer les cultures faisant office d'ombrière au potager : maïs, sorgho, tournesol, tipi de haricots grimpants, de baselle, les possibilités sont nombreuses...!

Ces plantes, disposées en patch un peu partout au jardin, permettent de créer des zones de mi-ombre durant les mois de juillet et août où les températures peuvent parfois nuire aux légumes sensibles. Dès septembre, nous pourrons tailler nos plantes ombrières et retrouver le plein soleil, utile à la bonne croissance de nos cultures. N'oubliez pas cependant que la meilleure solution pour aider les cultures par temps caniculaire est l'humidité élevée. Arrosez vos paillages, vos cultures, le matin et vous les aiderez à traverser la journée.



Boutures en vert de romarin

Si vous aviez loupé le coche cet hiver, vous pouvez toujours faire des boutures en vert de romarin!
Coupez l'extrémité des tiges en juin, généralement sur 15 cm.
Mettez-les dans un mélange de terreau et de sable et gardez-les à l'ombre. Elles vont raciner dans les mois à venir et vous pourrez les planter cet automne à leur emplacement définitif. Un bouturage en place peut également se tenter, avec de moindres chances de réussites.





Planter les tomates en surface?

C'est ce que Dominique Blancard nous avait conseillé l'an dernier lors de notre interview sur les maladies de la tomate. Contre toutes les idées reçues, il est bénéfique de les planter sans enterrer la tige ni le collet. De plus, plus on plante superficiellement, plus le sol sera chaud, et meilleure sera la reprise. La tomate aura tout le temps de s'enraciner plus profondément avant l'été si le sol est meuble et qu'elle s'y sent bien.

Haricots en godets

Vos haricots se font sans cesse boulotter par les limaces? On sait ce que ça fait! Vous pourriez essayer une méthode pour limiter les dégâts.

Nous pratiquons de la sorte pour gagner également en précocité : faire des plants.

- Semez 4/5 graines par godet de 8x8cm.
- Lorsque les plants seront suffisamment développés, vous pourrez planter vos poquets en pot à 25/30 cm d'écartement.

Si vous souhaitez mettre toutes les chances de votre côté, et vous assurer un beau rang de haricots, vous pouvez également semer directement en pleine terre vos haricots, et préparer en même temps des plants. Vous vous servirez de ces derniers pour boucher les trous sur le rang.

Autre avantage de cette pratique, si votre mois de mai est froid, que le sol peine à se réchauffer, vous pourrez tout de même commencer à semer vos graines en avance, et les planter lorsque la météo s'améliorera, fin mai.

Pour rappel, les haricots apprécient le soleil, et un sol à une température d'au moins 15°C, et 20°C si possible.



Tomates en pot pour récolter plus tôt

C'est une bonne astuce que Joseph Chauffrey nous avait donnée pour gagner en précocité. Dès les premières chaleurs de fin-avril, début mai, le substrat dans le pot chauffe très vite et permet aux tomates de commencer à croître et fleurir beaucoup plus rapidement qu'en pleine terre, où l'inertie du sol ne permet pas un réchauffement aussi rapide.

Plantez donc vos tomates un peu plus tôt en pot, et laissez-les proches d'un garage ou autre pour les rentrer en cas de nuits très fraîches annoncées. C'est un bon moyen de faire un pied de nez aux saints de glace, tout en gardant le contrôle!



Attention aux graines!

Au printemps, il y a de nombreuses adventices qui se font discrètes, mais qui montent rapidement à graines. Si l'on n'est pas vigilant, on se retrouve vite avec des semis spontanés un peu partout au potager. Cela va engendrer une perte de temps importante si vous devez les désherber pour aider un semis de carotte ou autre à se frayer un chemin vers la lumière.

Alors, s'il est intéressant de tolérer les plantes sauvages partout au jardin, pensez à limiter leur venue dans votre zone potagère. On peut tout simplement couper les plants à ras du sol ou les arracher pour éviter que les graines ne soient produites.



Vérifiez dès les premières chaleurs la présence de larves de doryphore sur les pommes de terre : c'est le moment d'empêcher l'invasion!

Préparez une cuve d'eau près de la cuisine pour conserver les eaux de cuisson (sans sel) afin d'arroser vos plantes.

Laissez certains légumes encore présents monter en graines : de futures semences et un geste pour les insectes.

Déposez de la consoude, des orties, ou à défaut de la tonte au pied de vos plantations gourmandes. Mais cela ne suffit pas toujours!

Détendez-vous si vos pêchers ont la cloque : nous avons tendance à stresser dès lors que la moindre feuille est atteinte.

En réalité, cela ne pose pas beaucoup de problèmes à l'arbre tant que l'on ne dépasse pas un certain seuil de feuilles atteintes. Pour lutter en douceur : augmentez la biodiversité sur votre verger, et choisissez des variétés adaptées comme 'Charles Roux' ou 'Amsden'. Drainez également votre sol le plus possible; et plantez de l'ail au pied des pêchers. Enfin, taillez-les pour favoriser une bonne aération.

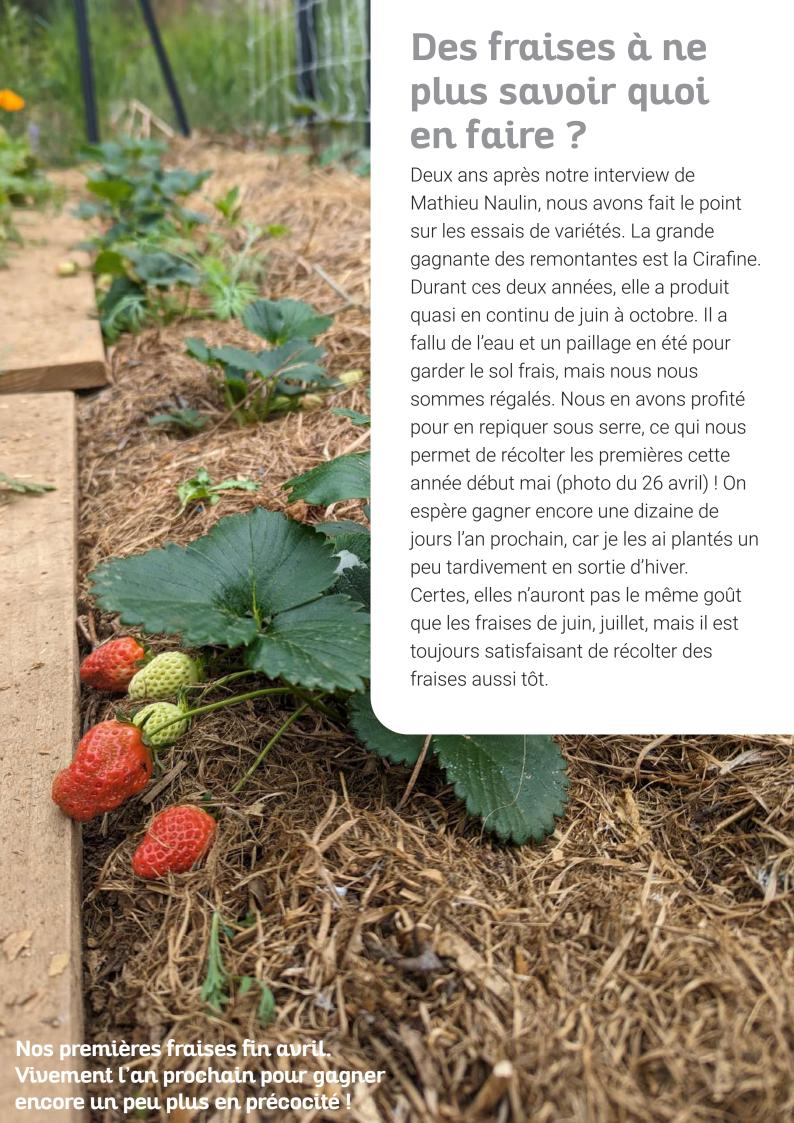


Stockage de l'eau, combien ça coûte ?

Pas toujours facile de s'y retrouver dans les différentes solutions de stockage de l'eau. Voici quelques indications :

- Pour un bac de 210 litres classique que l'on trouve vers les 25€, on est à 0,11€ le litre stocké.
- Pour un cube de 1000 litres : comptez 50€ environ en occasion, pour un coût de 0,05€ par litre stocké (pensez à teinter votre cube en noir pour une bonne durée de vie). Au prix du neuf, on monte à 0,17€ le litre.
- Pour une citerne souple d'environ 25 m3 (garantie 10 ans) : comptez 1000 € environ, pour un coût de 0,04 € par litre stocké.
- Pour une citerne souple d'environ pour 50 m3 (garantie 10 ans) : compter environ 1400€, pour un coût de 0,028 € par litre stocké.
- Si vous optez pour une citerne souple, sachez qu'il est très intéressant de bâtir une terrasse en bois par-dessus pour la cacher. Néanmoins, cela augmente le coût de la facture!
- Pour finir, sachez que l'on peut trouver sur leboncoin ou autre des bidons parfois très peu chers. Nous avions trouvé l'an dernier des bidons de 200L à 5€ ce qui nous fait un prix par litre stocké d'à peine 3 centimes.
- On pourra aussi faire un bassin de récupération, maçonné, mais le prix est encore plus élevé. Cela dit, la durabilité sera imbattable.
- Enfin, ces prix par litre stocké sont donnés pour un comparatif, il est évident que plus vous remplirez ces cuves, plus le «coût» par litre stocké sera bas.





Embellir une cuve d'eau

Vous en avez marre de voir ce vieux bidon en plastique ou en métal qui fait tache dans votre jardin ? Embellissez-le! Canisse, bois, bambous, tout est permis pour rendre la cuve plus agréable à regarder.

J'ai récemment relooké une cuve avec des canisses qu'il me restait, mais je pensais à faire un entourage en bambou sur le même principe en coupant des tronçons et en les attachant entre eux avec un fin fil métallique. Voilà une solution qui prendra quelques heures à être réalisée, mais qui sera assez durable et surtout gratuite ou presque (il faudra acheter le fil métallique).





Tir groupé sur les arrosages

En juin, le sol sèche rapidement.
Pensez à créer des synergies entre
vos cultures. Par exemple, semez
des carottes proches de vos laitues
d'été pour arroser le semis en même
temps que la culture de laitues...
Vous aurez ainsi de belles laitues
qui auront moins envie de monter à
graines, et vos carottes germeront
parfaitement.





Quel palmier installer?

Vous le savez, nous sommes plutôt attirés par les plantes locales et indigènes pour le jardin ornemental. Néanmoins, un peu d'exotisme apporte une touche unique dans un jardin. Un bananier, quelques faux papyrus (*Cyperus alternifolius*), et un palmier autour de votre terrasse, et vous voilà dans un autre pays le temps d'un apéritif!

Concernant le choix de l'espèce, il y a un palmier qui tient dans la plupart des climats français et belges : le palmier de Chine.

C'est celui que vous voyez un peu partout dans les jardins. Son petit nom latin? *Trachycarpus fortunei*.

Quelle largeur de planche?

Voilà une question qui revient souvent. Quelle largeur de planche choisir? Quand je lis parfois que l'on peut aller jusqu'à 1,2 m, je me demande comment font les jardiniers avec des planches si larges? Est-ce votre cas? Je trouve cela un peu large. Ce n'est que mon avis, mais aller désherber au centre d'une planche de 1,20 m n'est pas très ergonomique, sauf si l'on est grand.

À mon sens, la planche de culture idéale fait 60 à 80 cm. Cela permet d'installer une culture principale ET une culture associée la plupart du temps. Les arceaux métalliques pour installer des voiles font la bonne taille pour cette largeur de planche. Désherber est aisé et on accède aux deux côtés de la planche en restant au même endroit. Le seul désavantage est la perte d'espace et la multiplicité des passe-pieds. C'est à vous de voir, mais pensez à faire des essais avant de convertir tout votre potager à une largeur standard.





Enchainer et organiser ses cultures au printemps

Il n'est pas toujours facile d'organiser son potager au printemps. Nous souhaitons planter nos légumes d'été, mais les planches sont parfois encore occupées par des cultures précoces. Et si nous loupons le coche, il est ensuite trop tard pour y planter nos légumes du soleil. Alors, comment enchaîner et organiser ses cultures pour permettre un taux d'occupation maximum de nos parcelles ? Voyons cela ensemble!

Le printemps, période charnière

Le printemps est une période importante au potager. Dès mars, on commence à installer des cultures précoces. Puis les plantations et semis s'intensifient jusqu'en mai, période des saints de glace.

À cette date, ce sont les plants les plus frileux que nous mettons en pleine terre : les saints de glace annoncent la fin des gelées pour guelgues mois.

Dans les potagers de petite et moyenne taille, c'est souvent le casse-tête.

Des cultures de printemps sont encore en place et finiront d'offrir des récoltes en juin, alors que les plants de légumes d'été doivent être plantés en mai.



Dès lors, comment enchaîner ses cultures au printemps? Comment profiter au maximum des cultures précoces (pois, fèves, laitues, radis, carottes et autres) tout en implantant nos légumes d'été au plus tôt au potager?

Les lectrices et lecteurs qui résident en climat doux auront plus de facilité à gérer cette problématique, car il est possible de cultiver très tôt à la sortie de l'hiver, et plus tard à l'automne. Pour les autres, l'affaire semble plus difficile à résoudre. Même s'il existe des petites astuces, il sera surtout question de compromis!

