



FRATERNITÉS OUVRIÈRES ASBL

GROUPE JARDINAGE

COURS DE JARDINAGE NATUREL

ANNÉE 2000

Par

**GILBERT CARON
MAURICE**

**DENISE
MICHEL**

D'après les notes de Denise NEYTS



FRATERNITÉS OUVRIÈRES ASBL

GROUPE JARDINAGE

COURS DE JARDINAGE NATUREL

ANNÉE 2000

Par

**GILBERT CARDON
MAURICE**

**DENISE
MICHEL**

D'après les notes de Denise NEYTS

FRATERNITÉS OUVRIÈRES ASSI

GRÉGOIRE GARIBOLDI

COURS DE LANGUE ITALIENNE

ANNÉE 1900

124

GILBERT GARIBOLDI
FRATERNITÉ

FRATERNITÉ
FRATERNITÉ

D'après les notes de Denise MEYTS

JANVIER



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le papillon

Insecte utile pour la pollinisation, beau à regarder, mais la chenille dévore beaucoup de légumes; les oiseaux nous aident pour les combattre.

Un poudrage aux algues marines ou à la chaux permet souvent aussi de s'en débarrasser car elles se dessèchent et meurent.

Tous les insectes sont spécifiques à certaines plantes.

La mouche de la carotte s'en tient à la carotte; le ver du poireau est un autre insecte.

Il existe une grande variété de papillons.

Le paon du jour

On le voit couramment dans nos jardins.

Il visite à peu près tout

L'argus bleu

Il ne se voit pas souvent, mais lorsque le jardin contient des plantes médicinales, on commence à le retrouver.

Le petit nacré

On recommence à le voir depuis quelques années.

Le tabac d'Espagne

Ressemble au petit nacré

La petite tortue

Papillon encore assez courant

Le vulcain

Certainement le plus sociable; il se pose facilement sur les gens.
On le rencontre généralement à la chute des fruits.

La piéride du chou

Le seul vraiment nuisible; il ne faut pas hésiter à détruire quand on le voit; il fait beaucoup de dégâts.
Si on ne s'en occupe pas, il ne nous laissera plus rien.
Quand les chenilles sont toutes petites, on peut s'en débarrasser en les poudrant avec des algues marines.

Le machaon

Le plus beau de nos régions, mais on le voit rarement.

Le sphinx caille lait

Il a la propriété de voler comme le colibri.
Quand il butine les fleurs, il vole sur place.
Il se déplace latéralement pour changer de fleur.
Il n'est pas très courant.

On a commencé cette rubrique en parlant des papillons parce qu'ils sont les plus menacés. Chacun possédant sa plante hôte, ils ne se reproduisent que lorsqu'ils trouvent la plante qui leur convient; s'ils ne la trouvent pas, ils disparaissent.
Les 9/10^e des papillons se reproduisent sur les orties.

Cela correspond à notre esprit écologique l'ortie, est d'abord un excellent aliment. Elle est redevenue un légume à part entière qu'il faut manger, car elle surpasse de loin les épinards; on en fait de la soupe et des ratatouilles.
C'est un bon produit à utiliser comme insecticide et pour donner de la force aux plantes afin qu'elles puissent se défendre elles-mêmes.
Le purin d'orties éloigne un peu les insectes.

Les chenilles mangeront les feuilles des orties laissées dans un coin sauvage.

Le sédum, plante comestible attire également les papillons.

Plus les variétés de plantes seront abondantes dans le jardin, plus on aura de chance d'avoir non seulement des papillons, mais encore tous les autres insectes dont on parlera dans les cours suivants et dont on apprendra l'utilité dans le jardin.

Depuis peu l'utilité des insectes commence à être reconnue, non seulement pour la pollinisation, mais aussi pour d'autres fonctions dans le jardin.

Avant, on faisait la chasse aux cloportes, aux perce-oreilles, alors qu'ils sont d'une utilité incroyable pour le jardin.

Il existe très peu d'insectes nocifs.

On estime à environ 5% à peine les papillons qui peuvent causer des dégâts.

Après l'homme, les plus grands ennemis des papillons sont les oiseaux.

Les oiseaux tels les mésanges, les rouges-gorges vont s'installer dans un jardin exempt de poisons et y faire le ménage.

ENGRAIS ET AMENDEMENTS

UTILISATION DU SILICATE DE SOUDE ET DES ALGUES MARINES

Le silicate de soude

Faire un mélange d'algues marines et d'argile, sous forme de boue liquide, y incorporer un peu de silicate à la dernière minute, et en badigeonner le tronc des arbres.

On peut aussi badigeonner les arbres avec le silicate pur.

C'est un excellent anti-champignons.

Ce produit n'est absolument pas toxique, il se vitrifie au contact de l'air.

Quand on en badigeonne les arbres, il n'est plus nécessaire de pulvériser.

C'est un produit systémique: il pénètre dans l'arbre pour être véhiculé dans toutes ses parties par la sève.

On badigeonne le tronc et les grosses branches, l'arbre l'absorbe et le véhicule dans toutes ses branches.

Le silicate de soude peut être employé toute l'année sans aucune contre indication; il n'est pas toxique et ne brûle pas.

Il faut seulement prendre garde à ne pas emprisonner des larves de coccinelles ou de perce-oreilles derrière le badigeon; ils mourraient asphyxiés par le silicate de soude lorsqu'il se vitrifie.

On lutte en même temps contre les maladies à champignons, telles que la tavelure, le mildiou, l'oïdium etc.

Moyen le plus efficace d'arrêter les chancres, on l'a toujours utilisé pour ce problème.

Dans les arboretums, les trous des vieux arbres sont souvent remplis de béton additionné de silicate de soude.

Pour les gros chancres, un béton ordinaire servira à boucher les trous.

On fait un mortier, à l'aide de ciment et de sable mélangés avec de l'eau, puis à la dernière minute, on ajoute du silicate.

Le silicate a la propriété de faire durcir la préparation et de lutter contre les champignons. Les petits chancres seront bourrés de laine ou de coton trempés dans le silicate.

Usage secondaire:

Il sert à la confection de ciment imperméable ou de ciment à prise rapide.

Le ciment rapide se fait facilement en préparant le mortier et en y incorporant du silicate à la dernière minute.

Dans ce cas, il faut le travailler comme du plâtre car la préparation durcit vite.

Seul produit efficace pour des récipients qui fuient, on les badigeonne avec la préparation au silicate et au bout de quelques minutes les récipients deviennent étanches et imperméables.

C'est un des meilleurs produits pour soigner les vieux arbres avec de grosses écorces. On badigeonne l'arbre avec du silicate et cela lui permet de refaire une nouvelle écorce. Cela rajeunit les arbres et les fait repartir pour 5 ou 10 ans.

Faire des essais pour voir si le silicate est aussi valable sur les tomates serait intéressant. Un fois le pied suffisamment costaud, le badigeonner avec du silicate pourrait éviter le mildiou.

Les algues marines

9 fois sur 10, un problème de pucerons ou de chenilles se règlera en poudrant avec des algues marines.

Poudrer simplement la plante avec les algues marines n'offre aucun danger.

Lorsque le produit touche les chenilles ou les pucerons il les dessèche et en général, ils meurent.

En même temps, cela renforce la plante.

Poudrer avec de la chaux risque de brûler la plante.

La chaux a la propriété de pomper le magnésium et l'humidité.

Les algues marines contiennent de la chaux et du magnésium.

Elles peuvent aussi s'utiliser toute l'année comme le silicate de soude.

Un léger poudrage s'impose partout où on a des problèmes.

Dans certains cas, ce n'est pas suffisant, mais la plupart du temps, tout s'arrange.

L'appellation "algues marines" calcaire se donne à une poudre blanche légèrement grisâtre.

C'est le lithothame, une algue pêchée au large des côtes de Bretagne.

Quand on a l'appellation "algues marines", ce sont des algues pêchées vivantes, à l'aide de chaluts.

Après séchage elles sont broyées et réduites en farine.

On leur donnera la préférence quand on peut les avoir bon marché.

Il existe un produit commercialisés sous le nom de "maërl".

Ce sont des algues marines, qui au lieu d'être pêchées et ramassées vivantes dans la mer,

sont ramassées mortes sur les côtes de Bretagne, en quantité assez importante selon le moment de l'année.

C'est exactement le même produit, mais il contient beaucoup d'impuretés, du sable, des coquillages; lorsqu'il est séché et réduit en poudre, sa valeur est très proche des autres; il a les mêmes usages, mais étant plus granuleux, il ne pourra pas s'accrocher aux feuilles des plantes comme les algues pêchées vivantes.

Le maërl est beaucoup plus gris, même parfois gris noirâtre.

Les qualités des algues marines nous sont connues grâce aux agriculteurs bretons.

Ils les ramassent sur les plages, et améliorent ainsi leurs champs depuis des siècles.

Ils obtiennent des résultats formidables et peu de maladies.

Les algues marines doivent être utilisées plusieurs usages en même temps.

Elles font remonter le PH de la terre, mais il faut les utiliser en poudrage sur les plantes déjà bien levées.

Les plantes peuvent les absorber directement par les feuilles; elles luttent contre les insectes, renforcent les plantes et améliorent la structure du terrain.

Le reste tombe sur le sol et l'améliore.

Si on les jette seulement sur le sol, elles ne serviront pas à combattre les insectes ni à renforcer la plante.

Les algues marines font merveille sur les terres lourdes.

La chaux, mais surtout les algues marines, ont la propriété de faire flocculer l'argile.

Quand le sol est composé d'une base argileuse, cela donne une terre lourde.