Une question de choix

Pour démarrer cette quête de solutions, posons une question importante. N'installerions-nous pas trop de légumes d'été? Encore l'an dernier, je me suis fait cette réflexion. 30 plants de poivrons installés dans mon potager, pour finir à la fin de l'été avec un congélateur plein de sachets de poivrons émincés. Poivrons que nous n'avons quasiment pas touchés de l'hiver, tellement nous étions déjà rassasiés avec le reste. J'aurais pu gagner énormément d'espace en n'en cultivant que le strict nécessaire : environ 8 plants.

lci, dix mètres de poivrons et <u>d'aubergines : c'était beaucoup trop</u> pour notre propre consommation



Si j'avais fait cela, j'aurais gagné une belle planche de culture pour faire davantage de légumes de printemps..

Pour ces légumes à cycle long, comme les poivrons, les aubergines, les tomates, les patates douces, il faudra souvent faire un choix pour les parcelles occupées : cultures de printemps OU cultures d'été. En effet, dans la plupart des climats, il est tout de même conseillé de ne pas trop traîner avant d'installer ces cultures d'été. Sinon, les récoltes risquent d'être vraiment tardives. Alors, quelle solution apporter? Il faudra bien choisir les cultures que l'on installe au printemps si l'on veut absolument combiner cultures de printemps et cultures d'été. Nous le verrons plus bas.

Autre souci qui se présente souvent, en fin de printemps, début d'été : les cultures d'hiver sont négligées. Ce n'est pas le sujet, mais je tenais à placer un petit mot tout de même, car c'est en ce moment que l'on prévoit leurs futurs emplacements. Ces cultures ont tendance à être boudées au profit des stars de l'été.

Et pourtant, il est important de garder une place pour ces précieuses cultures d'hiver. Encore cette année, je ne regrette pas mon choix! Nous sommes début avril, et je consomme encore des poireaux, des betteraves, des carottes, et autres cultures de conservation, toutes plantées ou semées entre mai et septembre 2023.

Nous avons donc ici un début de réponse... Pour mieux enchaîner les cultures et mieux répartir nos récoltes, il faut parfois laisser des planches vides, et ne pas prévoir d'y installer de culture d'été. Cela permettra de cultiver davantage au printemps, tout en gardant de la place pour les saisons à venir.

Une façon d'organiser son potager?

On vient de le voir, enchaîner sur les cultures à cette saison est difficile, car certaines cultures se terminent en juin, juillet, quand nous aurions besoin de place au mois de mai.

De mon côté, j'ai une méthode toute trouvée que je vous partage. Je coupe mon potager en deux parties, correspondant à deux types de cultures : les planches destinées aux cultures d'été (1), et les planches destinées aux cultures de printemps et d'automne/d'hiver (2). En effet, ces dernières se complètent bien. Par exemple, des fèves semées fin mars donneront des récoltes jusque début juillet. On pourra, dès juillet et jusqu'à septembre, y installer des cultures d'automne/hiver. On se retrouve alors avec une partie du potager (2) qui est occupée de mars/ avril à juin/juillet, puis de juillet/août/septembre à mars (ou plus tôt selon la culture). L'autre partie (1) est occupée de mai à novembre, puis paillée pour l'hiver (ou occupée par des cultures à plantation très tardives). Chaque saison on peut tourner : la planche qui a reçu des cultures d'été commence à accueillir des cultures de printemps en sortie d'hiver, et la partie culture d'hiver recevra au printemps des cultures d'été.



À gauche : choux d'hiver en place, j'avais fait des radis et des laitues juste avant (cultures de printemps). À droite : patates douces, donc une culture d'été qui ne me permettra pas de replanter grand-chose après la récolte.



Après les cultures d'été à cycle long, difficile d'installer des cultures. Dans mon potager, je mets de la mâche, des oignons, de l'ail...

Très bien, mais avec cette méthode la partie culture d'été n'est occupée que 6/7 mois dans l'année, tandis que la seconde partie, elle, est occupée presque toute l'année

Et si les cultures d'automne sont vite récoltées ? Vous aurez parfois le temps de planter une dernière culture avant l'hiver, de la mâche par exemple, ou des plantations d'alliacées (ail, oignon).

Comment optimiser tout cela et occuper plus longtemps notre partie "légumes d'été"? Voici quelques astuces, pêle-mêle, que je mets en place au potager.

Les poquets de cultures

lci, on va prévoir à l'avance l'emplacement des plantations de cultures d'été, et on va cultiver entre elles.

Exemple: en avril/mai, vous plantez des laitues sur votre futur rang de tomates. Plantez-les tous les 50 cm, pile entre chaque futur plant de tomates. Ou plantez-les tous les 25 cm et récoltez rapidement une laitue sur deux pour créer un trou tous les 50 cm. Début mai, lorsque vous planterez ces dernières, les laitues auront quelques semaines pour finir leur cycle et être récoltées avant que les tomates n'occupent toute la place. Je vous donne l'exemple des laitues, mais on pourra faire de même avec des radis, des roquettes, des épinards, des choux cabus, des choux-raves, des navets, ou même encore des oignons blancs de printemps que l'on aura plantés plus tôt. Ils seront récoltés jeunes pour agrémenter des salades.

Avancer certaines cultures

La date butoir de plantation se situe mi-mai? Très bien, faisons en sorte de finir les récoltes à ce moment-là! Pour y parvenir, il faudra ruser et utiliser toutes les méthodes que je vous ai données dans le dossier "Hâter ses cultures" du précédent numéro, par exemple faire des plants pour gagner du temps. On pourra réussir, sur au moins une planche, à terminer les récoltes avant la mi-mai! Notamment grâce aux voiles de forçage, mais aussi avec l'aide des semis d'automne de fèves, pois, qui pourront être récoltés beaucoup plus tôt quand ils passent l'hiver.

Retarder certaines plantations

Certaines cultures peuvent être plantées un peu plus tardivement que début/ mi-mai. On pourra ainsi décaler nos plantations de courges jusqu'à début juin (semis début mai en godet). Même chose pour les endives, le mais. On peut ainsi gagner jusqu'à 3 semaines, un mois, en mai, pour continuer à profiter des cultures de printemps. Vous pouvez aussi décaler une partie de vos plantations de tomates, tout en sachant que vous perdrez un peu en précocité. Dans le sud, on peut encore plus jouer avec cette méthode!



En plantant des cultures à 25/30 cm sur le rang, on peut récolter un légume sur deux, planter nos tomates, et laisser finir leur cycle à ceux restants. lci, il faudra donc récolter la laitue fléchée avant de planter la deuxième tomate.



On pourra aussi faire des plantations tardives de légumes d'été qui ont un cycle plutôt court, comme les concombres, les courgettes, les haricots. Leur installation doit se faire début juillet dernier carat dans la plupart des climats. Cela laisse le temps de finir les récoltes de fèves, pois, et autres cultures de printemps à cycle long.

Bien choisir vos variétés

Cela va sans dire, mais prenez le temps d'examiner vos variétés et de chercher la durée des cycles. Vous pourriez être surpris. Quand une carotte Touchon ou Napoli (F1) termine son cycle entre 90 et 110 jours, une carotte de Colmar préfère environ 150 jours pour produire de belles racines. On parle quand même d'une différence de près de 2 mois! Imaginez semer une carotte de Colmar en mars, il faudra attendre fin juillet pour la récolter, contre juin, pour une carotte Touchon ou Napoli.

Quelques variétés précoces :

- · Le radis flamboyant, en pleine saison (mai) il est prêt en tout juste 3 semaines.
- · La carotte Touchon (ou Napoli, c'est une F1, mais elle est encore plus précoce)

Une deuxième série de haricots après des laitues de printemps J'en ai laissé quelques-unes faire leurs graines.

- La betterave plate d'Égypte
- Le cresson alénois
- · Les pois Douce Provence, Norli ou encore Précoce de mai
- Les choux cabus pointus, comme le Précoce de Louviers
- Les navets de printemps comme le demi-long de Croissy, le plat à forcer (attention à la montaison si vous cultivez sous voile de forçage ou sous serre).

Quelques exemples de successions culturales

• Pour les cultures de printemps à cycle court : radis, laitues, verdures, épinards, navets primeurs.

Ces cultures se terminent assez tôt, avant le mois de juin généralement. On pourra alors y installer nos légumes d'été sans soucis! N'hésitez pas à planter vos légumes d'été directement DANS les cultures de printemps, en contre-plantation. Il vous suffit de dégager un cercle de 30 cm de diamètre. Décompactez rapidement le sol si nécessaire, ajoutez quelques poignées de compost ou d'engrais bio si vous en utilisez, et plantez votre légume d'été. Le temps qu'il reprenne, vous pourrez continuer les récoltes de vos cultures de printemps. Une fois ces dernières terminées, on pourra tout couper et pailler copieusement avec de la tonte (attention, elle peut chauffer : ne paillez pas trop près de vos légumes d'été!). Évitez de laisser ces cultures précoces monter en graines, sauf si vous souhaitez en produire. Pourquoi ? Car elles vont pomper dans le sol des minéraux que l'on aurait préféré laisser à nos gourmands légumes d'été.



lci une tomate plantée dans une culture de radis chez Jean-Baptiste l'an dernier.

- Pour les cultures de printemps à cycle long : je parle ici des pois, fèves et choux principalement. Je les range dans la même catégorie, car ces espèces ont à peu près le même cycle. Le chou reste un peu plus tardif. Après ces cultures, plusieurs possibilités s'offrent à vous.
- si la culture se termine en juin : on peut couper et hacher la culture sur place, puis la recouvrir de tonte. On peut ensuite y planter une seconde série de légumes d'été, fin juin/début juillet. Les courgettes, concombres, pâtissons, ou encore haricots conviendront très bien. Si vous semez des haricots, privilégiez la technique du poquet (5 graines tous les 25/30 cm), vous aurez ainsi moins de travail de nettoyage du sol que si vous semiez en ligne, une graine tous les 3 cm.



Courgette plantée en juillet, qui nous procurera des récoltes jusqu'à l'automne...

• si la culture se termine en juillet : on peut aussi couper et hacher la culture sur place, puis la recouvrir de tonte. Un bon arrosage et on pourra écarter le paillage et y implanter des cultures d'automne/hiver directement. S'il est encore temps, des poireaux, des choux par exemple. S'il est trop tard pour ces cultures (après la mi, fin juillet), je me contente d'installer des plants de laitues, de roquettes, d'épinards, de navets d'automne, de betteraves. Je dis bien des plants, car si vous n'arrachez pas les fèves, les pois ou les choux, vous aurez du mal à faire un semis direct : les racines vont vous gêner. Cela dit c'est tout de même possible en faisant un peu de ménage, mais le but est aussi de ne pas perdre trop de temps au potager.



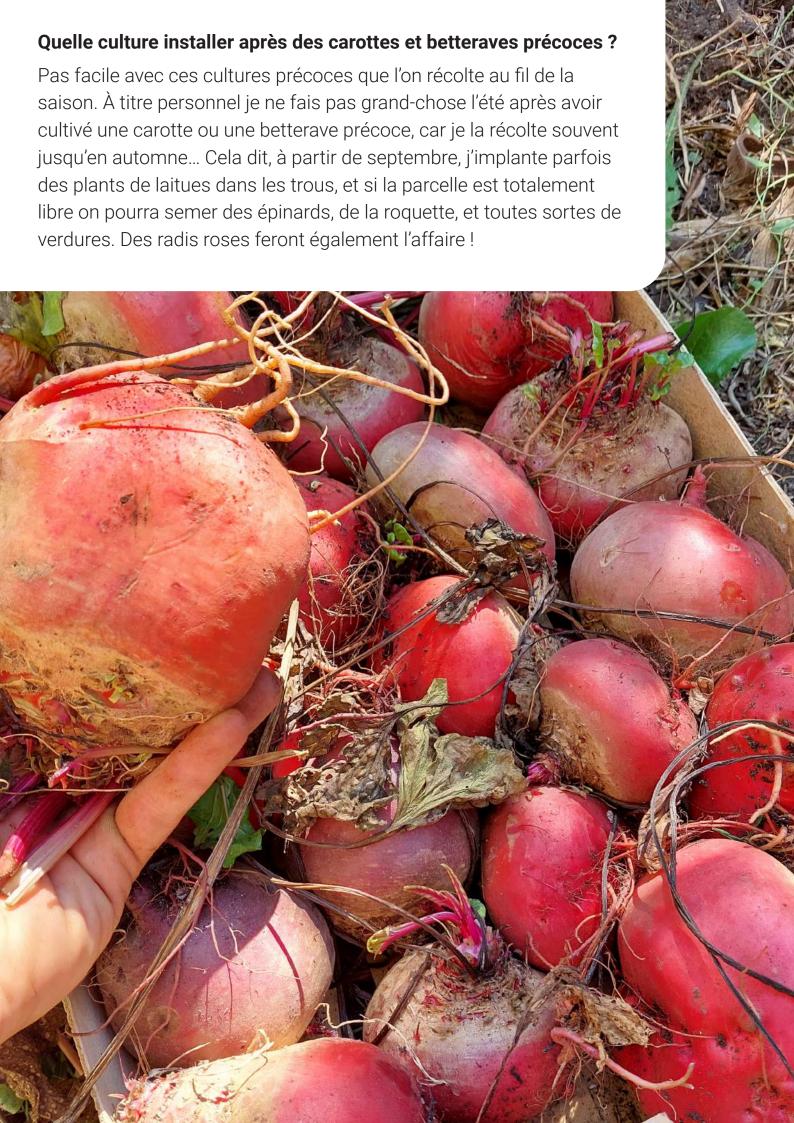
Mi-juillet, il est encore temps de planter des poireaux et de semer des carottes pour l'hiver après une culture de printemps à cycle long.

J'espère que cet article aura pu vous donner quelques astuces pour mieux enchaîner vos cultures au printemps. J'ai fait quelques appels du pied sur la suite logique de cet article : la succession des cultures à l'automne ! Ces deux sujets sont effectivement liés, et Olivier avait d'ailleurs déjà traité en partie cette question dans un article. Voici le lien : https://lepotagerpermacole.fr/enchainer-sur-lescultures-dautomne-hiver/

BONUS : j'ai crée un petit fichier pour récapituler quelques successions vues dans l'article, voici le lien : https://docs.google.com/spreadsheets/d/100hsgM1-Dil- 3hpYtKin_dogn4xH00FpiLpw5fPMirBE/edit?usp=sharing

N'hésitez pas à m'envoyer un message avec vos demandes de successions : je pourrais étoffer ce fichier à mesure de vos demandes!

Quelle culture installer après des pommes de terre primeurs ? On les récolte dès juin, et on termine la récolte en juillet généralement. Après des pommes de terre primeurs, le sol est propre : la récolte et les différents buttages (pour ceux qui pratiquent) nettoient complètement le sol. Vous avez donc un support parfait pour semer des petites graines de carottes ou d'épinards par exemple. Ne traînez pas et semez avant mi-juillet au plus tard de préférence : les carottes de conservation ont besoin de plusieurs mois pour produire de belles racines. Après les pommes de terre, j'aime semer des carottes ou des épinards : le sol est propre et indemne de débris de végétaux





Cultiver le poireau au potager

Il m'a fallu plusieurs années avant de me décider à cultiver du poireau, et plusieurs années ensuite avant de bien le réussir! Je ne voyais dans cette culture, rien d'autre qu'un légume pour la soupe sans quère de plus-value à lui consacrer un peu de place au potager. Grosse erreur parce que ce légume offre un plaisir gustatif tout autre guand il est consommé frais, tout juste récolté. Déjà à l'odeur au moment de la récolte, on se rend compte du monde de différence avec ceux du commerce. Il faut goûter pour comprendre. Et pour cela, c'est en ce moment qu'il faut le planter.

De la graine au plant

C'est un peu tard pour cette saison, même si un semis tout début mai pourra offrir des récoltes tardives. Le semis de poireau est facile à réaliser, mais il prend en effet son temps. Il faudra veiller sur lui pendant trois mois. Un critère clé pour bien le réussir, semer en contenant profond. Les plants vont demander du temps pour se développer. Un temps durant lequel ils développeront un sacré réseau racinaire. Alors, autant leur laisser la place avec un contenant de bien 15 cm (idéalement) de profondeur. Ici je me sers tout simplement d'une caissette à poisson bien plus profonde que de simples barquettes.



Vous pouvez également partir de plants pour vos poireaux, mais le choix de variétés est beaucoup plus important en débutant de la graine.

Pour réussir vos semis de poireaux, il faut respecter quelques étapes :

- Semez avant avril pour laisser le temps aux plants de se développer. Si vous vous y prenez plus tard, il sera intéressant de compléter avec des plants du marché, déjà prêts à planter. Ces semis tardifs donneront...des récoltes tardives, parfois de fin d'hiver!
- Utilisez **un terreau assez fin** pour accueillir ces graines de petites tailles. Idéalement vous choisirez un terreau à semis sur les derniers centimètres de votre contenant.
- Humidifiez considérablement le terreau et **maintenez-le constamment humide**. La couleur noire vous donnera une indication visuelle. Sitôt le terreau marron clair, arrosez de toute urgence pour réhumidifier.
- Installez le semis sous abri froid ou à température ambiante, mais inutile de lui apporter une source supplémentaire de chaleur. Un châssis ou une serre conviendront parfaitement. Le semis en extérieur peut se tenter, mais les plants mettront plus de temps à pousser. Vous n'êtes pas obligé de semer en contenant, vous pouvez aussi semer en pleine terre et faire ce que l'on appelle une pépinière de poireaux. L'avantage majeur, c'est que les plants seront plus autonomes, vous aurez moins à gérer l'arrosage notamment. L'inconvénient principal, ce sera la vulnérabilité accrue face aux ravageurs...
- Semez dans des petits sillons espacés de 5 à 10 cm, une graine tous les centimètres au sein de ces sillons.



Le semis germe en 10 à 20 jours selon les températures. Ensuite, les plantules grandissent très lentement. Dans les premières semaines, le semis ne ressemblera pas à grand-chose avec de toutes petites tiges vertes. Puis dans le deuxième mois de croissance, les plants vont commencer à prendre de l'épaisseur. Au bout de 10 semaines, vous commencerez à avoir de beaux plants. Leur taille idéale est le diamètre d'un crayon. C'est une notion que l'on retrouve dans de nombreux itinéraires conseillés pour les professionnels. Un plant de l'épaisseur d'un crayon donnera les meilleurs résultats.

Votre terreau pourra parfois manquer de richesse nutritive. Surtout si vous arrosez trop avec une eau qui ruisselle par le dessous du contenant en emportant des minéraux.

Ne plantez pas trop tard!

Il n'est pas toujours facile d'obtenir un plant du bon diamètre. Si vos poireaux n'ont toujours pas atteint ce stade en juillet, plantez quand même! Nous avons de bien meilleurs résultats depuis que nous plantons début juillet au plus tard, contre fin juillet auparavant. Pour avoir des poireaux dès le début de l'automne, vous pouvez également en repiquer dès le mois de mai. Il faudra alors lancer les plants très tôt en saison ou en acheter quelques-uns chez un producteur.



Olivier fait ses semis de poireaux dans des caisses de poissonnerie de récupération. Il insiste sur un point important : que le contenant soit assez profond pour que les poireaux puissent développer leurs systèmes racinaires pendant trois mois.

Le cas d'un terreau premier prix sans engrais peut aussi vite générer des carences. Complétez alors vos arrosages avec un engrais organique liquide ou de l'urine diluée. Cela permet d'éviter un arrêt végétatif de vos plants.

Quelles variétés choisir?

Il existe plusieurs variétés de poireaux que j'aime bien. Quelques valeurs sûres : Le poireau géant d'hiver, le poireau Armor, le poireau monstrueux de Carentan. Regardez bien si vous prenez une variété de poireaux d'été ou de poireaux d'hiver. Les premiers sont parfois un peu plus sensibles au froid et sont plutôt indiqués pour un semis très précoce en janvier et des récoltes d'été/automne. Ils peuvent tout de même passer l'hiver sans trop de soucis dans les climats doux, mais préférez des variétés d'hiver.

Une variété que j'apprécie fortement et qui revient souvent dans mes discussions avec ma communauté de jardiniers : **le Bleu de Solaise**. Il est à la fois très goûteux, vigoureux et résistant au gel. Vous pourrez en profiter tout l'hiver jusqu'au semis de la saison suivante!

Avant de planter, la préparation de sol

De nombreux jardiniers loupent cette culture par manque d'attention pour le sol. Nous avons ici affaire à une culture qui va être affamée et dévoreuse d'un sol bien riche, bien amendé. Le poireau demande à la fois beaucoup d'azote, de phosphore et plus encore de potassium. Alors, prenez le temps de bien préparer et bien enrichir votre parcelle. Ameublissez d'un bon coup de grelinette si vous ressentez de la compaction. Cela pour éviter toute contrainte physique. Des poireaux pourront être deux fois plus gros dans un sol bien aéré.

Profitez-en pour ajouter une bonne poignée d'engrais organique par m². Surtout si vous avez négligé l'apport de composts et paillages en amont de la culture. Des composts en tous genres, apportés quelques mois plus tôt, aideront à réduire la dose d'engrais. Qui plus est, tout apport de matière organique est toujours fort positif pour le sol, son activité biologique. Évitez de ne raisonner qu'avec des engrais au risque d'appauvrir l'activité biologique de votre sol.

Gardez en tête que c'est une culture gourmande. Plusieurs façons de faire sont possibles: soit plusieurs kilos de compost au m² apportés en amont de la culture, soit une bonne poignée d'engrais au m². Idéalement, vous pourrez compléter avec des paillages d'appoint, foin, paille, feuilles, tontes... Ces paillages peuvent aussi servir à buter le fût de vos poireaux, mais on y reviendra plus tard.

Dans mon jardin, j'implante les poireaux sur une parcelle fortement amendée en compost. Pour garantir de bons résultats, je rajoute une demi-poignée d'engrais organique au m². Je paille légèrement la culture pour préserver une humidité du sol, essentielle à la bonne productivité de cette culture.



Rajoutez un petit peu de compost à la plantation des poireaux.



Guillaume: des poireaux magnifiques!

L'an dernier était ma meilleure année pour les poireaux. Au moment de planter, j'ai ouvert de beaux sillons, bien profonds, et j'y ai mis quelques poignées de compost mûr. J'ai planté les poireaux directement dans les sillons, le plus profond possible. Mes poireaux étaient encore plus beaux que ceux du supermarché! Je les ai plantés à 20 cm en tout sens, donc un peu plus espacés qu'habituellement.

Des p'tits trous, partout des p'tits trous

Encore un geste essentiel pour bien réussir la culture : l'enfoncement des poireaux au moment de la plantation. Il existe des plantoirs, outil que l'on enfonce dans le sol pour préparer un trou bien profond, étroit. Ça permet d'y installer les plants de poireaux, bien 10 cm sous terre. Vous pourrez aussi, tout simplement, utiliser une grelinette. Les pics enfoncés dans la terre serviront de pré-trous pour les plants de poireaux. Enfoncez la grelinette sur bien 10 cm, bougez là un peu pour élargir les trous et voilà de quoi planter ses poireaux efficacement.

La plantation à la grelinette marche très bien. Les dents de la grelinette sont espacées de 13 à 15 cm, ce qui est un bon espacement pour les plants. J'écarte mes lignes de plantations de bien 30/40 cm pour butter facilement les poireaux par la suite (nous y reviendrons). Vraiment, prenez le temps pour planter vos poireaux avec efficacité. S'ils sont enfoncés trop peu profondément, vous perdrez rapidement en productivité.



Traditionnellement, les poireaux sont buttés comme les pommes de terre. Vous pouvez également venir les pailler généreusement pour augmenter la taille des blancs. J'essaie de faire ça à l'automne pour que les fûts aient le temps de blanchir.

Vous pouvez aussi, comme Guillaume, ouvrir des sillons profonds et les planter dedans. Lorsque les poireaux auront repris leur croissance, on pourra les butter pour maximiser la production de blanc, et pailler par-dessus les buttes pour maintenir l'humidité et éviter la battance du sol.

Habiller ses plants?

Un geste que tout jardinier expérimenté prend l'habitude de faire, celui d'habiller ses plants (on appelle cela aussi parfois le parage des plants). Cela consiste à tailler une bonne partie des racines pour n'en laisser que 2 à 3 cm. Et dans le même temps, vous couperez aussi un bon tiers du feuillage. Cela est censé permettre une reprise bien plus vigoureuse en terre. Le plant dépense alors moins d'énergie pour alimenter son feuillage. Cela évite aussi d'avoir trop de racines qui remontent et pénètrent difficilement dans le trou. Finalement, c'est un gain de temps à la plantation.

Côté rendement et production, aucune étude comparative ne permet vraiment de dire si c'est efficace. Disons que cela ne fait pas de mal et permet une reprise quoi qu'il en soit, plus facile des plants.



Pour habiller les plants, on laissera 2 à 3 cm de racines. On supprimera également un tiers du feuillage pour une meilleure reprise.

Pourquoi ne pas faire le test chez vous en habillant certains plants, et d'autres pas? Vous verrez si vous constaterez une différence ou pas.

Au potager, j'ai pris l'habitude d'habiller les poireaux avant la plantation. Premièrement parce qu'il est difficile de mettre dans les trous, des plants avec de gros réseaux racinaires. Ces longues racines remontent sur le côté, ce n'est pas forcément idéal. Avec un réseau plus court, c'est bien plus pratique. Puis pour le feuillage, couper une partie permet au plant de moins transpirer, consommer moins d'eau et préserver cette ressource essentielle pour un bon enracinement. Par contre, pour avoir fait quelques tests comparatifs, je n'ai jamais constaté de différences flagrantes, comme avec le pralinage. L'essentiel est certainement d'avoir un sol fertile, humide et des plants de taille idéale au moment de la plantation.

La température de sol

Une notion essentielle pour cette culture dont on parle peu, la température de sol. Les poireaux ont vite trop chaud! Un sol trop chaud au-dessus de 20°, des températures au-dessus de 30° et la culture sera souvent à l'arrêt.

Sous les climats les plus au sud, lorsqu'ils sont plantés en plein été et au plein soleil, vous constaterez à coup sûr que la culture végète durant de nombreuses semaines. Simplement donc, parce que les plants subissent trop de chaleur. Ce n'est qu'en automne que la croissance s'accélère, même parfois après l'hiver pour enfin offrir au printemps suivant des poireaux de beaux calibres.



Essayez plusieurs expositions pour vos poireaux ! Dans le sud chez Olivier, ils poussent très bien à la mi-ombre, au pied d'une haie.

À vous de tenir compte de ce critère. Sous climat chaud, vous pouvez par exemple implanter la culture à mi-ombre en plein été pour espérer de belles récoltes d'arrière-saison. Quoi qu'il en soit il faudra maintenir un sol bien humide pour garantir un bon taux d'humidité essentiel à la réussite de la culture et dans le même temps espérer rafraîchir un peu la température au sol. Un paillage va énormément aider à préserver cette humidité et cette fraîcheur.