C'est la meilleure base pour l'agriculture et le jardinage, car elle contient énormément d'éléments fertilisants.

Cette structure de sol formidable donne des rapports de production incroyables.

Dans certaines régions aux terres très sablonneuses, on apporte de l'argile pour retenir les éléments du sol (marnage).

Ensuite, on épand des végétaux et du compost pour obtenir un début d'humus qui retiendra les engrais; ainsi se forme une bonne terre.

Avant, on pensait qu'avoir une terre lourde était une malchance.

Plus la terre est lourde et argileuse, moins il faut la travailler, sinon, elle se compacte.

La seule façon de travailler l'argile est la manière biologique.

Il faut y apporter de la vie pour déstructurer l'argile afin que les plantes puissent y prendre ce dont elles ont besoin.

Il faut y incorporer de la chaux pour faire flocculer l'argile: elle forme alors de minuscules boules au lieu de se structurer en strates lourdes.

Quand l'argile floccule, l'eau et l'air circulent facilement.

Ce phénomène est imperceptible à l'œil nu, mais au microscope on peut voir que l'argile contenant de la chaux forme des petites boules.

Utiliser des algues marines permet de ne plus remuer le sol, de ne plus bêcher, et d'avoir des rendements formidables.

Les algues marines peuvent s'utiliser toute l'année; surtout quand les semis commencent à lever, en poudrer alors les plantes elles-mêmes; on lutte ainsi en même temps contre les insectes.

De plus, le PH se maintient, sinon à cause des pluies acides, tous les sols ont tendance à s'acidifier.

Pour maintenir le PH du sol, 5 à 10 kg d'algues marines par 100 m² suffisent pour une bonne terre.

Pour une terre très acide, 15 à 20 kg par an sont le maximum à mettre.

Il n'en faut qu'une petite quantité mais apportée régulièrement.

En poudrage, on n'en met qu'un peu à la fois.

Remonter le PH du sol permet de cultiver une plus grande variété de légumes.

Le maximum de plantes pourra se cultiver dans un sol légèrement acide: PH entre 6,5 et 7.

Le PH de la terre arrive à ce niveau par l'épandage régulier de compost; ensuite, cet équilibre se maintient avec très peu d'apport.

Lorsque le PH du terrain se situe entre 6,5 et 7, on peut jouer avec les algues marines.

Si des plantes comme les choux demandent un PH plus élevé, l'apport en algues sera un peu plus important, tandis que pour les fraisiers, les tomates etc. on poudrera un minimum, car ces plantes préfèrent vivre sur une terre acide.

On leur mettra du compost à base de feuilles et de déchets de sapin.

Tant que les algues marines sont au sec, elles restent toujours valables.

Si elles prennent l'humidité et qu'elles se mettent en boule, elles sont toujours utilisables, mais il faut alors les épandre sur le sol.

De vieilles d'algues devenues dures seront dissoutes dans de l'eau pour en arroser le sol.

Surtout ne jamais forcer les doses.

Sur un sol au PH très bas (3,5, 4 ou 4,5), on peut doubler les doses, mais en plusieurs fois, sinon, avec un apport de chaux trop important d'un seul coup, certains autres éléments seront bloqués et les plantes deviendront malades.

La chaux en quantité excessive a la propriété de bloquer le fer.

Quand le fer n'est plus assimilable, il se produit la chlorose; les plantes deviennent d'une couleur vert jaunâtre; elles ne sont pas en bonne santé

Quels que soient les éléments, il seront toujours introduits en petite quantité à la fois pour éviter les blocages.

Le manque de cuivre qui provoque la chlorose chez les tomates.

Les algues marines contiennent à peu près 120 éléments différents.

C'est le produit au monde contenant le plus d'oligo-éléments de toutes sortes.

Quelques uns s'y trouvent à l'état de traces.

La plupart des oligo-éléments sont présents à l'état de traces dans le sol, mais quand ils manquent, des maladies dues au déséquilibre se déclenchent.

Il suffit d'un petit élément manquant dans le sol pour voir apparaître des problèmes.

Des engrais de synthèse, par exemple de l'azote, ne contiennent que de l'azote; du compost, du fumier ou des engrais naturels apportent tous les éléments dont la terre a besoin.

Le phosphate naturel est très proche des algues marines; il est malheureusement traité à l'acide sulfurique pour le rendre plus soluble.

Il contient alors uniquement du phosphate, tous les autres éléments étant détruits.

C'est pareil avec l'azote:

Des azotes ammoniacaux, des azotes nitriques sont produits pour être assimilables par les plantes mais tous les autres éléments sont détruits; après un certain temps, des carences s'installent.

Pour éviter cela, il faut apporter au le sol des éléments complets sous forme de compostage de surface.

Quand les récoltes sont carencées, cela détériore la santé des consommateurs qui développent alors des maladies dues aux carences. Le médecin prescrit ces éléments manquants sous forme de comprimés mais ceux-ci ne sont pas assimilés.

La seule manière de les assimiler, est d'absorber ceux se trouvant dans les aliments

Il existerait maintenant des chélates mis au point pour les rendre assimilables par le corps, mais il est tout de même plus aisé de manger ses légumes et ses fruits cultivés convenablement.

Le reste sera réservé aux cosmonautes qui n'ont pas la possibilité d'emporter des aliments frais dans l'espace.

Actuellement, l'agro-industrie voudrait tous nous nourrir comme si nous étions des cosmonautes!

Si une plante se chlorose, la chaux et même les algues marines seront arrêtées momentanément.

Elles sera arrosée avec de l'eau contenant des vieux clous ou de vieilles ferrailles rouillées. C'est suffisant pour rétablir l'équilibre.

Le persil est le légume le plus sensible au manque de fer; il sera le plus vite atteint par la chlorose.

Les algues marines sont comestibles et ne présentent donc aucun danger pour les hommes.

S'il reste un peu d'algues marines sur les légumes lors de la récolte, les manger ainsi ne cause aucun problème.

Utilisation des algues marines pour les animaux

On peut mettre des algues marines à la disposition des lapins, des poules, des pigeons. Ils ont absolument besoin de chaux, de magnésium et d'autres éléments, mais ils doivent aussi tuer leurs parasites.

S'ils vivent sur un espace restreint, ils n'ont plus la possibilité d'aller dans la nature pour se rouler dans des cendres, dans la terre ou dans l'argile pour tuer leurs parasites ou soigner leurs blessures.

Un bac assez grand (2/3 d'un fût de 200 litres), sera mis à leur disposition; on y videra un sac de 25 kg d'algues marines.

Les poules en raffolent, et s'y roulent avec bonheur.

De cette manière, elles se débarrassent des puces, des poux et des maladies.

Elles mangent aussi des algues marines pour fabriquer la coquille de leurs œufs.

C'est pareil pour les pigeons et pour les autres animaux.

On peut également mettre des algues dans l'eau de boisson.

Les animaux sentent quand ils ont besoin d'un élément, et le cherchent dans la nature.

Dans les élevages industriels, pour éviter les maladies, des antibiotiques sont ajoutés à petites doses dans l'eau de boisson.

C'est le procédé le plus nocif qui fait le plus de ravages.

Nous mangeons ces animaux et ingurgitons les antibiotiques par la même occasion.

On peut mettre des algues marines dans l'eau de boisson, mais le plus efficace, est d'y verser du vinaigre.

Un peu de vinaigre dans l'eau va l'aseptiser.

Le vinaigre de cidre est en plus un aliment formidable.

Une cuiller à café dans 5 litres d'eau de boisson pour tous les animaux est idéal.

Poudrer les litières des lapins donne aussi de très bons résultats; cela limite beaucoup les maladies.

Éléments pouvant éventuellement remplacer les algues marines

Toutes les poudres de roches, de marbre, de basalte, présentent des propriétés similaires aux algues marines.

Les roches sédimentaires contiennent des algues marines mortes depuis longtemps.

Les marbriers n'attendent que d'être débarrassés de leur poudre de marbre.

Elles peuvent s'employer telles quelles; elles sont aussi fines que les algues marines mais ont été mouillées.

Elles seront séchées et également utilisées en poudrage; elles contiennent plus de chaux que les algues marines.

Les poudres de basalte ou de lave conviennent mieux pour les plantes acides; en poudrer les tomates ou les pommes de terre.

Elles contiennent moins de chaux et plus de silice.

On peut mélanger tout ce dont on dispose, ou choisir d'utiliser les algues marines pour les plantes demandant plus de chaux, comme toute la famille des choux, et utiliser le reste pour les plantes poussant en sol plus acide.

Il vaut mieux travailler avec les produits séparément.

Du vieux ciment, du vieux plâtre peuvent aussi se déposer dans le poulailler.

Les poules iront les picorer et les utiliser pour fabriquer les coquilles des œufs.

Mettre ces produits d'un seul coup sur le jardin créerait des chloroses.

En les faisant transiter par les poules, puis en utilisant leur fumier pour le jardin, tout s'y retrouvera peu à peu.

Non seulement les engrais de synthèse, mais aussi les herbicides et pesticides ont provoqué beaucoup de carences dans le sol; en cause, l'habitude d'en mettre dès l'apparition des mauvaises herbes.

Les mauvaises herbes contiennent énormément d'oligo-éléments variés, vraiment assimilables et par les plantes et par les hommes.

En tuant tout, on se prive d'éléments très précieux.

En jardinage biologique, plus le sol est carencé et pauvre, plus il faut laisser pousser les mauvaises herbes pour qu'elles atteignent une certaine taille.

Les mauvaises herbes contiennent ce qui manque le plus au sol à l'endroit où elles poussent.

On recyclera donc les mauvaises herbes là où elles ont poussé, en prenant soin de séparer les feuilles des racines.

Le mouron représente une formidable réserve d'azote.

Il a la propriété d'en emmagasiner beaucoup.

Du mouron sur le terrain est un signe de fécondité du sol.

RÉPONSES AUX QUESTIONS

✓ La moutarde semée avant l'hiver ne doit pas être coupée.

Quand il gèle, elle disparaît d'elle-même.

Quand elle a disparu, on peut épandre du fumier à cette place.

S'il n'a pas gelé, le fumier peut toujours être mis dessus.

✓ Le fumier s'épand sur le terrain de préférence en automne.

On peut aussi mettre le fumier et semer la moutarde dessus.

✓ Pour mettre des pommes de terre ou des tomates à l'endroit où on a mis du fumier, il suffit de les repiquer en écartant le fumier qui sera laissé sur place.

Pour semer des carottes ou des petites graines le fumier écarté avec un râteau pour découvrir une bande pour le semis.

- ✓ Le fumier de cheval composé de sciure au lieu de paille met plus longtemps à se décomposer.
Au printemps, on écartera ce qui reste pour pouvoir semer.
- ✓ Ce qui n'a pas été recyclé peut être mis au pied des petits fruitiers: framboisiers, groseilliers, myrtilliers, au fur et à mesure des besoin de place pour semer.
- ✓ Quand on plante les pommes de terre, on les bute une ou deux fois; les rigoles ainsi créées peuvent être remplies de fumier.
Cela conservera l'humidité et procurera l'engrais pour tout ce qui sera semé plus tard
Des poireaux ou des choux plantés après les pommes de terre profiteront du fumier qui aura engraisé le terre.
De plus, l'arrachage des pommes de terre, sera fortement facilité.
Il faut toujours chercher à éviter les travaux pénibles et inutiles.
- ✓ Les potirons seront plantés sur un tas de déchets excédentaires; la récolte sera formidable.
Prévoir dès à présent un endroit où mettre tous les déchets pour y planter plus tard courges, courgettes et potirons.
Ceux-ci seront repiqués en écartant les déchets.
Les potirons donnent des résultats exceptionnels sur un tas de compost ou de fumier.
- ✓ Les légumes, surtout les courges et les potirons, ne se conservent que lorsqu'ils sont bien mûrs.
Si les potirons n'ont pas été jusqu'au bout de leur maturation, ils ne se conservent pas bien et pourrissent.
Ces légumes demandent beaucoup de temps pour arriver à maturité.
Dans un terrain trop pauvre où ils manquent de nourriture, ils ne mûriront jamais, ne formeront pas de graines fertiles et ne se conserveront pas.
- ✓ Certains légumes, pourrissent si l'apport en azote est trop élevé; le fumier ne contient jamais trop d'azote.
- ✓ Le bois broyé, aura sa meilleure utilisation au pied des arbres fruitiers et des petits fruitiers.
On peut aussi le conserver pour les tomates où cela donnera d'excellents résultats.
Surtout ne pas l'enterrer sinon on ne récoltera plus rien du tout.

Pourquoi ne peut-on pas enterrer les déchets organiques?

- ✓ Quand on enterre du fumier, de la paille, et surtout les compost de bois qui mettent encore 2 à 3 fois plus de temps pour se transformer, toute la vie du sol, tous les microorganismes sont mobilisés pour détruire ce qu'on a enterré et les plantes ne sont plus alimentées; les microorganismes ne décomposent plus l'humus pour nourrir les plantes; ils s'occupent de détruire le corps étranger introduit dans le sol.

- ✓ Les déchets peuvent toutefois être mélangés dans les premiers cm avec la terre de surface mais pas plus profondément sinon, en contact avec les racines, les légumes vont vivoter.
- ✓ En jardinage biologique, la fertilité du sol se produit toujours avec 6 mois ou 1 an de retard.
Une fois le fumier épandu entre les pommes de terre, il ne servira pas à ces pommes de terre, sauf pour maintenir l'humidité; il servira de nourriture pour les cultures qui suivront les pommes de terre, comme les poireau ou les choux.
- ✓ Une fois le système amorcé, il n'y a plus de problème.
Lorsqu'on commence à mettre du compost, les premiers mois ou la première année, les résultats ne sont pas fameux mais une fois le processus entamé, à condition de continuer d'alimenter le sol, la fertilité continue toujours.
Les pommes de terre vont profiter du fumier mis 6 mois ou 1 an avant leur plantation; l'apport ultérieur profitera aux légumes suivants.
- ✓ Ne jamais rien enterrer.
Les éléments non décomposés qui encombrant seront enlevés et mis sur le côté; pour repiquer ou semer, simplement les écarter.
De cette manière, on lutte en même temps contre les mauvaises herbes.
C'est une autre façon de travailler, moins fatigante et beaucoup plus intéressante; elle demande plus de réflexion; on ne se contente pas d'appliquer des préceptes trouvés dans un livre; il faut réfléchir pour savoir quoi faire.
- ✓ Les phacélies se ressèment toutes seules si on les laisse grainer.
Plus la terre est riche, plus les phacélies deviennent hautes et belles.
Dans une terre pauvre, les phacélies restent à 20 u 30 cm et ressemblent à de la mauvaise herbe.
En grandissant elles tombent d'elles-mêmes et les nouvelles graines pousseront toutes seules au printemps.
- ✓ Le pavot donne très tôt au printemps de grandes rosaces comme des petites laitues sauvages; elles sont délicieuses en salade.
- ✓ Pour empêcher la pousse des mauvaises herbes, couvrir le sol de 10 à 15 cm d'écorces ou de bois broyé.
- ✓ Les cendres de bois ne contiennent plus du tout d'azote; il faut leur préférer le bois broyé, afin de retirer le maximum d'énergie et de nourriture pour le jardin.
Le bois brûlé contient beaucoup de chaux, de potasse et de phosphate.

En jardinage biologique, on se méfie de l'azote; c'est lui qui provoque les monstruosité mais monstruosité signifie aussi maladies.
Forcer les plantes les affaiblit; elles attrapent toutes les maladies.

- ✓ Le phosphate est l'élément le plus intéressant dans les cendres de bois; c'est lui le moins présent dans les jardins, les fumiers ou les composts.
Le rôle principal du phosphate sous toutes ses formes, est la floraison des arbres fruitiers, mais aussi celle des légumes fruits.
Quand le phosphate manque, soit les fleurs font défaut, soit la pollinisation ne se fait pas et les fleurs avortent.
- ✓ Les cendres de bois serviront principalement à tous les légumes fleurs ou aux arbres fruitiers, pour leur donner du phosphate, de la potasse et de la chaux qui rendront les plantes résistantes aux maladies et leur donneront de la saveur.
Les cendres sont très caustique donc utiles contre les pucerons et les limaces.
- ✓ Les terrains argileux et lourds contiennent énormément de potasse à l'état naturel si la vie du sol est active.
- ✓ On peut mettre les cendres de bois près des pommes de terre; en faisant une rotation dans les cultures, tout le jardin en aura reçu au bout de quelques années.
Ne pas mettre les cendres de bois à l'endroit des petits semis, car elles empêchent la germination.
Mieux vaut employer les algues marines pour poudrer les semis; cela empêche les moisissures.
- ✓ Pour conserver les légumes racines dont les pommes de terre, un peu de cendres de bois dans la tourbe, les empêchera de germer.
Les pommes de terre germent à partir de 7°; les conserver en dessous de cette température.
- ✓ Les semences de pommes de terre faites par nous-même, sont en général plus vigoureuses et plus rustiques que celles achetées dans le commerce.
Elles commencent souvent à germer trop tôt.
Les cendres de bois peuvent aider à retarder leur mise en germination.
- ✓ Le patenkali est un produit naturel qui contient énormément de potasse.
La potasse naturelle se trouve en grande quantité dans la terre.
Elle est indispensable, pour les légumes racines; si on utilise le patenkali, les doses mentionnées seront divisées par 3 car lorsque la vie dans le sol est abondante elle permet l'assimilation de la potasse qui s'y trouve.

Les mines d'Alsace regorgent de chlorure de potasse; produit valable mais contenant beaucoup de chlore, un anti-germinatif qui détruit la vie du sol.
Avant, les fermiers utilisaient le chlorure de potasse en surface; en l'épandant avant l'hiver, le chlore avait le temps de s'évaporer.

Dans la vinasse, dans les déchets de la fabrication du vin se trouve la forme de potasse la mieux assimilable en jardinage biologique.

On ne fabrique pas de potasse de synthèse.

- ✓ Lorsque les microorganismes commencent à se développer par l'apport de compost ou de fumier, la potasse se trouve dans le sol.
Le goût des aliments déterminera si elle s'y trouve en suffisance ou non.
La potasse est indispensable pour la saveur des aliments et pour lutter contre les maladies des légumes racines: carottes, navets, betteraves rouges.
Les betteraves rouges sont un témoin du manque de potasse; car elles attrapent une saveur très désagréable; elles ont alors soit trop d'azote, soit trop peu de potasse.
A la limite on ne sait même plus les manger; elles sont franchement mauvaises.
- ✓ Dans une terre bien équilibrée contenant tout ce qu'il faut, les légumes peuvent devenir très gros en restant très bons.
- ✓ Chez les betteraves, la chlorose est due à un manque de bore; le feuillage devient vert pâle.
Une cuiller à soupe de bore dans un terrain de 100m² est suffisante, mais s'il manque on aura des problèmes.
- ✓ Utiliser de l'eau savonneuse au savon de Marseille, et la jeter sur le jardin, évitera toute carence en bore ou en potasse; ces lessives en contiennent beaucoup.
- ✓ Les excréments humains sont aussi un engrais formidable et (contrairement à ce que certains pensent) peuvent être utilisés sans danger à condition de les laisser en surface. Les algues marines, les poudres de marbre ou de roches, peuvent servir à éliminer les mauvaises odeurs.
- ✓ Des tomates crevassées sont dues soit à un manque d'eau, soit à une carence en bore. Il s'agit le plus souvent d'un manque d'eau.