Sous climat plus tempéré, jouez la carte d'un ensoleillement total avec un soleil moins agressif. Même plantés en plein été, vos plants devraient rapidement grandir et grossir.

Entretien de la culture : arrosage, buttage

Une fois plantées, vos plantules de poireaux ont besoin de votre attention pour grandir dans les meilleures conditions. Veillez déjà à ce qu'ils ne manquent jamais d'eau. Un sol asséché fera chuter les espoirs de bonnes récoltes. Selon la météo, cela peut aller jusqu'à un arrosoir au m² par jour en cas de grosses chaleurs. Ou simplement un arrosoir par semaine si la météo est tempérée.

Une fois rendu en automne avec un soleil bien moins agressif, des pluies passagères, les arrosages seront souvent inutiles et remplacés par l'humidité naturelle.



Autre attention à prévoir : le désherbage et le buttage. Les poireaux vont faire du blanc, la partie qui nous intéresse le plus en cuisine, sous terre. Alors il sera bon de ramener de la terre au pied des plants pour favoriser plus de blanc encore. Remontez bien 15/20 cm de terre, sitôt que les plants auront bien grandi, pour générer des récoltes plus généreuses encore. On pratique généralement ce buttage 45 jours puis 75 jours après plantation.

Profitez de ce buttage, mais aussi de vos visites quotidiennes, pour gérer aussi les herbes indésirables. Elles peuvent vite concurrencer la culture, pomper de l'eau et quelques minéraux, puis étouffer les racines des plants. Désherbez régulièrement et paillez si vous le souhaitez pour aider à un moindre enherbement. Les poireaux poussent peu en cas de fortes chaleurs, ils profiteront donc bien de cet épais paillage pour éviter que les adventices ne gagnent trop de terrain.

Buttage précoce chez Guillaume

J'aime bien butter seulement 15/20 jours après la plantation avant de faire le vrai buttage quelques semaines plus tard. Un tout petit buttage, rapide. En 2 minutes je fais le rang et cela permet de désherber. Par temps chaud c'est idéal : les adventices sèchent rapidement et le lendemain ou surlendemain, je n'ai plus qu'à venir terminer le désherbage à la main.

Le buttage chez Olivier

Je ne loupe jamais le buttage de cette culture. Les résultats sont bien plus conséquents si l'on prend le temps de bien recouvrir les fûts de poireaux. Je réalise cette opération, soit en ramenant de la terre autour des plants, au contact des plants. Soit en apportant de bonnes quantités de compost végétal que j'ai parfois à disposition. Je dépose bien 10 cm d'épaisseur autour de chaque plant. Mais le plus simple reste de prévoir un bel espacement à la plantation entre chaque ligne de culture pour pouvoir passer un coup de binette ou de buttoir, en profiter pour désherber et ramener la terre en épaisseur autour des plants. Vous pouvez aussi butter vos poireaux avec du foin, ou autre paillage, mais c'est moins efficace.

Enrichir en cours de culture?

Parfois, malgré vos apports de composts et/ou d'engrais, la culture ne voudra pas grossir, manquera de vigueur. Cela peut arriver avec un sol lessivé par de grosses pluies. Ou encore un sol mal équilibré, trop acide, trop calcaire, trop sec, trop compact, une activité biologique qui manque d'efficacité. Finalement, vos apports de composts/engrais ne sont pas assimilés par les plants. Apportez alors en cours de culture un engrais liquide qui vous diluerez avec vos arrosages. Ou sinon, réduisez en poussière un engrais organique en granulé que vous allez saupoudrer puis incorporer légèrement au sol (et arrosez pour finir d'optimiser au mieux l'assimilation de cet apport).





Vous pouvez tester d'associer vos poireaux avec des carottes, mais attention à laisser suffisamment d'espace pour pouvoir butter vos poireaux par la suite.

Après quelques semaines, les résultats devraient se faire sentir. À condition de faire cela en début d'automne au plus tard, quand les douceurs sont encore présentes. Parce qu'il faut quoi qu'il en soit, un minimum d'activité biologique pour rendre efficace quelconque engrais naturel. En hiver, avec un sol trop froid, une activité au ralenti, les engrais organiques, composts, amendements, seront inefficaces. Ils ne serviront que pour la saison suivante, voire seront perdus.

Au potager, j'apporte parfois un peu de « jus de compost » à l'automne. Je n'ai jamais fait de tests comparatifs avec ou sans cet apport, mais j'ai bien l'impression que cela aide à de meilleurs résultats. J'en mets une poignée (que je prélève directement en bas du bac à compost) dans un seau de 10 litres d'eau. J'ai rapidement un «engrais» liquide maison. Ces 10 litres servent d'arrosage pour un m².

Rotations et ravageurs

Il est fortement conseillé de ne pas cultiver les poireaux au même endroit, durant au moins 4 à 5 ans. Cela pour éviter des ravageurs, maladies, qui peuvent vite survenir avec cette culture. Certes, un sol vivant et humide aidera à une prévention optimale, mais autant mettre toutes les cartes de son côté et cultiver si possible les poireaux tous les ans sur une parcelle différente.

Les ravageurs les plus fréquents sont la teigne, la mouche mineuse, les thrips. Un filet anti-insectes pourra aider à s'en prémunir si vous êtes envahis. Si vous avez été sujet à ces ravageurs, choisissez un nouvel endroit du jardin pour ces cultures et installez vos filets dès la plantation des poireaux. Cela permet d'éviter d'éventuelles pontes en début de saison et que le filet ne s'avère inefficace par la suite.

Les maladies les plus fréquentes sont le mildiou du poireau, l'alternariose, la rouille, le botrytis. Un traitement au cuivre pourra aider à lutter contre, tout en sachant que ces traitements ne sont jamais vraiment conseillés pour préserver au mieux la bonne santé de nos sols.

Dans mon jardin, la règle est simple, je ne traite jamais. Priorité absolue au sol pour le nourrir au mieux et espérer par la suite des cultures qui elles aussi se nourrissent au mieux pour éviter la maladie. Contre les ravageurs, je mise sur une biodiversité régulatrice. C'est certainement utopiste, mais les résultats sont au rendez-vous. De ne jamais traiter, les régulateurs ne sont pas tués...



Voici un feuillage de poireaux avec des dégâts liés à la teigne. Si vos poireaux y sont sujets dans votre potager, vous pouvez installer des voiles anti-insectes dès la plantation de la culture. Le poireau nécessitant peu d'intervention, le filet est une bonne solution.

Par Rasbak, via wikicommons

Enfin la récolte!

Il en faut de la patience, mais ça y est! Après de nombreux mois depuis le semis, les premiers poireaux arrivent à maturité. Selon le moment de plantation et la vitesse de croissance, ce sera parfois en octobre, voire en novembre. Si les poireaux n'ont pas pu finir de croître en automne, il faudra attendre le printemps suivant et une courte reprise de croissance pour avoir droit à vos beaux poireaux bien gros, bien longs. En règle générale, pour un semis de mars/avril et une plantation en juin/juillet, les récoltes arrivent dès octobre. L'idéal sera de consommer vos poireaux au plus vite après la cueillette. N'hésitez pas à aller au plus simple pour ressentir leur goût prononcé. Que ce soit à la vapeur, à la poêle, en soupe, en velouté, vous devriez vous en régaler.

En conclusion, l'essayer c'est l'adopter! Sous conditions de bien respecter l'ensemble des clés de fertilité, des gestes essentiels, et vous aurez la juste récompense de vos efforts. Alors inutile de poireauter, en avant pour filer les planter à partir de juin, et jusqu'à mi-juillet au plus tard.

En bonus, une recette toute simple et délicieuse

Parmi les multiples façons de cuisiner le poireau, voici un accompagnement rapide et délicieux à préparer : les poireaux sautés à la sauce soja.

- Commencez par couper les poireaux en tronçons d'environ 8 cm, puis taillez-les sur la longueur en petits bâtonnets.
- Faites bien chauffer une poêle et ajoutez-y de l'huile puis les poireaux : vous devez entendre de bons crépitements. Faites revenir quelques minutes à feu fort en remuant de temps en temps, mais pas trop régulièrement (on cherche ici à créer des sucs de cuisson). L'idéal est de sauter les poireaux si vous avez le geste.

Lorsque les poireaux commencent à bien colorer, on peut déglacer avec l'équivalent d'une tasse à café remplie au tiers de sauce soja avec un peu d'eau. Laissez évaporer quelques secondes et coupez le feu. Servez chaud.



Légumes vivaces et d'exception

Vous connaissez les légumes vivaces ou perpétuels ? Beaucoup d'entre vous en cultivent ou souhaitent en avoir au potager. Sans entretien ni arrosage? Dans les faits, ils sont un poil plus difficiles pour en obtenir de belles récoltes. Nous avons interrogé Xavier Mathias, qui en cultive dans son potager depuis de nombreuses années.

C'est quoi au juste les légumes vivaces?

Les légumes vivaces sont des plantes qui vivent au minimum deux ans et dont on consomme au moins une partie à la manière d'un légume cultivé. Ils sont réputés moins gourmands en nutriments que ces derniers et nécessitant moins d'entretien. Xavier Mathias nous fait un petit tour d'horizon de ceux qu'il apprécie et qu'il cultive depuis de nombreuses années dans son potager. Notre interlocuteur est issu du monde agricole. Il a touché un peu à tous les secteurs dont l'élevage caprin et bovin, la viticulture puis il a découvert le maraîchage, avant de s'installer en bio, à son compte. Xavier consacre désormais son temps à la transmission du savoir. Vous le retrouverez notamment sur sa chaîne YouTube avec Guillain Le Vilain, mais aussi à travers des formations au maraîchage depuis une dizaine d'années. Il ne se cantonne plus qu'au jardinage et œuvre avant tout depuis quelques années au partage des connaissances. Xavier habite en Touraine, entre Loches et Amboise.



Revenons à nos vivaces. Il existe une grande diversité de légumes perpétuels : les vivaces, rustiques, qui restent en place plusieurs années et qui ressortent tous les ans. Quelques-uns sont persistants comme le chou de Daubenton. D'autres comme la rhubarbe disparaissent en hiver et ressortent au printemps. Certaines vivaces sont rustiques, d'autres non. D'autres disparaissent sous la terre et repoussent à partir de leurs bulbes ou tubercules (crosnes, topinambours...) On pourrait également rajouter un type de légume « perpétuels » : ceux qui se ressèment à la folie : chénopode géant, roquette vivace et compagnie.

Xavier souhaite tout de même nuancer le côté perpétuel de ces légumes « les vivaces ont une durée de vie limitée, ce ne sont pas des chênes. La roquette vivace n'a qu'une espérance de vie de quelques années, par contre elle se ressème très bien. Il faut jouer entre le côté vivace et la propension à se ressemer » explique le passionné de plantes.

Vivaces, mais pas si faciles

Lorsque l'on parle de légumes vivaces ou perpétuels, beaucoup le voient comme un potager « simplifié » . On installe la plante puis elle se débrouille. Dans l'absolu, cela fonctionne rarement comme cela.



J'ai fait un appel dans le groupe Facebook des lecteurs du magazine il y a quelques semaines et dans les réponses, beaucoup d'entre vous ont testé et n'ont pas forcément été convaincus par ces légumes. Effectivement, pour pouvoir s'en régaler, il ne suffit pas de planter et d'attendre la récolte tous les ans, je m'explique.

Avoir un sol et un climat qui correspondent

Comme n'importe quel végétal, ces plantes perpétuelles ont des besoins qui leur sont propres. Étant donné la diversité d'espèces, chacune a des besoins un peu différents. Chez Xavier, son sol est capricieux. « Je suis sur un sol complètement hydromorphe, il n'y a pas de pénétration de l'eau. J'ai 10-15 cm de terre arable et ensuite 17 m d'argile étanche. » Cette particularité complexifie l'approche du jardinier et dans tous les cas, vous allez devoir vous adapter à votre contexte. Notre formateur et Youtubeur a essayé chez lui à plusieurs reprises de semer de l'épinard sauvage ou le chénopode Bon-Henri. « Il aime les terres drainantes et humiques et chez moi impossible de le cultiver ». Idem pour les épinards traditionnels qui n'apprécient pas non plus ces sols lourds et gorgés d'eau au printemps. Heureusement, il existe un légume perpétuel qui les remplace tout à fait dans son jardin.

« Je ne fais plus que l'oseille épinard, la quantité et la taille des feuilles sont monstrueuses et c'est vraiment bon! Inconvénient, dès qu'elle fleurit, elle devient acide. » Il va donc falloir, avant de vous jeter sur tout type de légumes vivaces, vous renseigner un petit peu sur les besoins de ces derniers et ses éventuels ravageurs. Chervis ou artichauts ne font pas bon ménage avec les rongeurs qui en raffolent.



Pour que votre pied de rhubarbe reste beau de saison en saison, pensez à l'amender en matière organique régulièrement. Elle apprécie le fumier bien décomposé.

Par ailleurs, quelques lecteurs ont remarqué que la rhubarbe ne passait pas l'été chez eux dans le sud de la France. Traditionnellement cultivé en Grande-Bretagne, ce légume a effectivement besoin de fraîcheur et ne supportera pas forcément les étés caniculaires qui se multiplient. En région chaude, privilégiez une installation à la mi-ombre, protégée du soleil brûlant de l'après-midi.