Cela peut aussi arriver aux fruits, surtout aux pommes.

Un manque de bore peut faire devenir certaines de leurs parties comme du liège.

Le même problème peut aussi arriver aux légumes racines, surtout aux betteraves, mais également aux tomates.

- ✓ La sciure s'épandra aussi sur le jardin mais elle n'a pas la composition du bois vert déchiqueté.

Mettre du broyat d'arbres au pied des arbres et des arbustes donne des résultats spectaculaires.

Laisser des coins sauvages dans le jardin pour y mettre des déchets permet toute une faune utile: des grenouilles, crapauds, hérissons etc.

- ✓ **Les poussières de maisons.**

Tout récupérer quand on balaye; ce sont tous les restes de poils, de peau; cela contient énormément d'oligo-éléments.

Les poussières d'aspirateur sont très riches et donnent un engrais formidable.

- ✓ Les vieux vêtements ou les matelas de laine sont très riches mais longs à décomposer. Les mettre dans des coins sauvages; quand les vers de terre s'en occupent ils se décomposent plus vite.
Le coton est moins riche.
On peut empiler des journaux, des cartons, des vieux vêtements de laine, puis de nouveau des cartons; en 2 ans tout peut être recyclé.
- ✓ Jeter le moins possible; avant de jeter quoi que ce soit, il faut réfléchir; quasiment tout peut servir, surtout si c'est d'origine organique ou minérale.
- ✓ Les marcs de café et de thé seront réservés pour couvrir les semis de haricots, de petits pois ou de carottes; ils protégeront en même temps les graines des ennemis et des parasites.
Tôt au printemps, les semis sont vite envahis par les mauvaises herbes.
Le marc de café marque la ligne qui reste noire et se voit.
Si les mauvaises herbes sortent avant la levée des graines, on pourra nettoyer sans désorganiser le semis.
- ✓ Ne jamais rien jeter d'origine organique; tout peut servir au jardin.
Les cartons, les papiers, tout peut être recyclé.
En les mettant dans un endroit très humide, après un ou deux ans on disposera d'un terreau de vers de terre formidable.

La litière de chats se compose souvent d'argile expansée.
Elle sera mise sans aucun problème sur le jardin; comme elle est très riche, il vaut mieux la mélanger avec le compost et l'éparpiller.
Les bactéries du sol détruisent absolument tout ce qu'on met en surface.



FEVRIER



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

La chrysope

Insecte à protéger.

De couleur verdâtre, elle a les ailes transparentes et 2 longues antennes.

Ne pas la confondre avec l'aleurode.

Elle mesure 1 à 2 cm de long; elle est donc plus grande que l'aleurode.

Elle pond ses œufs à proximité des colonies de pucerons.

Lorsque les larves éclosent, elles mangent des pucerons à longueur de journée et à longueur de vie, comme les coccinelles.

Les déjections des pucerons se transforment en fumagine, pâte noire et collante déposée sur les feuilles et les empêche de respirer.

Le mâle et la femelle se rencontrent en communiquant par ultrasons produits en frottant leurs ailes contre leur dos.

Ils se camouflent à l'aide d'écorces et de feuilles; ils doivent se protéger de leurs ennemis, essentiellement des fourmis; celles-ci récoltent un suc sucré émis par les pucerons; les chrysopes viennent donc piller leur source de nourriture.

Pour les attirer, on cultivera le plus possible de plantes diverses dans le jardin.

Le cloporte

Le seul crustacé terrestre avec 7 paires de pattes.

Il vit à l'intérieur ou à l'extérieur des habitations.

On le rencontre dans des caves ou des endroits humides.

Il se protège sous les pierres et dans les vieux murs.

Il vit essentiellement de fragments végétaux morts qu'il transforme en humus; il ne détruit rien.

Il rend assimilable pour les plantes les déchets qui ne le sont pas.

Lorsque la femelle pond, les œufs se développent dans une poche, comme chez les kangourous.

On le croit souvent nuisible; on le trouve parfois au milieu d'un fruit ou d'une pomme de terre.

Lorsqu'un autre insecte y a fait des perforations, il entre dans l'aliment et mange tout ce qui s'est gâté; il rend propre le reste de la pomme de terre ou du fruit.

La tipule ou cousin

Insecte assez répandu, il ressemble à un gros moustique qui ne pique pas.
Il est long de 35 à 40 mm, avec de très longues pattes.

Il est vraiment nuisible; il faut l'écraser, pour s'épargner des ennuis au jardin.

L'insecte lui-même ne se nourrit que de sucre et d'eau; il n'abîme rien.

On le trouve surtout sur les pelouses; s'il a pondu dans l'herbe on le retrouvera dans le jardin en épandant sur les parcelles des tontes de pelouse contenant sa larve.

La larve est nuisible; elle coupe les légumes à ras du sol pendant la nuit.

En journée elle se trouve à ½ ou 1 cm sous terre; la nuit, elle vient ronger les légumes.

Si on voit une salade fanée, la larve de la tipule est certainement venue la ronger.

La larve est un ver tout gris avec une peau très dure à écraser.

Il peut atteindre 2,5 cm à 5 cm de long.

Ses mandibules arrivent à broyer tous les déchets.

Il est en partie utile; il broie les déchets morts mais sectionne surtout les légumes.

Pour le détruire il faut gratter avec le doigt quelques cm autour de la plante coupée; cela permettra de le trouver; sinon, il reste immobile, mais la prochaine nuit, il ira manger la plante suivante.

Il peut ainsi faire beaucoup de dégâts.

Les oiseaux les hérissons et les carabes dorés détruisent ce ver.

Le loir

Il mange parfois les bourgeons des arbres, des arbustes ou des plantes, mais au moment des fruits il se régale vraiment.

Il fait penser à un petit écureuil en beaucoup plus petit.

Il tient sa queue en panache.

Il grimpe aux arbres et le long des murs aussi facilement qu'un alpiniste.

On en voit parfois traverser des routes sur des câbles électriques pour se rendre ailleurs.

Il se nourrit surtout de graines, de fruits, de bourgeons, occasionnellement d'insectes mais aussi parfois d'œufs et d'oisillons; il n'est pas à protéger.

Il ne faut pas le laisser proliférer; il peut faire du dégât

C'est un bel animal; il ne faut pas non plus le détruire à outrance pour qu'il disparaisse, ce serait dommage.

Il vit généralement dans les vieux arbres ou encore dans les greniers des habitations, près des réserves de pommes.

Animal nocturne, il ne voyage pas beaucoup pendant la journée.
On le voit surtout le soir, comme les chauves-souris, à la nuit tombante.

Il mesure 13 à 18 cm de long, queue comprise.

Il passe l'hiver à dormir dans un endroit bien protégé; pendant ce temps, il ne mange pas. D'où l'expression "dormir comme un loir".

Le lérot

Beaucoup plus joli que le loir, mais un peu plus petit, il a exactement le même mode de vie.

LES TECHNIQUES DE JARDINAGE

Que faut-il faire ou ne pas faire à partir de maintenant?

En jardinage biologique, plutôt que de regarder les calendriers, mieux vaut percevoir les signes du jardin pour savoir quand commencer les semis.

La meilleure chose à faire: observer l'évolution de la nature dans le jardin.
Chaque famille de plantes, démarre en son temps; cette observation permet de savoir ce qu'on peut cultiver sans danger; les graines ou les plantes de ces mêmes familles ne pourriront pas.

En jardinage biologique on couvre le sol idéalement avant l'hiver; tout sera utilisé: fumier, compost, déchets, toujours épandus en surface.

Que découvrir et que faire?

Primordial: **ne pas bêcher**; laisser la terre tranquille.
Plus une terre est lourde, moins on y touchera; plus on la bêchera, plus on la remuera, plus lourde elle deviendra; à la première pluie, la terre deviendra encore plus dure qu'avant; les bactéries et les vers de terre qui rendent la terre souple auront été tués.

*Les personnes qui veulent bêcher pour se défouler, ou celles qui ont commis beaucoup péché et veulent expier leurs fautes à la sueur de leur front devront chercher autre chose.
Il existe des techniques beaucoup plus agréables pour dépenser son énergie.*

Laisser la terre tranquille, laisser le compost continuer à se décomposer.
Deux périodes principales pendant lesquelles les bactéries, les vers de terre, les cloportes sont les plus actifs:

1. au début de l'automne jusqu'aux premiers froids.
2. à partir de maintenant, quand le temps se radoucit.

Toute la faune de la terre se remet au travail, tout va s'accélérer; le compost restant ainsi que tout ce qui a été détruit par le froid, sera réduit à sa plus simple expression et descendra dans le sol.

Pour planter ou semer, penser aux associations futures.

Il faut y songer avant de mettre l'ail, les oignons, les échalotes, les fèves, les petits pois. Pour faire des associations de cultures, les plantes seront plus distantes qu'habituellement; doubler ou tripler les distances indiquées dans les livres de jardinage.

On gagnera ensuite beaucoup de place et on cultivera beaucoup plus de variétés.