Vivaces, mais pas sans entretien

« Pour moi il n'y a pas de légume vivace qu'on installe et qu'on n'entretient pas » affirme Xavier. C'est en effet un des biais de vente de ces légumes, ils sont souvent présentés comme sans entretien ni besoin particulier. En réalité, comme toutes les plantes cultivées, les légumes vivaces ont tout de même besoin d'intervention du jardinier pour bien se développer.

Le jardinier interviewé continue : « je déteste l'expression "potager du paresseux". Pour moi, si on est paresseux, on ne fait pas de potager. Il y a des gens qui économisent, de façon à être plus efficaces, mais j'ai rarement vu de beaux jardins avec quelqu'un qui ne faisait rien. Même un potager de légumes vivaces, ça demande de l'entretien », martèle-t-il plusieurs fois au cours de notre échange.

Chaque légume a ses besoins, il va donc falloir apprendre des gestes particuliers pour réussir toutes ces cultures.



Chez Xavier, les poireaux perpétuels sont cultivés comme les poireaux traditionnels. Binés, sardés et buttés.

Acquérir le savoir pour les planter, les diviser et les entretenir

La complexité du potager perpétuel est que chaque espèce va demander un geste spécifique. Nous en avons évoqué quelques-uns avec Xavier, mais je vous conseille, à chaque fois que vous implantez une nouvelle espèce, de vous renseigner sur ses besoins et sur ses méthodes de culture. « Le poireau perpétuel par exemple, disparaît en été. À ce moment-là je l'arrache et je replante les caïeux par 4 tous les 20 cm. C'est une culture que je mène sarclée et binée, puis buttée » développe l'ancien maraîcher. On est donc loin du potager sans entretien. En laissant la souche en place d'année en année, le diamètre des poireaux diminue drastiquement en se faisant concurrence à lui-même. Il enchaine avec le poirail (cousin du poireau perpétuel) « Il faut aussi savoir quand le consommer. C'est au début du printemps qu'il est le meilleur. Le caïeu est doux, mais le feuillage, lui, est beaucoup plus présent, très intéressant en cuisine » me confie-t-il.

Autre geste particulier : « Le chou Daubenton a tendance à se coucher. Dans ces cas-là, tu mets une pelle de terre dessus et il se marcotte ».

Certains d'entre vous m'ont expliqué en avoir implanté chez eux et avoir été déçus par ce chou. Une des raisons possibles : comme n'importe quelle culture, il a une période idéale pour le consommer même s'il aura du feuillage toute l'année.



« Pour qu'il soit bon, il faut le récolter d'octobre à avril. Cela veut dire qu'il ne repousse pas parce qu'il est en repos l'hiver. En été, ses feuilles ne seront vraiment pas très bonnes. » Comme n'importe quelle culture, il faudra aussi gérer l'enherbement dans les parcelles sans quoi les rendements chuteront également très rapidement. On peut noter que question maladies et ravageurs, ces perpétuels sont assez résistants.

L'eau peut manquer!

Quand on pense légumes vivaces, encore une fois, c'est souvent aux dépens de l'entretien de ce dernier.

Margaux Duchêne, lectrice de la revue nous a partagé un retour pour les amateurs de céleri : « chez nous malgré les températures (Haute-Savoie) on a du céleri branche qui se comporte en perpétuel (il résiste au gel et même quand il neige on peut en récolter) »

Comme n'importe quel légume, ils ont besoin d'eau pour se développer et grossir. Ils en auront certes moins besoin que la plupart des potagères, mais selon là où vous habitez et leurs besoins particuliers, il faut parfois arroser. « Les légumes perpétuels sont peu exigeants en eau. Néanmoins, ce sont des plantes donc en cas de gros coup de chaud ou sec, il faut les arroser. Ce n'était pas le cas avant, mais avec les canicules ça le devient » nous confie Xavier en s'appuyant sur ces expériences depuis déjà de nombreuses années.



Voici le jeune feuillage du chervis qui ressort au printemps après avoir été récolté, consommé et replanté.

Pourquoi les cultiver?

Nous l'avons vu, ces légumes sont intéressants, car ils sont vivaces et se multiplient de façon assez indépendante. En revanche, ils auront tout de même bien besoin d'un coup de pouce de la part du jardinier s'il espère des récoltes. Pour Xavier, ces légumes sont loin de se substituer aux cultures potagères, mais apparaissent plus comme des cultures d'exception ou de cueillette, dont on se servira pour quelques recettes spécifiques ou pour agrémenter nos plats.

- Des légumes qui sortent de l'ordinaire

« Pour moi le légume perpétuel a un peu la vocation de légume d'exception. Le poireau perpétuel permet de dresser des assiettes magnifiques. » Autre coup de cœur du maraîcher : « le chervis c'est plutôt au moment des fêtes de Noël que je le mange, c'est vraiment très très bon » se régale Xavier, rêveur. Il insiste sur le fait qu'en termes de place et d'investissement, ils ne valent pas toujours le coup, en revanche ils permettent, ponctuellement, de vraiment se régaler pour des occasions particulières. Parmi les quelques préférés de Xavier, il nous cite Lepidium latifolium ou la moutarde vivace. « Elle envoie en goût et se multiplie par fragments de rhizomes. Elle ressemble à une jeune pousse de raifort, mais là elle est super tendre. C'est une crucifère qui se récolte toute l'année sauf pendant les mois les plus chauds » me confie-t-il.



À gauche, on voit une belle racine de chervis tout juste récoltée, prête à passer en cuisine. À droite, une fleur de capucine tubéreuse, elle aussi comestible.

- Les perpétuels comme complément

Le passionné de jardin attire mon attention sur un point : le potager perpétuel ne remplace pas un potager traditionnel. « La base alimentaire est potagère, il ne faut pas l'oublier » souligne-t-il. Les légumes vivaces vont venir, au gré des saisons, compléter ou proposer quelques plats particuliers, mais ce n'est pas d'eux que l'on pourra se nourrir au quotidien.

« Il faut garder l'idée de la permaculture "avec, mais pas sans" » continue-t-il. « Je plante des poireaux perpétuels, mais aussi des poireaux cultivés ».

Quelques légumes vivaces spectaculaires

Des légumes perpétuels, il y en a des dizaines. Afin de faire un petit tri, j'ai questionné Xavier sur ceux qu'il appréciait particulièrement. Voici la petite sélection qui en résulte.

- Par la souche

Certains légumes perpétuels ont une souche vivace. Cela signifie qu'en hiver, la partie aérienne ne sera pas présente, mais qu'à la bonne saison, ils ressortent et fructifient. Comme évoqué en début d'article, Xavier apprécie particulièrement l'oseille épinard. Selon lui, cette verdure remplace complètement les feuilles tendres des épinards dont on aime se régaler à l'automne et au printemps. Il continue, « La chayotte, c'est sympa comme tout. Par contre, il faut arrêter de dire que c'est délicieux, c'est une courgette. » En revanche, c'est une courgette qui arrive à maturité à la toute fin de l'automne et qui se conserve une bonne partie de l'hiver, ce qui en fait un légume appréciable. À l'origine, il s'agit d'un légume des zones chaudes et tropicales. Bien paillée, elle passera l'hiver dans la plupart des régions de France hors zone montagneuse. Petite anecdote que j'ignorais, pour l'ancien maraicher, « le meilleur pour moi dans la chayotte c'est sa partie tubérisée. » À tester! Autre vivace par la souche que je ne connaissais pas, très appréciée de Bernard Bureau, pépiniériste spécialisé dans les légumes perpétuels, c'est l'estragon des moines ou l'estragon de groupe allemand.



« L'estragon botaniquement c'est un peu compliqué, mais tu as un groupe allemand et un français. J'ai dans mon jardin cet estragon depuis de nombreuses années. Sur les terres lourdes, froides, même au sud de la maison, l'estragon français classique ne passe pas l'hiver. Il déteste l'humidité. Ceux du groupe allemand n'ont pas ce souci. » Gustativement, ils se ressembleraient à s'y méprendre.

- Par les tubercules et bulbes

Beaucoup de légumes vivaces se multiplient et se régénèrent par des bulbes ou des tubercules qui se forment autour du pied mère tous les ans. Parmi ses favoris, Xavier Mathias vante la productivité des ocas du Pérou. Dans mon jardin, je me suis rendu compte qu'ils étaient bien beaux, avec un beau feuillage, mais au moment de la récolte, le résultat n'était pas vraiment au rendez-vous. Encore une fois, ces légumes ont besoin de l'intervention du jardinier pour s'épanouir vraiment. « Il faut bien le butter assez haut, car il fait ses tubercules sur la tige. Si tu ne le buttes pas, tu n'as pas de récoltes donc encore une fois, sans travail, ça ne produit pas beaucoup. Il y en a des jaunes, des carmins, des rouges profonds, c'est plutôt sympa » ajoute l'amoureux des plantes.

Autre vivace par les tubercules, la capucine tubéreuse. « Bien cuite, elle est fabuleuse. Il faut la faire au beurre et surtout pas à l'eau. C'est entre amande et fenouil. Chez moi c'est échec sur échec depuis deux ans. Elle n'aime ni le soleil ni la chaleur. »



À gauche, des ocas menés en culture sur butte. À droite, récolte d'un plant d'ocas rouge.

Dans ceux qui produisent sans soucis et en quantité, Xavier évoque les topinambours. « C'est eux qui me cultivent ! J'ai des topinambours et des hélianthis avec une préférence pour le second, car ses tubercules sont plus faciles à cuisiner. » Bien que ce légume vivace soit délicieux dans de nombreuses préparations, il faut les consommer avec modération. Le topinambour contient de l'inuline et nous n'avons pas les enzymes pour l'assimiler correctement. « Pour moi le plus efficace c'est d'en manger peu à la fois et surtout de ne pas le réchauffer. En le réchauffant, on concentre l'inuline. »

Autre perpétuel qui est souvent cultivé et pas toujours apprécié, l'ail éléphant. « Ce légume souffre de son appellation ail, car on s'attend à guelque chose alors que c'est un légume d'accompagnement que l'on peut cuire dans n'importe quelle farandole de légumes. » Xavier consomme les caïeux, mais surtout le poirail, le feuillage de ces derniers.



À gauche, une magnifique fleur d'Heliantis chez Xavier et à droite, récolte d'un plant de la même vivace. Ses tubercules sont plus lisses, plus faciles à éplucher que les topinambours.



En plus d'être joli au jardin, le chénopode géant remplace très bien les épinards. Il produit même par temps sec et se ressème à la folie.

Pour ceux qui apprécient le côté alliacé dans les plats, notre jardinier recommande également l'Allium triquetrum. « Il est accusé d'invasif, mais remplace très bien l'ail des ours. »

Cultiver des plantes dites "invasives"?

L'Allium triquetrum ou ail triquètre est une plante originaire du sud de la France. Côté saveur, il se consomme comme l'ail des ours et sera plus résistant que ce dernier. En revanche, il est devenu un problème dans certaines régions, dont la Bretagne où il se multiplie très vite et colonise prairies et accotements de routes. Le climat du nord-ouest de la France semble parfaitement lui convenir et il se multiplie ainsi au détriment d'autres espèces végétales endémiques. Dans son milieu originel, il ne pose pas de soucis particuliers. En revanche, il pourra être problématique dans certaines régions s'il s'y plaît et que vous ne le surveillez pas. Dans votre jardin, pas trop de risque, mais attention tout de même, il se ressème bien! Ces plantes dites "invasives" sont un sujet qui passionne Xavier, nous risquons d'y revenir avec lui dans un prochain numéro!

- Par leur capacité à se ressemer

Certains légumes sont parfois apparentés aux légumes vivaces, mais dans l'idée, ce sont surtout des plantes qui ont une très bonne capacité à se multiplier par le semis spontané.

« Ce que j'appelle les généreuses, ce sont les légumes qui se ressèment en quantité. Par exemple, le chénopode géant, je ne connais personne qui l'ait perdu. Par contre ceux qui s'en plaignent j'en connais » entonne Xavier Mathias.

On peut en consommer les feuilles à la manière des épinards et son avantage, il produit très bien, même en été! On peut citer également la moutarde vivace, la mâche (ou doucette) qui ont une facilité impressionnante à se ressemer toutes seules si on les laisse monter à graines. Certaines potagères se comportent également en vivaces et se ressèment à la folie si vous les laissez monter à graines : roquette, laitues, blettes.

Zone à mâche : Si vous souhaitez récolter de la mâche tout l'hiver, laissez-les monter à graines. Elles en produisent en très grande quantité et ressortiront à la fin de l'été suivant. En l'installant dans plusieurs planches du potager, vous devriez rapidement en avoir un petit peu partout et ne plus vous embêter avec ce semis chaque année. Il faudra cependant de préférence repiquer vos plants en automne à bonne distance pour avoir de belles mâches. Trop serrées, les plantes produiront de petites feuilles et ne seront pas toujours aisées à récolter. 1h par an pour avoir de la mâche tout l'hiver, cela reste acceptable!



À gauche, on reconnait la fleur de l'ail triquètre, à droite, il s'agit de son cousin forestier l'ail des ours.



À gauche, vous observez une fleur de poire de terre, qui fleurit en fin d'été au potager. À droite, un oca du Pérou chez Xavier avec une belle forme de cœur.