Travailler au fur et à mesure des besoins.

Pour mettre une rangée d'ail, une rangée d'échalotes ou des petits oignons, écarter simplement la couverture puis donner un petit coup de râteau si le terrain est propre. Les mauvaises herbes seront enlevées à l'aide d'un petit coup de rasette en surface sur une largeur de 15 à 20 cm; on plantera ensuite sans remuer le sol.

Mieux vaut ne pas remuer le sol; s'il gèle ou s'il fait froid, travailler le sol le refroidira encore plus.

En cette période-ci, mieux vaut ne pas remuer; écarter simplement le compost ou les déchets de 20 cm; planter tels quels les petits pois, les oignons, en respectant les distances.

Ail, oignons et échalotes seront distants de 50 à 60 cm.

N'aller travailler au jardin que lorsqu'il fait bon, lorsque toutes les conditions favorables sont réunies.

Travailler, retourner ou piétiner une terre humide, fait perdre des années.

La terre se travaille au fur et à mesure des besoins; plus la saison avance, plus favorables seront les conditions pour ne pas faire de dégâts.

On peut marcher sur des planches pour protéger la terre, mais le mieux est d'attendre quelques jours que la terre se réchauffe d'elle-même, et ne travailler que lorsqu'il fait bon.

Ceci ne concerne pas seulement les plantes ou le jardin, mais aussi les gens.

La sortie de l'hiver représente le moment le plus dangereux pour le dos ou pour le cœur des jardiniers.

Pendant l'hiver on a fait beaucoup moins d'exercices physiques; des accidents peuvent se produire en s'y remettant trop intensément.

Toujours y aller progressivement sans jamais exagérer.

Avec la couverture sur le sol la terre se réchauffe et sèche moins rapidement.

8 à 10 jours avant de planter les échalotes et de faire les semis, l'endroit prévu sera découvert la terre laissée nue; si on laisse la couverture jusqu'au dernier jour, la terre sera

encore à l'état de boue en dessous.

La couverture sera laissée aux endroits où l'on ne compte travailler que dans 2 mois; les déchets continueront à profiter à la terre.

L'engrais vert non détruit sera arraché; on donnera ensuite un coup de croc.

On évitera toujours d'enlever les racines, pour l'engrais vert comme pour les autres plantes; rien n'est meilleur pour la terre que le chevelu des racines qui se détruira dans le sol.

Le bénéfique en est formidable, surtout avec les légumineuses: fèves, petits pois, haricots, soja.

Des nodosités, en fait des bactéries qui fabriquent de l'azote, sont accrochées aux racines; en arrachant les racines, ces nodosités le seront aussi.

Mieux vaut, couper à ras du sol et y laisser le reste.

Toutefois, si on l'arrache, cela profitera à l'endroit où on le mettra.

Quand on coupe les épinards, la racine pourrit complètement dans le sol et le rend vraiment bon ensuite.

Il ne faut pas se préoccuper des racines; elles aèrent le sol.

Les racines d'un épi de blé d'1,5 mètre de haut s'enfoncent à 6 ou 7 mètres de profondeur.

Une petite laitue qui dépasse du sol de 20 cm fait 2 à 3 mètres de racines en profondeur.

On récupère ainsi des milliers et des milliers de km de racines pour améliorer le sol.

On ne s'imagine pas le nombre de racines, de chevelu que fait chaque modeste plante; c'est phénoménal.

Toutes ces racines nourrissent les bactéries et tous les microorganismes du sol; quand elles se détruisent elles aèrent le sol.

On ne pensait pas que c'était aussi important.

La plupart du chevelu ne se voit pas, on voit seulement le principal qui tient directement à la plante; à l'aide d'une loupe on peut encore en voir beaucoup mais une grande quantité est invisible même avec une loupe; il s'enfonce très profondément.

On croyait que plus le nombre de légumes cultivés était important, plus le terrain s'épuisait; tout dépend de la technique utilisée.

Plus d'espèces de plantes seront cultivées, plus on aura de racines et de verdure; tous les déchets provenant du jardin doivent y retourner.

Nombre de plantes enrichissent le sol et rendent plus à la terre que ce qu'elles en ont prélevé.

Voilà pourquoi il est utile de mettre une grande variété de plantes; le sol pourra ainsi s'enrichir sans cesse d'année en année sans aucun apport extérieur.

Selon la nature du sol du jardin: calcaire ou bien acide, des plantes spécifiques y pousseront spontanément.

Au fur et à mesure des cultures, lorsque le sol s'améliore certaines mauvaises herbes ne poussent plus.

Elles disparaissent sans qu'on n'y fasse rien.

Les sols dans lesquels poussent spontanément des plantes à racines pivotantes, comme le rumex, la pareille, le chardon etc. sont les plus mauvais pour la culture.

Le pissenlit fait exception; il aime les terres riches; on peut l'utiliser comme très bon légumes.

Plus la terre devient riche, plus le pissenlit devient bon à manger, surtout celui qu'on le sème.

Les feuilles du pissenlit amélioré sont 3 à 4 fois plus larges et plus épaisses que celles du pissenlit sauvage.

Si on implante les races maraîchères, elles vont aussi se propager; on aura dans le jardin des grands pissenlits pour nous et les animaux plutôt que plein de petits.

Un grand pissenlit se retire plus facilement qu'un pissenlit sauvage dont il est très difficile de se débarrasser.

Toutes les plantes indiquent l'état du sol et ce qui lui manque.

Comme les pissenlits ainsi que le mouron ou les orties ne poussent que sur un sol très riche, ces plantes indiquent une terre d'une fertilité optimum.

Inutile d'éliminer tout de suite des plantes à racines pivotantes poussant spontanément; elles disparaîtront d'elles-mêmes lorsque le sol s'améliorera.

Le rumex ou le chiendent, disparaissent lorsque la terre devient riche.

En attendant, toutes ces racines s'enfoncent profondément et favorisent la vie du sol.

Que rien ne pousse serait la pire des choses qui puisse arriver à nos terres; elles seraient aussi mortes qu'un désert.

Si rien ne vient spontanément sur un bout de terre c'est très mauvais signe, mais si après quelques semaines on y trouve 10, 15 ou 20 plantes différentes cela signifie que tout pourra y pousser.

Le compost de surface non recyclé au printemps sera vraiment utile pour les arbres fruitiers, particulièrement pour tous les petits fruitiers: framboisiers, groseilliers, myrtilliers.

Il sera épandu en abondance à leur pied.

Il pourra se décomposer pendant toute l'année et les arbustes en profiteront.

De cette façon, framboisiers et groseilliers produiront abondamment sans problèmes pendant 30 ans.

Ce compost servira également de refuge aux cloportes et autres insectes.

Un jardin sans déchets, n'attirera ni oiseaux ni cloportes ni rien d'autre.

Nourrissons tous les animaux qui travaillent pour nous au jardin.

Une terre lourde et collante couverte en permanence se transformera en quelques années. Le fond restera pareil, mais la couche supérieure, la plus importante, deviendra peu à peu du vrai terreau de vers de terre.

La première année, la couche aura ½ cm, ensuite 1 cm, puis deviendra d'année en année de plus en plus importante; elle deviendra peu à peu du terreau souple; inutile alors d'encre la travailler.

Plus la vie du sol augmente, plus l'argile va flocculer et s'ouvrir profondément.

En 5 ou 6 ans la terre deviendra de plus en plus fertile et riche en profondeur.

Travailler la terre physiquement ou mécaniquement tous les ans pour planter nous fait revenir au point zéro; par contre l'apport de matières organiques et le respect du sol lui permettront de s'améliorer progressivement.

Les terres très compactes et très lourdes seront occasionnellement aérées à l'aide d'une actibêche ou d'une bêche, mais **ne jamais retourner les couches du sol.**

En donnant en permanence de la nourriture aux bactéries du sol, aux cloportes et aux vers de terre, ils se chargeront du travail d'aération du sol beaucoup mieux que nous.

Un peu de chaux magnésienne peut aider; la meilleure et la plus naturelle, se trouve dans les algues marines; elles font flocculer l'argile qui laissera passer l'eau et l'air.

Une terre légèrement calcaire est formidable pour les vers de terre; une terre trop acide n'en contient plus.

Le sous-sol d'une prairie contient beaucoup de vers de terre; les fermiers la chaulent; cela les attire.

Les vers de terre peuvent descendre jusqu'à 10 mètres de profondeur; on en compte à peu près 20 à 25 espèces en Belgique.

Les dolomies ne coûtent presque rien et ressemblent très fort aux algues marines; ce sont des algues fossilisées, vieilles de millénaires.

Près de Philippeville, on exploite des carrières de dolomie; ce sont d'anciens rivages d'océans et de mers, d'anciennes falaises.

Ne faut jamais rien incorporer au sol est la chose la plus difficile à comprendre. Si on ne peut s'empêcher d'y incorporer quelque chose, seulement le mélanger dans les premiers cm.

Enfouir des éléments dans le sol déclenche des maladies provoquées par la matière organique non décomposée se trouvant au niveau des racines des plantes.

Cette matière organique élaborée devient nourriture bénéfique pour les plantes.

Laissons aux insectes, aux bactéries et aux vers de terre le travail du sol pour faire les mélanges et élaborer ses composants.

Rien n'est pire que d'**enterrer du fumier; on apporte vraiment la maladie dans le sol.**

On pensait qu'en procédant ainsi on enrichissait le sol; cela fragilise au contraire les plantes; on est ensuite obligé d'utiliser des insecticides; c'est un cercle vicieux complètement aberrant.