- Spectaculaire, mais au goût moyen

Certains légumes vivaces ont, au-delà de l'aspect culinaire, une floraison ou un aspect visuel particulièrement agréable au jardin. Xavier me cite notamment la poire de terre dans cette catégorie. « C'est une plante absolument sublime avec des quantités de récoltes démentielles, jusqu'à plusieurs kilos par pied. Inconvénient, gustativement, ce n'est pas passionnant. » Il en mange tout de même une à deux fois dans l'hiver, mais s'il la cultive, c'est surtout pour avoir cette belle plante au potager tout l'été. Petit conseil de cuisine du maraîcher : « J'ai un chef qui m'en a préparé une fois. Quand tu commences à mettre des saveurs fortes, c'est que le produit de base n'est pas excellent, mais cuisiné avec du lait de coco, c'était super agréable. Je pense que c'est une bonne façon de le préparer. » Autre perpétuelle particulièrement productive quand elle se plaît, la glycine tubéreuse. Plus belle que bonne selon Xavier. « Elle produit un chapelet de tubercules qui est absolument spectaculaire, j'en ai eu de plus de 2m de long!» Culinairement parlant en revanche, il trouve que cette vivace ne vaut pas spécialement le coup. « Il faudrait peut-être tester des méthodes de cuisson lentes » réfléchit le jardinier.

Un légume dont on ne parle pas spécialement ici, mais pensez aux asperges : elles prennent quelques années avant de donner de vraies récoltes (on laisse les plants tranquilles au moins 2 ans avant de commencer à récolter). C'est un légume délicieux, d'autant plus quand on le déguste rapidement après récolte. Nous avions fait un article sur le sujet dans le numéro 18 de la revue.

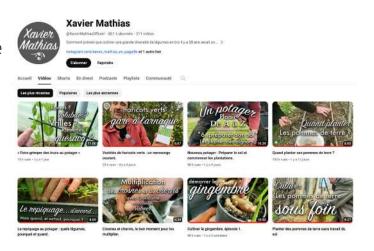


Les légumes vivaces ou perpétuels peuvent donc être très intéressants dans un potager. Ils apportent de la diversité avec de nouvelles saveurs souvent étonnantes dans vos menus. Considérés comme des légumes de cueillettes ou d'exceptions, ils sauront, à l'occasion, vous régaler pour quelques repas dans l'année. En revanche, il faut arrêter de les considérer comme des plantes sauvages, indépendantes qui poussent et se multiplient à l'abondance. Pour en récolter, il faut les diviser, les désherber, et connaître tous les petits gestes qui leur permettent de fructifier. En tout cas, ils apporteront de belles fleurs au potager ainsi que quelques recettes qui sortiront de l'ordinaire. Loin de remplacer les légumes du potager, on saura les apprécier tout de même par leur caractère exceptionnel.





Un très grand merci à Xavier pour son aide et ses conseils dans la rédaction de cet article. Merci à lui également pour ses photos magnifiques. Si vous ne la connaissez pas encore, n'hésitez pas à aller faire un tour sur la chaine YouTube sur le potager qu'il alimente très régulièrement avec l'aide de son compère Guillain I e Vilain.



https://www.youtube.com/@XavierMathiasOfficiel/videos



Semencier, tout un métier

Et si vous produisiez une partie de vos graines cette saison? Nous sommes allés à la rencontre de Alexandre Gross, semencier à la ferme Saaïa, non loin de chez nous en Corrèze. Passionné de graines et de leur multiplication depuis son plus jeune âge, il produit des semences essentiellement pour Kokopelli. Sa compagne Elisa a rejoint la ferme avec une activité de production de plants et de transformation des légumes. Tous les deux, ils tentent également la vente directe et locale de graines.

Un amour pour les graines

«Je farfouillais pas mal dans les prés et collines autour de chez moi et je ramenais des graines de plantes sauvages à la maison » nous explique Alexandre. Cet amour pour les semences remonte à son enfance. À dix ans, il a fait ses premières expériences. « Mes parents cultivaient des betteraves fourragères pour les lapins et à la fin de l'hiver, il en restait une dizaine. Je me suis dit tiens, je vais essayer de les replanter pour faire des semences. Le résultat n'a pas mangué, j'ai fait plein de graines! » À partir de ce moment-là, cette passion ne l'a pas lâché. Le jeune homme originaire d'Alsace s'est installé en Corrèze à 19 ans et s'est lancé dans le potager. Au départ, dans un but de production de légumes, les semences ont rapidement pris de plus en plus de place dans ce petit jardin.

Cela fait désormais 5 ans qu'il s'est installé à Laval-sur-Luzège en tant que semencier professionnel, travaillant majoritairement avec Kokopelli. Alexandre a cette année lancé avec sa compagne, une petite maison semencière dans le but de vendre une partie de sa production sur les marchés locaux. Installé depuis plusieurs années, il produit également de la semence comme du maïs population ou du millet pour certains éleveurs locaux.

Le travail du semencier

Dans son catalogue, Alexandre reproduit un peu plus de 150 variétés de légumes et de fleurs dans sa petite exploitation. Lorsque l'on visite la ferme, on est au lancement de la saison. Des centaines de plants de solanacées et de légumes en tout genre sont bien à l'abri sous les voiles et les serres. Nous faisons avec lui un tour du propriétaire, où il nous explique comment s'organise le métier de semencier.

Conservation et reproduction de variétés

Dans son catalogue, Alexandre reproduit avant tout des espèces paysannes et très diversifiées. Dès qu'il entend une variété qu'il ne connaît pas, on le sent tout de suite captivé. Le travail de semencier commence par un long apprentissage et une très bonne connaissance des végétaux. Au détour d'une planche de 50m de long tout en fleurs, Alexandre nous explique « Là par exemple, on a de la rave de Treignac, je la connais très bien et ce n'est pas ça. Elle est censée être plus aplatie. »





Début d'hybridation ou semis trop serré, le semencier ne panique pas. « Ce n'est pas très grave, l'an prochain je vais faire un semis bien en rangs, garder les plus belles, en laisser certaines en terre et en mettre d'autres en jauge. Je ne garderai que les exemplaires qui correspondent à toutes les caractéristiques de la variété ». Le travail de production de graines nécessite une grande attention, et surtout une grande capacité d'adaptation en fonction de la météo propre à chaque année, les ravageurs présents et les variétés cultivées.

Nous abordons notamment le cas des légumes qui peuvent rapidement se croiser et s'hybrider. Sa ferme est à l'écart d'autres habitations, mais les pollinisateurs peuvent parfois parcourir plusieurs kilomètres et hybrider une culture. « Quand je choisis de faire une variété qui risque une pollinisation croisée, je passe chez tous les voisins pour leur donner des plants des variétés que je souhaite cultiver. Ils sont très sympas, quand ils veulent tester de nouvelles graines, ils viennent aussi me demander s'il y a des risques d'hybridations avec une culture que je produis.»

Une approche différente de celle du maraîcher

Lorsque l'on rentre dans les serres, des milliers de plantes se développent dans des godets et plaques alvéolées.



Pour beaucoup de variétés, Alexandre utilise des plaques alvéolées lors du semis. Cela permet d'économiser du terreau. Mais surtout, posées par terre, elles s'enracinent dans le sol même à travers les bâches tissées.

Contrairement à une exploitation destinée à la production de légumes, ici les plantes n'ont pas encore rejoint la pleine terre. « Moi je ne recherche pas la précocité, car je ne récolte pas les légumes. Je vais donc planter en pleine saison lorsque les conditions météo seront optimales » nous décrit l'amoureux des graines. Lorsque l'on arrive à la parcelle destinée aux semences, quelques bisannuelles sont en train de fleurir, mais ce sont encore majoritairement les engrais verts qui recouvrent le sol. Alexandre tend à travailler dans une approche du sol vivant, en essayant au maximum de réduire les apports extérieurs à l'exploitation. « Ce que j'aime bien avec la production de semences au-delà des insectes et de toute la vie que ça ramène, c'est qu'il y a énormément de matière qui revient au sol. La production de semence est beaucoup moins gourmande que celle de légumes. Tout le feuillage et les tiges retournent directement au sol. » Sur le long terme, il compte planter quelques taillis destinés à la production de BRF pour amender ses planches de culture.

Un tri qui conditionne la production annuelle

Le défi du semencier est de conserver une plante saine du semis à la récolte des graines. Une fois cette étape validée, un tri, parfois long et fastidieux, attend le producteur. Certaines graines se ramassent "à la pincée". C'est le cas des fleurs par exemple comme les cosmos. Pour les légumes fruits, tomates, courges et compagnie, le tri se fait fruit par fruit. Pour toutes les plantes qui font une hampe florale, cela commence par le battage. À la fin de l'été, la serre à semis est destinée au séchage. « Pour toutes les graines qui ont beaucoup de végétation, je fais un premier battage en passant dessus au tracteur. Je mets des bâches au sol afin de pouvoir facilement récupérer les graines ensuite. Seconde étape, le tamisage. » Cela permet de retirer une grosse partie des déchets et de ne garder que les graines et les petits débris de même taille.

En tant que producteur pour Kokopelli, Alexandre peut bénéficier des machines que l'association met à disposition de ses semenciers. « Parfois, le tri est très compliqué, il faut utiliser jusqu'à 5 machines pour certaines variétés. Il faut aussi passer plusieurs fois les graines dans la même machine pour enlever des branchettes ou des résidus de végétaux qu'on a du mal à faire partir. » L'idée de cette opération : avoir des graines propres sans pailles ni résidus de culture. Certaines semences sont plus compliquées que d'autres à trier. C'est notamment le cas des oignons et ciboules. Dans son procédé, Alexandre commence par un tri mécanique : « il faut les passer au trieur séparateur. Il s'agit d'un enchaînement de tamis avec une petite colonne à air pour enlever les résidus légers. Je repasse les graines dans une « vraie » colonne à air, uniquement dédiée au tri par le vent. Il reste toujours des branchettes et des boulettes. » Il a donc trouvé une petite astuce : mettre les graines dans l'eau. Les bonnes graines coulent, les graines vides et les résidus flottent plus ou moins.





Les graines mucilagineuses

La technique du trempage des semences pour les trier ne fonctionne pas avec toutes les plantes! Certaines d'entre elles, comme le basilic ou le cresson alénois, sont mucilagineuses. « Ça gonfle et ça fait une grosse patouille. Il faut toujours tester avec des échantillons avant pour voir ce que ça donne » complète Alexandre.

« Je brasse le tout au fouet de cuisine, attends quelques secondes que ça décante et je vide l'eau plus ou moins vite pour faire partir les déchets et le max de graines vides. » Une fois l'opération faite, les graines doivent être séchées très rapidement. La mécanisation du tri des semences permet de gagner énormément de temps sur cette opération décisive de la production. Les machines entraînent également beaucoup de pertes. Pourtant pour le semencier cette étape est indispensable avant de passer à la vente. En effet, en tant que jardinier, lorsqu'on ouvre un sachet, s'il y a plus de déchets que de graines, cela peut être embêtant. Alexandre encourage tout de même tous les jardiniers à produire leurs semences et dans ces cas-là, une telle rigueur n'est pas obligatoire. « Pour les carottes ou les laitues par exemple, tu n'es pas obligé de nettoyer les graines comme un semencier le ferait. Dans ces cas-là, il faut juste semer un peu plus dense. Un coup de tamis et de ventilateur (ou de vent naturel) permet d'enlever déjà une grosse partie des déchets. »



Alexandre a récupéré ce maïs population chez une jardinière qui produit des semences dans le Lot. Très satisfait de cette variété population, cela fait plusieurs années qu'il le ressème.

Le fatidique test de germination

Pour le semencier, le bilan de toute l'année arrive au début de l'hiver, une fois le tri des semences fait. La dernière étape avant le stockage est le test de germination qui déterminera si le travail de la saison est récompensé. Il ne sera en effet rémunéré pour son année qu'à condition que ce test soit satisfaisant.

« Tu peux avoir fait tout le travail nécessaire et à la fin le résultat n'est pas là. Ça fait plusieurs années que j'essaye de faire de l'aneth par exemple et tous les ans ça foire. J'ai essayé plusieurs stades de récoltes, mais je ne trouve pas la solution. » Il nous explique également que les déconvenues à ce stade ne sont pas si exceptionnelles. « La plupart des espèces courantes ont un taux de germination légal en dessous duquel les semences ne peuvent pas être commercialisées. Pour les espèces sans taux légal, je pratique un arbitrage de 80 %. Les résultats des tests frôlent idéalement les 100 %, mais pas toujours. » Il développe : « Parfois on a de la graine qui semble de qualité, mais elle n'est pas vivante. Cela arrive par exemple lorsque la graine reprend de l'humidité à un stade sec. » La graine va alors amorcer sa germination avec le peu d'humidité qu'elle va capter. Puis, l'embryon de germe va sécher dans la graine : c'est fichu! Une mauvaise conservation des graines peut aussi diminuer le temps de germination.



Les engrais verts sur les planches permettent de gérer l'enherbement, mais aussi d'amender les zones de culture.

Le stockage des semences

Cette étape est vraiment la dernière avant la vente, mais elle n'est pas à prendre à la légère. Dans l'absolu, les graines se conservent très bien dans un endroit frais, sec, à température la plus constante possible et à l'abri de la lumière. Il n'existe donc pas vraiment de pièce idéale pour stocker les graines. Ni la maison ni la cave ne cochent tous ces critères. Pour augmenter la durée et la qualité du stockage, le plus efficace reste de mettre ses graines au congélateur. « Cela permet de conserver les semences plus longtemps et tue tous les parasites qui pourraient éventuellement rester après le tri. Certaines graines même ont besoin de ce passage au froid pour sortir de la dormance. » Dans le cas d'une production professionnelle de semence, cela permet également d'étoffer le catalogue et conserver certaines variétés plusieurs années de suite. Afin d'enrichir encore son catalogue, Alexandre travaille avec d'autres petits semenciers du Massif central. Cela permet de faire des échanges selon le climat et le contexte de chaque producteur. « Les laitues par exemple, chez moi ça ne fonctionne pas bien, elles sont donc produites chez les collègues. » En effet, le contexte pédoclimatique peut influer sur la production de semences. Pour Alexandre, c'est le brouillard amené par les gorges de la Dordogne juste à côté qui lui joue des tours. Les maladies arrivent rapidement en fin d'été et il lui est compliqué de mener ses laitues jusqu'à la graine.