Sur certaines terres très peu vivantes, on retrouve encore le fumier non détruit, tel qu'il fut enfoui 5 ans auparavant.

Enterrer des matières organiques dans un sol qui commence à devenir vivant, mobilise toutes les bactéries pour détruire ces matières; les plantes meurent de faim par manque d'engrais; impossible d'en disposer tant que le sol renferme des matières en décomposition.

Le terreau, les algues ou n'importe quoi doit toujours se mettre en surface ou être mélangé dans les premiers cm.

On a souvent l'impression que lorsqu'on travaille un sol, la terre sèche plus vite, mais c'est faux.

Le sol ressemble à une éponge; il contient un réseau capillaire; on écartera la couverture du sol pour laisser agir le soleil et le vent.

L'eau tombée durant tout l'hiver est descendue dans le sous-sol; au printemps elle remonte par ce réseau capillaire; le soleil et le vent agissent et sèche le sol.

Par contre, travailler le sol casse ce réseau capillaire et l'humidité reste au fond.

La couche supérieure paraît plus sèche, mais le sol reste lourd beaucoup plus longtemps.

Plus besoin d'arroser dans un jardin biologique; même par les plus grandes sécheresses, le sol contient suffisamment d'eau.

On passera de temps en temps la griffe ou la rasette, même s'il n'y a pas de mauvaises herbes; cela coupera les réseaux capillaires qui permettent à l'eau de s'évaporer.

Couvrir le sol en permanence pour garder de l'humidité en permanence est encore une meilleure solution.

A la fin de l'hiver et au printemps, la terre sera remuée le moins possible, surtout en période de gel; plus on remue alors la terre, plus il fait froid au niveau du sol.

Si à une température de -1° on travaille la terre, on obtient -5° au niveau du sol.

Remuer la terre fait remonter l'humidité et provoque des gelées blanches au niveau du sol.

Biner la terre provoque une gelée blanche artificielle.

Par contre, au pied des arbres cela retardera la floraison et évitera que les fleurs ne gèlent en s'ouvrant trop tôt.

Mettre de la neige au pied des arbres donnera le même effet.

LES TECHNIQUES DE SEMIS

Disposer d'une petite pièce, d'une serre froide ou d'une véranda permet de préparer les semis et de ne pas aller trop tôt au jardin.

On pourrait déjà aller semer des oignons, des poireaux, des laitues, mais les semer à l'intérieur plutôt que de travailler dans de mauvaises conditions dehors semble beaucoup plus intelligent; tout poussera à l'intérieur; on ira ensuite tout repiquer.

Cela peut se faire pour beaucoup de plantes; cette technique pourra s'appliquer toute l'année, surtout dans un petit jardin.

Plus le jardin est petit, plus les semis en caissettes seront utiles.

Avec cette méthode, le sol reste libre et les plantes seront repiquées déjà belles et grandes.

Des associations sont alors aussi permises; cela permet de cultiver 2 ou 3 fois plus sur une même surface.

C'est très utile au printemps; on ne connaît jamais le bon moment pour semer.

Sans cette technique de semis en caissettes, le travail au jardin ne commencerait certaines années qu'au mois de mai, le sol restant toujours boueux jusque là.

Deux méthodes principales pour les semis en caissettes

Première méthode

Récupérer tous les récipients, si possible étanches, d'un minimum de 10 cm de hauteur; moins de 10 cm, on ne permettra pas de garder une humidité suffisante. Quel que soit le récipient, le remplir de terreau tout simple à l'état pur jusqu'à ras bord pour éviter que les plantes ne soient à l'ombre lorsqu'elles lèvent.

Toutes les graines, même les plus petites au monde, ont en elles la capacité de vivre de 6 semaines à 2 mois et quelques fois plus longtemps sur leurs propres réserves.

Donner de l'engrais aux semences pour les faire lever leur fait plus de mal que de bien. Elles ont besoin d'une terre légèrement acide, très souple et humide.

Le terreau représente uniquement un support stérile, exempt de champignons, de bactéries, de maladies etc.

Ajouter une partie de sable, de compost, ou de terre du jardin certainement plus riche que le terreau du commerce au terreau stérile donnera de mauvais résultats; la terre, surtout en jardinage biologique, contient énormément de bactéries et de champignons; mise dans un espace confiné, cela provoquera la fonte des semis et toutes sortes d'autres problèmes.

Notre compost ou notre terreau convient très bien pour les repiquages lorsque les plantes sont déjà fortes, mais pas pour les semis.

En utilisant judicieusement le terreau, il peut servir plusieurs fois.

Pour repiquer les plantules, quelques cm de terreau de surface seront enlevés; pour faire de nouveaux semis on rajoutera quelques cm de terreau.

Ainsi, un même bac de semis peut servir toute l'année.

Remplir donc les bacs jusqu'à ras bord, avec le terreau tel quel, puis mouiller très légèrement à la pomme d'arrosoir.

Le terreau se tassera un peu; en ajouter pour qu'il arrive au bord du récipient et l'humidifier presque jusqu'à saturation.

Lorsqu'il est bien imbibé d'eau il ne faudra plus intervenir ensuite; la quantité d'eau au départ sera suffisante pour que la graine puisse se développer jusqu'au moment du repiquage, c'est-à-dire, 6 semaines à 2 mois plus tard.

Sans suffisamment d'eau au départ et faudra arroser; 1° ou 2° de différence de température pour l'eau avec la température du bac peut faire mourir toutes les plantules; cela s'appelle la fonte des semis.

Les jeunes plantules ne supportent pas de différence de température de plus de 2° centigrade.

Nombreux sont ceux qui perdent leurs plantes en arrosant après la levée des graines.

Même en utilisant du terreau, on risque parfois la fonte des semis.

Pour l'éviter: 2 méthodes:

1. Pour arroser, mettre un peu de cuivre ou de bouillie bordelaise dans l'eau (une cuiller à soupe pour 10 litres).
Toujours préférer de l'eau de pluie à la température de la pièce; melons et tomates surtout sont très sensibles aux écarts de température.

2. On peut poudrer les semis avec des algues marines.
Un léger poudrage d'algues marines sur les semis a le même effet que sur les chicons; cela empêche la plupart du temps la fonte des semis et les moisissures.

En début d'année, semer sur du terreau humide peut provoquer un léger feutrage. Ce n'est pas dangereux tant qu'il reste léger; un peu d'algues marines réglera le problème.

Lorsque les récipients sont préparés, que le terreau est bien humide, on sèmera en surface, assez clair; couvrir ensuite à peine avec un peu de terreau sec; tapoter pour aplanir la surface.

Les bacs seront alors mis à bonne température, selon les semis.

Cette méthode donne d'excellents résultats pour les poireaux et les choux qui demandent des bacs plus profonds.

Comme le terreau est très mouillé, cela équivaut à faire tremper les graines pendant 24 heures.

La germination des plus grosses graines comme les petits pois ou les haricots sera facilitée en les faisant tremper avant de les mettre au jardin.

Deuxième méthode

On utilise le même genre de bac absolument étanche.

On n'y verse pas de terreau; il contiendra des godets de récupération.

Tous les godets seront percés d'un trou sur le côté, à 2 cm de la base; on pourra de cette façon garder une réserve d'humidité dans le fond du godet.

Essayer d'avoir les mêmes sortes de godets dans un bac.

Les godets utilisés doivent arriver à ras du récipient; s'ils sont mis en profondeur dans un bidon, les plantes n'auront pas assez de lumière et fileront.

Quelle que soit la profondeur des récipients, toujours emplir de terreau jusqu'au bord pour que la graine reçoive un maximum de lumière dès qu'elle germe.

Tout ce qui est semé à l'intérieur a naturellement tendance à filer.

Les godets sont emplis de terreau sec; mouiller en versant de l'eau dans le bac; celle-ci monte dans le terreau par capillarité.

Le bac contiendra toujours de l'eau, pour garder le taux d'humidité du terreau.

Par cette méthode, le terreau gère lui-même son degré d'humidité.

Le système ressemble à la première méthode en plus facile.

Pour ajouter de l'eau, on ne la verse pas directement sur les semis.

Il faudra tout de même faire attention à la température mais le danger est moindre; l'eau se trouve dans le bac et monte tout doucement dans le terreau en prenant la température du mélange; arrivée à la plante, elle est à la bonne température.

Ensuite, c'est pareil à la première méthode.

On sème dans chaque godet une ou deux graines de tomates ou de melons, ou 4 ou 5 graines de poireaux ou de laitues, suivant la grandeur du godet.

Au moins 10 jours avant de repiquer, éliminer toute eau résiduelle, pour que le mélange sèche dans les pots; il restera ainsi collé aux racines lors de la transplantation.

Plusieurs melons peuvent être semés dans un même godet; après la levée les plants seront repiqués un par un en pots individuels; toute la motte sera ensuite repiquée. De cette manière, on gagne beaucoup de temps au repiquage et les plants ne sont pas à racines nues.

Certaines plantes, comme les céleris demandent un repiquage intermédiaire; cela retarde la croissance des plantes qui filent, quand le temps n'est pas bon.

Les repiquer une fois les freine en attendant que les conditions météo extérieures soient favorables.

Certaines plantes ne supportent pas le repiquage à racines nues, tandis qu'il est bénéfique à d'autres.

Les tomates ou les céleris seront repiqués à racines nues pour devenir plus costauds, plus trapus, et ne pas filer.

Dans nos régions, comme les plantes ne seront mises en terre que fin mai, il vaut mieux qu'elles soient courtes et trapues.

Aucune cucurbitacée ne supporte le repiquage à racines nues.

On peut arroser les semis d'ail, d'oignons, d'échalotes, avec de l'eau salée, à raison de 50 gr de sel marin pour 10 litres d'eau.

Cela évite les maladies et rend les plantes beaucoup plus belles.

LA TEMPERATURE

Laitues, poireaux, oignons, choux, épinards, carottes etc. supportent des températures jusque -5° .

On peut les semer dans une serre froide ou une véranda; ils craignent seulement le manque d'air; il sera indispensable d'aérer pendant la journée et fermer le soir après la levée des graines.

Le manque d'air fait filer les plantes; elles attrapent des maladies à champignons et pourrissent.

En aérant, la pousse sera un peu retardée mais les maladies seront évitées.

Melons, aubergines, poivrons, tomates, se sèment dès la fin du mois de février ou au début du mois de mars, pour être repiqués ensuite en serre froide.

Pour les repiquer en pleine terre, ils ne seront pas semés avant la mi-mars, sinon ils nécessiteraient plusieurs repiquages successifs.

La température de germination se situe entre 18° et 22° .

Si la levée démarre avec une température de 25°, il faut ensuite maintenir cette température et leur donner beaucoup de lumière.

Il seront placés dans une pièce bien éclairée; la température n'y descendra pas sous 10°. Les problèmes commencent souvent après la germination; un maximum de lumière est nécessaire pour éviter que les plantes ne filent trop.

Ne confondons pas chaleur, lumière et humidité

Plus on dispose de lumière, plus les plantes peuvent avoir de chaleur; moins on dispose de lumière, moins elles doivent avoir de chaleur, sinon elles filent.

C'est la lumière qui détermine à quelle température les plantes doivent être tenues.

Au départ, la température détermine la germination; une fois germées, la lumière dirige les plantes, ensuite la chaleur.

Toujours adapter la chaleur à la lumière; plus on a de lumière, plus on peut avoir de chaleur.

La position des plantes peut aussi être déterminante; ici joue l'expérience.

Telles plantes réussiront bien dans une telle serre à une telle place; par contre elles ne réussiront pas ailleurs.

L'expérience dira où placer les différentes sortes de plantes.

Au début, on rate beaucoup de choses, puis avec l'expérience, tout réussit.

Plantes ne craignant pas le froid: Toutes les laitues, les oignons, les poireaux.

Pour avoir de beaux poireaux et de beaux oignons, ils doivent être semés le plus tôt possible; ce sont des légumes de jours courts.

Qu'ils proviennent de petits oignons ou de semences, plus tôt les semis d'oignons seront en place, plus beaux ils seront;

Les poireaux semés maintenant seront beaux et gros au début de l'été; on pourra en manger jusqu'au début de l'automne mais ils monteront en octobre.

Tous les choux: blancs, rouges, choux-fleurs, peuvent être semés en caissettes pour être repiqués plus tard; on peut aussi les semer en pleine terre si le temps est beau.

Epinards, persil, cerfeuil, cresson, mâche peuvent être cultivés toute l'année; ils peuvent aussi être repiqués.

Asperges, rhubarbe, panais, chervis, ne craignent pas le froid.

Les carottes non plus, mais pour avoir de belles carottes, pour qu'elles poussent bien il leur faut un peu plus de chaleur.

Faire de petites buttes comme pour les buttes à pommes de terre ou un billon large de 50 cm à 1 mètre, légèrement surélevé permettra de semer tous les légumes de printemps.

La tranchée à côté permettra d'évacuer l'eau; les résultats seront très bons.

Des billons individuels pour 2 lignes de carottes donnent encore de meilleurs résultats.

Pour faire un billon, on procède comme pour butter des pommes de terre.

Sur le dessus, on sème 2 lignes de carottes; de cette façon l'apport de chaleur est multiplié par 2 ou par 3; tous les flancs se réchauffent et l'eau peut s'écouler.
Ceci reste valable pour semer très tôt les betteraves rouges.

Artichauts et cardons seront aussi semés le plus vite possible.

Les artichauts restent 3, 4, ou 5 ans, mais pour avoir encore un peu d'artichauts cette année, les semer en godets à l'intérieur; on aura déjà quelques artichauts en automne cette année.

En semant les cardons en godets à l'intérieur dès maintenant pour les repiquer dehors dans 1 mois ou 2, ils seront magnifiques en automne; ils restent aussi valables pour plusieurs années; dans les régions aux hivers doux, ils sont vivaces.

Fin février, début mars, commencer à semer tomates, aubergines, baselle, poivrons, piments, amarantes, concombres, melons, physalis, pastèques et coléus tubéreux à condition de disposer d'une serre froide pour les repiquer.

Cultiver aussi à partir de maintenant des pommes de terre en pots.

Déposer 1 plant de pomme de terre dans un grand pot de 20 cm pour en avoir plus tôt.

Cela se fait maintenant, à l'intérieur; les plants seront ensuite repiqués avec la motte sous un tunnel, un plastique ou dans une serre froide; en serre froide les résultats seront toutefois moins bons, la pomme de terre ayant absolument besoin de beaucoup d'aération, la production est réduite de moitié.

Un tunnel ou un plastique pourra être enlevé aux beaux jours, quand il ne gèlera plus; ainsi les plants se développent bien.

De cette façon des pommes de terre hâtives pourront être récoltées 1 mois à 1,5 mois plus tôt.

Semer les fèves maintenant; elles ne gèlent pas et sont absolument indispensables pour faire venir des pucerons qui attireront les coccinelles; elles sont en outre un très bon légume.

Elles seront mises dans un trou individuel ou dans une tranchée de 5 cm de profondeur, 1 fève tous les 15 cm.

Encore préférable: les semer en poquets et mettre 2 graines tous les 20 à 25 cm; ainsi les plantes se tiennent mieux l'une l'autre.

En cas de mauvais temps, si le jardin est trop humide, on plantera 1 ou 2 fèves dans des pots pour aller les repiquer au jardin quand il fera bon.

La fève pousse partout, même dans des coins humides et incultes, remplis de mousse ou de cailloux, là où rien d'autre ne pousse.

Mettre des fèves dans ce genre de terrain enrichira le sol en azote.

De plus, elle produit beaucoup de racines et donne un excellent engrais vert.

Les fèves se couvrent de pucerons noirs; lorsque les coccinelles vont se réveiller de leur dormance d'hiver, les pucerons seront leur nourriture; Elles mangeront tous les pucerons noirs des fèves et se reproduiront en fonction de l'abondance de nourriture; elles seront ensuite disponibles et utiles pour le reste du jardin.

Les petits pois constituent un des meilleurs légumes au monde; rien à voir avec les petits pois en boîte; ceux du jardin sont absolument délicieux; ils ne gèlent pas.

Les petits pois ronds vert ou ronds blancs, résistent beaucoup mieux à l'humidité.

L'ennemi du petit pois n'est pas le froid, mais l'humidité; l'excès d'humidité fait pourrir les graines.

Avant de les semer, les mettre pré-germer pendant 24 ou 48 heures dans de l'eau à 20°. Après 48 heures d'eau tiède, apparaît un tout petit germe.

A ce moment, les problèmes d'humidité n'existent plus; on les sème et ils poussent dehors, même s'il fait très humide; si on les sème sans trempage, ils risquent de pourrir s'il fait trop humide.

Les grains ronds, blancs ou verts, sont plus résistants à l'humidité.

Les petits pois ridés sont plus sucrés que les petits pois ronds mais ils ne se gardent pas à l'état sec.

Des nouvelles variétés de pois en provenance des Etats Unis d'Amérique sont super sucrés.

On peut les manger en gousses comme les mange tout ou comme grains sucrés; ils sont vraiment très bon et de plus sont très productifs.

Toutes les variétés de petits pois peuvent facilement être reproduites; le risque d'hybridation croisée naturelle n'existe pas.

Chaque jardinier peut reproduire lui-même ses propres petits pois et conserver exactement la même variété.

Les amateurs de fleurs sèmeront aussi les pois de senteur maintenant.

Ces petites bêtes qui nous aident

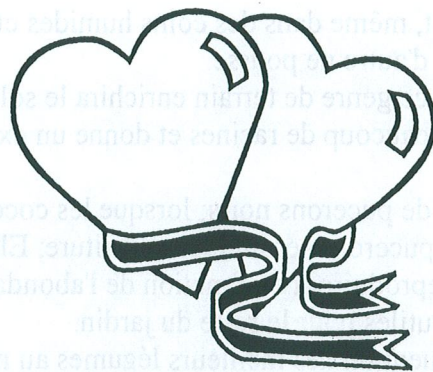
Les escargots mangent les œufs de limaces, tout comme les oiseaux.

Ce sont les plus grands prédateurs des œufs de limaces; c'est leur nourriture préférée.

Les escargots ne font pas tellement de dégâts; la plupart mangent le miellat sur les feuilles, ainsi que la pourriture.

Quand ils passent sur un arbre ou sur une plante ils les nettoient, un peu comme le cloporte.

Pour introduire des escargots dans le jardin on essayera d'avoir le petit gris; il est en outre très bon à manger.



MARS



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Les insectes volants

L'abeille domestique

Il faut la protéger; elle pollinise les fleurs des vergers et des jardins et permet de récolter de bons fruits ainsi que des graines fertiles.

Elle nous fournit le miel, la cire, la gelée royale et le propolis.

Elle vit en communauté dans une ruche ou, les abeilles sauvages, dans le trou d'un vieil arbre.

Une colonie se compose d'une reine et d'ouvrières.

La reine se réserve la gelée royale; ce régime lui permet de vivre 3 à 4 ans, alors que l'ouvrière ne vit pas longtemps.