Une expérimentation permanente

Au-delà de la production de semences, Alexandre travaille aussi à la création d'un jardin plus résilient, plus sobre et surtout, sans intrants chimiques. Il s'est donc lancé un défi : travailler avec des engrais verts systématiques en interculture mais aussi avec un couvert végétal le plus permanent possible sur ses planches de production semencières. Il en expérimente de nouveaux chaque année dans le but d'en trouver un qui couvre bien, compact au sol et résistant à l'ombre des plantes hautes. « Le trèfle c'est trop long à installer je trouve. J'étais d'abord parti sur les vivaces, mais je n'ai rien trouvé qui me convenait. » Il a testé la luzerne, mais trop haute pour les légumineuses et de nombreuses cultures. Il a trouvé une plante locale qui pousse dans sa prairie qui semble cocher pas mal de critères : la serradelle. « Elle fait un gros pivot et une rosette super compacte, mais ce n'est pas possible d'acheter les semences dans le commerce. J'ai donc trouvé la serradelle cultivée qui est une fourragère. Le problème c'est qu'elle est trop poussante et complexifie le tri des graines. » Il mène également des essais avec des graminées cultivées notamment les orges d'hiver non alternatifs. « Ces variétés non alternatives restent taille gazon toute la saison et ne montent gu'après le premier hiver. Cela pourrait convenir comme type de couvert pour pas mal de cultures. »



Pour la serre de production des solanacées, cette année, Alexandre teste une plante sauvage, le pâturin des prés!





Variété non alternative

Une variété de plantes est dite alternative lorsqu'elle a l'aptitude de monter à épis la même année que son semis. Inversement, une variété non alternative aura besoin d'un passage au froid pour monter à épis. Il va donc falloir choisir pourquoi on implante notre couvert. Pour faire de la masse végétale, soit dans un objectif d'apport de matière organique, soit de production fourragère, on choisit une variété alternative si le semis est au printemps. Alexandre lui, recherche à avoir un couvert végétal dense au sol et pas très aérien. Il se tourne donc vers les variétés non alternatives qui ont besoin d'une vernalisation (jours froids et courts) pour former leurs épis. Son orge, semée au printemps, produira donc une herbe feuillue, sans épis toute la saison. Elle ne montera à graines que le printemps suivant.

Avoir un sol couvert de façon permanente avec des végétaux vivants aurait d'autres avantages. Alexandre a observé que ces différentes strates de végétaux, entre le couvert du sol et la culture, créent des différentiels de températures. Cela permettrait de mieux capter la rosée. « J'ai remarqué que ça gardait vraiment plus de fraîcheur qu'un paillage organique ou plastique.

J'ai aussi comparé avec des planches sur sol biné, en été le résultat est sans appel. Sous le couvert, le sol est foncé, humide, la différence est flagrante. »

Sous serre, il expérimente également le couvert permanent avec une sauvageonne que personne n'aime au potager, le pâturin des prés. « Son cycle conviendrait et elle reste assez basse. On verra pour la saison prochaine si la cohabitation avec les tomates et autres solanacées se passe bien. »

De quel fruit récolter les graines?

On entend souvent qu'il faut récolter les graines des premiers fruits de la plante. Parfois aussi celles du plus beau fruit. Dans le cadre de sa production de semences, Alexandre ne procède pas spécialement de la sorte. Lorsque l'on produit des semences, ces dernières vont être cultivées aux quatre coins de la France, dans des sols et des climats différents. Il ajoute un élément non négligeable : la météo durant toute la saison. Sur la plupart de ses cultures, il récolte les graines à plusieurs stades et selon plusieurs critères. Pour les maïs population de l'année dernière par exemple, il explique : « J'ai d'abord récolté les plus précoces, séparant les plants qui ont fait des épis doubles, les épis simples. J'ai aussi séparé par couleur et en mélange. Cette année, j'ai surtout ressemé les épis doubles précoces, mais je ne vais pas mettre que ça. Ils étaient doubles et précoces l'année dernière, où il a fait frais avec plein d'eau. Cela ne veut pas dire que ce sera pareil cette saison » développe le semencier. Pour le marché local, Alexandre sélectionne surtout ce qui a le mieux marché chez lui.





Lorsque l'on se balade avec Alexandre, on voit tout de suite qu'il connaît bien ses plantes et qu'il passe beaucoup de temps à les observer !

« Mais chaque année est différente de la précédente, je vise donc avant tout la diversité. Dans mes sachets de tomates, je mélange les premières et dernières graines. » Une seule règle dans la production de semences populations : viser la diversité.

Quelques semences faciles à produire

Nous l'avons vu avec Alexandre lors de cette visite, être semencier c'est tout un métier. Si vous souhaitez produire toutes vos semences et que vous consommez une grande diversité de légumes, il s'agit presque de gérer un second potager. Plus de surface occupée, d'autres paramètres à surveiller, à arroser ... Cependant, il est assez facile de reproduire certaines de nos semences, sans trop s'embêter. Le semencier nous conseille quelques légumes pour se lancer. Il cite de façon non exhaustive: tomates, poivrons, piments, laitues, mizuna, roquettes, haricots et pois. Une fois les graines récoltées et séchées, il rappelle tout de même pour les haricots, les fèves et les pois : « le seul truc à faire attention c'est de les passer au moins 24h au congélateur une fois secs pour éviter la bruche » (petit insecte qui grignotera vos semences de graines tranquillement tout l'hiver dans le sachet). Dans les plantes plutôt gratifiantes dans la production de graines, il recommande aussi de tester quelques légumes bisannuels comme les carottes ou les navets.

Il suffit de les repiquer en fin d'hiver en pleine terre et ils montent à graines. On peut aussi les laisser en terre si le climat le permet et que l'on n'est pas sujet aux campagnols...

Nettoyer ses graines de tomates

Vous souhaitez produire vos semences de tomates? Rien de plus simple et qu'est-ce que c'est gratifiant! Pour obtenir des graines saines, avec un beau taux de germination, l'idéal est de faire fermenter les graines. Vous choisissez donc la variété que vous souhaitez reproduire, vous récupérez toutes les graines que vous mettez dans un bol avec de l'eau. Les graines de tomates sont entourées d'une enveloppe gélatineuse qui empêche les graines de germer dans la tomate. Au bout de deux à trois jours, cette pellicule sera décomposée dans l'eau. Il faudra alors bien faire sécher les semences. Pour éviter qu'elles ne se collent au support, faites-le dans une assiette, un plateau, un tissu ou sur du papier sulfurisé. On fera sécher les graines dans un endroit à l'ombre, bien sec et aéré.



Selon les variétés de tomates, vous retrouverez plus ou moins de graines dedans. lci, une tomate 'Cœur de bœuf rose' où les graines ne sont pas très abondantes. Cela dépend des variétés!



Ipomée Cardinal climber

Ipomée Volubilis rose

Ipomée Volubilis

À travers cette rencontre nous avons pu nous rappeler que produire toutes nos semences reste un travail à part entière. En achetant des semences bio et faites en France, vous faites également un geste de soutien aux petits agriculteurs comme Alexandre. Si cela vous intéresse, vous pouvez retrouver <u>le catalogue de</u> sa marque Saaïa en cliquant ici.





Des tomates cultivées sous couvert végétal

C'est une expérimentation menée par François Mulet au sein des serres de Marcel (27). Il s'agit d'une ferme sur laquelle il mène des expérimentations sur le thème de la culture sur sol vivant. L'idée était de voir s'il était possible de cultiver des tomates avec pour seul apport de fertilité le fauchage d'un couvert déjà sur place. Une expérimentation avec de potentielles retombées importantes en agriculture, mais aussi amusante à tester chez nous, jardiniers amateurs. J'ai décidé de vous en parler, car le lien est étroit avec la permaculture, et plus particulièrement l'idée d'une « culture permanente ». Bonne lecture!

Pourquoi cultiver sous couvert végétal?

« La première logique, c'est de faire de l'agriculture de conservation » explique François à l'assemblée lors d'une journée de présentation des résultats de ses expérimentations. En effet, cultiver sous couvert permanent est une technique empruntée aux grandes cultures qui consiste à ne plus travailler les sols en laissant les plantes et la vie du sol gérer la porosité et la structure du sol. Le postulat était de savoir s'il était possible de créer des systèmes qui poussent tout seuls, sans engrais, sans labour, et avec des résultats qui permettent aux producteurs de rester rentables et compétitifs.



Le principe ici est de remplacer l'habituel paillage au pied des tomates par un paillage vivant, un couvert végétal.

Pour nous, jardiniers amateurs, l'intérêt de cultiver sous un couvert végétal reste à peu près similaire : pouvons-nous, dans le cas présent, cultiver des tomates tous les ans au même endroit, sans apport ou presque de fertilité. L'idée est de ne plus avoir à charrier des brouettes de compost, de paillage, ou encore de ne plus avoir besoin d'aller acheter ou de fabriquer des engrais pour les mettre sur nos parcelles. Quel gain de temps!

Un autre avantage du couvert végétal est son action sur la structure du sol. Laissez un pied de menthe quelques années au même endroit, et vous verrez que le sol peut radicalement changer de structure. Il est plus meuble, plus poreux, et on devine qu'il y a plus de vie qui s'y développe.

Peut-on se contenter d'un couvert de menthe, d'ortie ou autre, que l'on fauche régulièrement, pour apporter au sol la matière organique dont il a besoin pour faire pousser nos potagères?

C'est à peu de choses près ce que François Mulet et son équipe ont testé dans les serres de Marcel. Vous verrez qu'en tant que jardinier amateur, la technique reste transposable, à quelques ajustements près.

Un avantage intéressant également, c'est l'augmentation locale de la biodiversité. Dans un couvert de plante, il y a toujours plus d'insectes et de vie que sur un paillage simple. Avec cette méthode, vous invitez directement les auxiliaires au plus près de votre culture. Cela dit, à l'échelle d'un potager, les auxiliaires restent tout de même souvent très proches des cultures.

Comment ont-ils fait?

Le commencement : apport massif de matière organique

Au début du projet des serres de Marcel, les sols étaient fortement dégradés. Ces serres ont servi pendant près de 40 ans à la production de plants de fleurs et de légumes. Les cultures étaient cultivées hors sol. Ce dernier a donc été négligé durant toutes ces années, car il n'était pas cultivé et piétiné en permanence. Il a fallu commencer par remettre un peu en vie ces sols tassés, grâce à un apport massif de matière organique. Des dizaines de kilos de broyat ont été épandus sur les planches de cultures pour relancer la machine biologique du sol, aider les vers de terre et compagnie à se multiplier de manière exponentielle. Ils ont même introduit quelques vers de terre épigés pour accélérer tout le processus tellement le sol était dégradé.

Apport d'engrais la première année pour lancer le système

Cet apport allait servir à nourrir les cultures et à apporter suffisamment d'azote pour que la matière organique puisse bien se décomposer, et que les cultures ne soient pas victimes d'une faim d'azote, courante lors de gros apports de bois broyé. Dans nos jardins, cela peut se traduire par un apport de fientes de poules séchées assez important, environ 2 kilos au mètre carré.



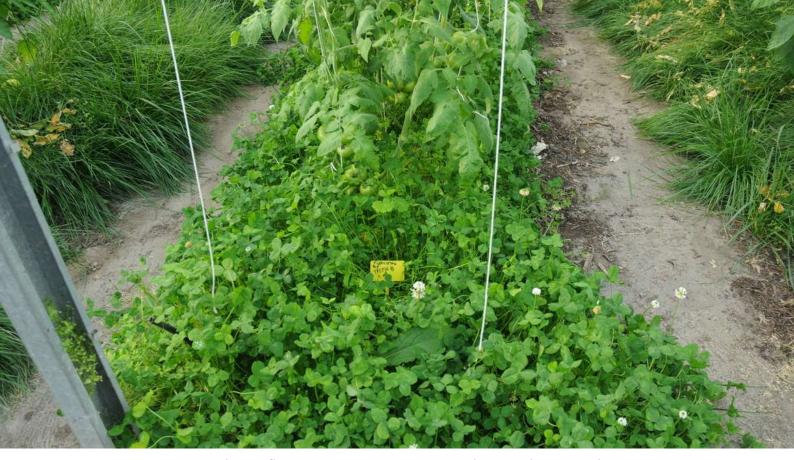


Différents couverts végétaux ont été testés aux serres de Marcel, ici une graminée à gauche, de la menthe à droite.

Et ensuite, comment ça marche?

Le postulat de départ est assez simple : pour produire suffisamment de tomate sans épuiser le sol, il faut faire un apport d'environ 10 kg de matière sèche par an au mètre carré. Cela permet de maintenir les cycles de fertilité. La tomate, si elle pousse bien, peut produire jusqu'à 7 kilos de matière sèche au mètre carré (feuilles, tiges, racines, exsudats racinaires compris). Elle va capter environ 70% de la lumière qui arrive sur la planche de culture. L'intérêt de mettre un couvert à son pied va être de capter la lumière résiduelle pour produire encore plus de biomasse. Pour faire simple, l'idée est de permettre à ces 30% de lumière "perdue", d'être utilisés par le couvert végétal. Puis, espérer que ce dernier produise suffisamment pour atteindre ces fameux 10 kilos de matière sèche au mètre carré qui permettront une certaine forme d'autofertilité.

Je vous passe les détails de leurs essais : bande témoin, fertilisation ou non, espèces, nous allons simplement nous attarder un peu sur les couverts qui ont été utilisés afin de vous inspirer à peut-être essayer ça chez vous. De notre côté, nous lançons une zone de culture test cette année par curiosité. Nous verrons l'an prochain lorsque le couvert sera bien développé.



lci un couvert de trèfle : très intéressant, car il reste bas et n'est pas très concurrentiel. Il demandera moins d'entretien qu'un couvert de menthe !

Quels couverts ont-ils utilisés?

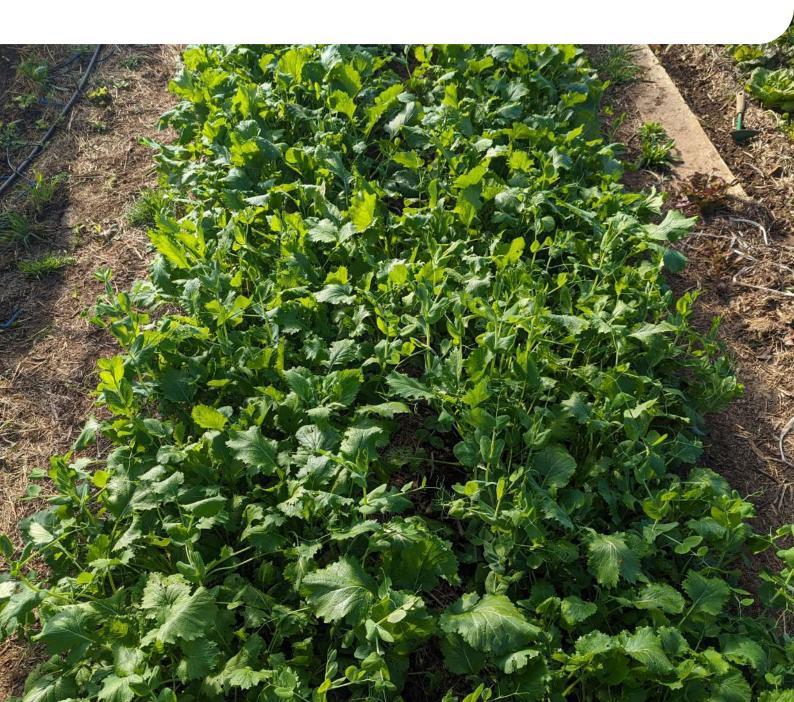
Parmi les essais réalisés aux serres de Marcel, on retrouve des trèfles, des graminées de prairie, des menthes, des luzernes, et des fleurs. Tous les couverts peuvent être essayés, l'important est de trouver une plante qui a une croissance permanente en saison. Si vous taillez une menthe, elle va émettre de nouvelles tiges rapidement. Pareil pour une graminée de prairie, c'est pour cela qu'on tond notre gazon!

Elle n'a pas été testée, mais il serait intéressant de faire des essais avec la consoude qui produit énormément de biomasse, pousse en continu durant la saison et supporte plusieurs fauches par an. Ses racines puissantes sont une arme redoutable pour perforer les sols les plus durs et les décompacter. Un facteur à prendre en compte est aussi la concurrence que peut exercer le couvert sur la tomate. Ce n'est pas aussi simple à gérer qu'un paillage. Cela dit, si vous gérez comme il faut la fauche du couvert durant la saison, cela devrait bien se passer. Gardez en tête que plus votre couvert fera de grosses tiges, et produira du carbone (comme la menthe par exemple), plus il sera concurrentiel, mais plus il améliorera le sol. C'est ce que François Mulet explique. À l'inverse, si votre couvert est peu ligneux comme un trèfle, il exercera une moindre concurrence sur la culture

Quel couvert végétal et dans quel objectif?

Jean-Baptiste l'a évoqué dans le reportage que nous avons fait à la ferme semencière Saïaa, mais de nombreux maraîchers et agriculteurs expérimentent les couverts végétaux pour limiter leurs apports. Mais tous les couverts n'ont pas le même intérêt. Par exemple, Alexandre, en tant que producteur de graines, ne recherche pas forcément un rendement maximum et une forte production de biomasse. En revanche, pour lui, le couvert végétal a plus pour objectif de supprimer le sarclage et le désherbage des parcelles.

Dans le cas des serres de Marcel, l'objectif est la production de tomates. Il faut donc que le couvert produise beaucoup de matière pour «fertiliser» suffisamment la culture. Pour le moment, le système de couverts végétaux permanent semble très bien fonctionner sur certaines grandes cultures. En revanche, en maraîchage, il s'agit d'un secteur en pleines recherches. Si vous avez des retours sur des cultures sur couvert végétal qui ont fonctionné, n'hésitez pas à nous en faire part.



Le couvert a quand même comme avantage de faire mieux circuler l'eau dans le sol. Même en arrosant localement en goutte-à-goutte par exemple, l'eau sera captée et distribuée sur toute la zone occupée par le couvert. Parfait pour maintenir un sol bien vivant!

Comment tester chez soi?

Avis aux jardiniers expérimentateurs, cet essai devra de préférence être réalisé sur une parcelle un peu éloignée des autres si vous utilisez un couvert traçant comme la menthe : il serait dommage que votre plante envahisse toutes les parcelles. Si la plante n'est pas envahissante, vous pouvez le faire n'importe où au potager. L'idéal sera la culture sous serre pour avoir une pousse encore plus forte du couvert, mais nous vous proposons une solution plus bas pour adapter cette méthode à l'extérieur.

Si votre sol de départ n'est pas terrible, il est intéressant de commencer par 1. un bon apport de matière organique. C'était le cas dans les serres de Marcel, car les cultures présentes auparavant étaient hors-sol. Les sols étaient donc dégradés. Ils ont fait un apport important de broyat de bois, afin de relancer la vie du sol. Vous pourrez faire de même, en mettant de la tonte, du foin, du broyat, de la paille, du compost de déchets verts...

En principe et pour cette expérimentation, ce sera le dernier apport important que vous ferez sur cette parcelle!



Un bel andain de matière organique pour relancer la vie de ces sols très dégradés.

- 2. La première année, surtout si vous avez mis uniquement du broyat de bois, vous pouvez fertiliser un peu vos tomates. Vous pouvez utiliser de l'engrais biologique ou des « engrais » maison comme le jus de lombricompost par exemple.
- 3. Il faudra ensuite implanter votre couvert partout sur la zone : luzerne, menthe, trèfles, entre autres. Choisissez celui que vous pouvez semer ou multiplier facilement. La menthe est parfaite pour ça, car elle se bouture très bien. Et quelle odeur lorsque l'on va récolter les tomates ou faucher le couvert! Pensez à désherber au maximum les premiers temps si besoin, tant que le couvert n'a pas envahi la zone à 100%.



Semis d'un couvert de graminées en même temps que les tomates ont été implantées.



Veillez à ce que les tomates aient toujours la tête au-dessus du couvert, sinon elles vont se laisser concurrencer.

- 4. Votre zone de culture est amendée, et le couvert installé/semé. Il va donc falloir implanter les tomates. La première année, vous allez semer ou planter votre couvert en même temps que votre tomate ou le mois précédent, en avril. Il vous suffira donc de planter comme à l'habitude. Dès la deuxième année, le couvert aura bien envahi votre parcelle, il faudra alors tailler sévèrement le couvert avant de planter vos tomates. Aux serres de Marcel, François Mulet et son équipe procèdent de la sorte. Chez vous, vous pouvez préparer un trou de 25x25 cm par exemple, où vous retirez les racines de menthes et vous ajoutez une petite poignée de compost.
- Pour la suite, il faudra veiller à ce que les tomates démarrent bien, donc 5 aient assez de lumière. Ne laissez pas le couvert trop se développer les premières semaines. En principe, si vous l'avez bien taillé au moment de la plantation, votre culture devrait rapidement monter en hauteur et capter toute la lumière dont elle a besoin. Il faudra être vigilant sur l'arrosage, maintenir le sol humide comme il faut. Et, dans la saison, il faudra venir quelques fois avec une petite faucille ou autre, pour faucher le couvert végétal.

Un inconvénient de cette pratique, c'est qu'elle n'est pas compatible avec un système d'arrosage minimal. En effet, si vous pratiquez un jardinage avec très peu d'irrigation et des rendements plus faibles, cette technique sera à laisser au placard : il est évident qu'elle consomme plus d'eau que si vous laissez le sol paillé copieusement. Pour que cela fonctionne, que les vers de terre soient très actifs et que les couverts poussent en permanence même en été, il faut que le sol reste humide.



Selon la croissance, vous pouvez attendre entre chaque fauche, quelques semaines, le temps que le couvert atteigne quelques dizaines de centimètres. Puis, il suffira de le faucher. Soyez précautionneux : ne taillez pas un plant de tomate! Pour s'éviter des erreurs, les équipes de François Mulet ont mis en place une plantation dans des tubes de plomberie en gros diamètre. Vous pouvez faire de même ou être bien concentré au moment de la fauche.

Un apport de matière organique toujours nécessaire?

Comme nous ne sommes pas sous serre maraîchère, il faut s'attendre à une production moindre de biomasse, pire si on est en extérieur. Il faudra alors prévoir un petit apport de matière une fois par an au moins. Mais il sera bien plus faible que les quantités astronomiques de compost que l'on doit apporter si l'on souhaite cultiver nos tomates tous les ans au même endroit. Quand faire cet apport? Peut-être en juin quand le sol est chaud : on coupe le couvert bien à ras, et on paille autour des plants pour leur permettre de prendre encore plus facilement le dessus sur le couvert. Ce dernier pourra traverser facilement le paillage et reprendre des forces après quelques semaines. On pourra même pailler légèrement toute la zone pour mieux répartir l'apport : si la couche est fine, le couvert n'aura aucun mal à traverser.





À gauche : les tubes de plomberie remplis de terre pour planter en hauteur et protéger les tomates lors de la fauche. A droite : menthe paillée qui ressort d'elle-même.

Peut-on envisager de tester avec d'autres espèces ?

Ce qui ressort de différentes expérimentations, c'est qu'il est possible de tester avec d'autres espèces. Toutes les espèces à grosses graines : pois, fèves notamment, mais aussi haricots à rames. On peut également tester avec d'autres légumes d'été comme les concombres par exemple même si les équipes des serres de Marcel ont rencontré quelques problèmes sanitaires lors du premier essai. Il n'est pas exclu de tester avec des espèces comme les courges également, leur croissance est si vigoureuse qu'elles sauront prendre le dessus sur un couvert végétal. Il vous suffira de pailler un espace autour du plant pour lui permettre de prendre ses aises les premières semaines.



Pour quels résultats?

Les rendements n'ont pas encore été mesurés par François et son équipe, mais les résultats semblent prometteurs et équivalents aux autres méthodes de culture. Ce qui a été mesuré, ce sont les diamètres des lianes et les différentes croissances des plants. Sur ce point, rien à déclarer : les plants cultivés sous couvert végétal ont, à priori, une croissance quasi similaire aux plants qui ont poussé avec un paillage et un apport de matière organique morte. Ce qui est intéressant dans cette méthode, c'est la potentielle production continue, chaque année, et avec une consommation d'intrant nettement plus faible. C'est aussi la promesse d'une rotation inexistante, ce qui est intéressant lorsque l'on n'a qu'un petit tunnel pour faire nos tomates! La question de la rotation et des légumes d'été sous serre est une problématique courante...

On peut donc, à ressources égales, imaginer produire sur une plus grande surface sans pour autant appauvrir rapidement notre sol. C'est au final, selon moi, une bonne nouvelle. Cette méthode sera à réserver aux jardiniers qui ont la place. Si vous souhaitez maximiser votre rendement au mètre carré, la solution compost et paillage reste la plus efficace! Mais la culture sous couvert est très intéressante et n'a pas fini de nous livrer tous ses secrets : ces expérimentations sont encore très récentes et l'on manque énormément de recul. J'ai hâte de suivre les prochaines aventures des serres de Marcel, et comptez sur moi pour vous faire part des prochains résultats!

Les liens des vidéos :

- https://www.youtube.com/watch?v=GtboG9gb-sq
- https://www.youtube.com/watch?v=HTFTHwkGGZQ
- https://www.youtube.com/watch?v=Yyoff5tLMwE



Merci pour votre lecture

Nous espérons que ce numéro vous a plu. N'hésitez pas à nous faire part de vos impressions, suggestions ou questions en nous écrivant!

Par ailleurs, si vous souhaitez apparaître dans la revue, au travers d'un témoignage inspirant, faites-nous signe!

Enfin, si cette revue peut intéresser certaines personnes de votre entourage, n'hésitez pas à leur partager ce numéro : la personne pourra peut-être alors choisir de s'abonner

Merci pour votre soutien!

Nous vous donnons rendez-vous sur les réseaux sociaux ou notre site internet en attendant le prochain numéro!

Crédits photos: Guillaume Desfaucheux, Jean-Baptiste Robert, Olivier Puech, Xavier Mathias, Saaïa, les serres de Marcel. Merci!

Contactez-nous facilement: contact@lepotagerpermacole.fr Suivez-nous sur les réseaux sociaux!





N° ISSN: 2682 - 003X