Pas du tout belliqueuse, elle pique juste pour se défendre.

En cas de piqûre, d'abord retirer le dard puis écraser une feuille de plantain, de persil ou de poireau pour frotter l'endroit de la piqûre avec le jus suintant des feuilles.

Après quelques minutes, la douleur disparaît.

Les syrphes

Ils n'ont pas de dard.

La larve se nourrit de pucerons.

Leur vol est différent de celui d'une autre mouche; ils voyagent rapidement de droite à gauche; quand ils se posent, les ailes restent toujours ouvertes.

Ils peuvent butiner en vol; leurs ailes battent 300 fois par seconde pour rester sur place.

Le bourdon des jardins

Il en existe plusieurs variétés qui se ressemblent très fort.

On le reconnaît facilement; il est bien plus gros que l'abeille.

Insecte fort utile, il butine certaines fleurs que l'abeille n'arrive pas à butiner.

Sa trompe est aussi longue que son corps.

On le reconnaît également au bruit qu'il fait en volant.

Il sort déjà par une température de 7° à 8°, alors que l'abeille a besoin de 16° à 18° pour sortir.

Les guêpes et les frelons

Leur couleur est tout à fait différente de celle des abeilles.

Ils sont jaunes, rayés de noir, et très pincés à la taille.

Ils habitent dans le sol où ils peuvent former des colonies d'une centaine d'individus.

Une variété construit aussi des nids à base de bois, avec lequel ils fabriquent du papier.

Ce sont des insectes très dangereux; la guêpe est très belliqueuse.

Elle se nourrit d'insectes.

Le frelon possède les mêmes caractéristiques mais étant beaucoup plus grand il est encore plus dangereux.

Il est aussi plus rare que la guêpe.

La mouche bleue de la viande

Si une taupe est crevée au sol, cette mouche va arriver; elle repère les charognes et y pond ses œufs.

Avec une température favorable, quelques jours suffisent pour avoir un nombre incroyable d'asticots.

Grâce à cette mouche, une dépouille de colombe disparaît en 15 jours.

Le taon

On le nomme aussi la mouche du cheval.

Sa grandeur est double de la mouche domestique.

Quand il se pose sur nous on ne le sent pas.

Il pique, suce le sang et nous empoisonne en même temps; cela provoque une boursoufflure très douloureuse.

On le voit principalement par temps orageux.

LE SILICATE DE SOUDE

Produit le plus efficace et le plus simple sans aucune toxicité pour lutter contre les maladies à champignons des plantes et surtout des arbres fruitiers dont on en badigeonne le tronc.

Il peut remplacer la bouillie bordelaise, les goudrons végétaux, les huiles végétales, le blanchiments des troncs etc.

Produit très ancien, plus guère utilisé; pourtant, les dernières expérimentations faites en France, ont démontré toute son efficacité.

Il est bon marché, et facile d'emploi.

il a l'aspect d'un liquide visqueux qu'il suffit d'appliquer sur le tronc.

Produit systémique absorbé par l'arbre qui le véhicule par la sève dans toutes ses parties

C'est en fait du sable liquide; il contient 90% à 95% de sable.
Il entre dans la composition des peintures et des vitres.

Il suffit de badigeonner le tronc des arbres pour qu'il soit véhiculé partout; il peut s'utiliser toute l'année.

Formidable produit anti-mildiou, il guérit aussi les chancres et rajeunit les vieux arbres.
Comparé à tous les produits actuels, tant au point de vue du prix que de l'efficacité, voilà vraiment un produit de valeur.

Au contact de l'air, il se vitrifie et devient totalement étanche pendant quelques jours.
Toutes les larves d'insectes qui se trouvent prises en dessous meurent.

Les blessures aux arbres et même les gros chancres guériront en trempant des déchets de coton dans du silicate pour en bourrer les trous ou les chancres.

Pour un trou vraiment très grand, le boucher au ciment dans lequel on ajoute du silicate à la dernière minute; le silicate fera durcir rapidement ce mélange.

Autre usage: faire soi-même du ciment à prise rapide.

Une fois le silicate ajouté au ciment, il faut agir immédiatement; ce mélange durcit très vite, même en présence d'eau.

Cela permet de rendre étanche des récipients qui fuient.

On l'appliquera dès maintenant sur tous les arbres fruitiers; comme tout produit naturel, il lui faut un certain temps pour agir efficacement.

Il est grand temps d'appliquer le silicate sur le tronc des pêchers, et recommencer plusieurs fois au cours de l'année, mais pour cette année, il est trop tard pour éviter la cloque du pêcher.

Normalement, le produit utilisé tous les ans à l'automne et au printemps rend la bouillie bordelaise inutile; le silicate s'avère beaucoup plus efficace et plus simple d'emploi.

Même si la bouillie bordelaise est admise en jardinage biologique, elle présente quand même une faible toxicité.

Elle perturbe très fort les champignons en général; plus particulièrement ceux se trouvant dans le sol.

Le sol contient 95% de champignons absolument indispensables et utiles pour la vie des plantes; tout produit à base de cuivre neutralise aussi bien les bons champignons que les mauvais.

En agriculture biologique, on n'emploiera pas ou très peu de produits chimiques.

Si on veut utiliser de la bouillie bordelaise, c'est maintenant le meilleur moment, avant la floraison des arbres.

Lorsqu'ils sont en fleur, il faut arrêter le badigeonnage le temps de la floraison, et reprendre ensuite.

La bouillie bordelaise, très efficace en prévention l'est beaucoup moins lorsque la maladie s'est déclarée.

Un produit détruisant les champignons s'appelle un "fongicide".

Un "herbicide" quant à lui, lutte contre les "mauvaises herbes".

LES "MAUVAISE HERBES"

Un bon jardinier biologique, ne connaît pas de "mauvaises herbes", mais des herbes poussant où il ne les a pas invitées.

Pour remplacer les herbicides du commerce souvent très toxiques, il existe 2 produits moins nocifs.

Le moins nocif des deux, est le **chlorate de soude**; très efficace, il se transforme en azote après 5 à 6 mois.

Il s'agit d'un herbicide total **non utilisé en jardinage biologique** car il tue la vie du sol. Comme il se transforme en azote, il ne laisse pas de résidus toxiques tels des métaux lourds; toutefois si l'azote n'est pas utilisé, il s'évacue dans l'eau qui actuellement en contient déjà trop grande.

Le second est le **roundup**.

Il produit les mêmes effets; il tue les champignons et toute la vie du sol, vers de terre et bactéries compris.

Selon le fabricant, il ne laisserait aucun résidu dans le sol, mais cela s'avère faux.

Il en laisse tant qu'une année plus tard on en retrouve encore.

UN GRAND PRINCIPE: le jardinier biologique travaille en coopération avec la vie du sol.

Plus le sol est riche en champignons, bactéries etc. meilleurs seront les résultats et moins on aura besoin d'engrais.

Ces produits, même moins nocifs que certains autres s'opposent à ce principe; ils neutralisent la vie du sol, et détruisent les champignons qui eux, rendent le sol actif et nourrissent les plantes.

*Le problème des "mauvaises herbes" s'avère avant tout un problème psychologique.
Devoir désherber décourage complètement certains, alors qu'il suffit de le faire avec une petite rasette ou avec les mains.
On se laisse vite déborder si on laisse pousser quelques chardons ou autres mauvaises herbes sans agir.*

Pour aider au désherbage, on peut utiliser des caches individuelles.

Toutes les plantes à pivot comme les chardons, sont le signe que la terre n'est pas encore suffisamment vivante.

Si on ne sait pas se débarrasser, des chardons, des liserons, des pissenlits etc. on peut les couvrir d'un pot obscur, du plus grand volume possible.

Le pot n'empêchera pas la plante de pousser; elle poussera dans le pot, et se videra complètement de sa substance; ne recevant pas de lumière, elle va mourir; si on l'arrache ou la coupe, elle repoussera sans cesse.

Le broyat de branches ou de broussailles épandu sur une certaine épaisseur empêchera aussi les mauvaises herbes de pousser pendant un certain temps.

En même temps on engraisse le sol; plus le sol s'enrichira, moins on aura d'herbes indésirables qui disparaîtront toutes seules.

Dans un endroit fortement envahi par des plantes dont on voudrait se débarrasser, des feuilles de plastique noir peuvent être utilisées pendant un certain temps, mais ce n'est pas très favorable: à la longue, l'échange entre la terre, la lumière et l'eau faisant défaut, on tue ainsi toute la vie du sol et la terre devient stérile.

Durant un an ou deux, ce système donne de bons résultats, mais ensuite la productivité chute très fort.

Mieux vaut utiliser des cartons et du papier; il se transformeront en compost, enrichiront le sol et feront venir énormément de vers de terre.

Pour planter des fraisiers, on peut percer des cartons de trous pour les y mettre.

Cela les empêchera d'être envahis par des mauvaises herbes.

Même des papiers de couleur peuvent être utilisés; il est actuellement défendu d'utiliser des métaux lourds pour leur fabrication.

Les papiers glacés mettront plus de temps à se décomposer, mais ne posent pas de problèmes.

Les journaux sont les plus efficaces pour attirer les vers de terre.

Pour faire du terreau de vers de terre, l'idéal consiste à entasser dans un endroit, le plus humide possible, des journaux directement par terre sur une certaine hauteur pour que le tas chauffe; les vers de terre y viendront tout seuls par en dessous.

Selon la richesse du sol, il faut compter entre 1 et 2 ans pour avoir une décomposition totale.

En les disposant en petits tas, ils disparaissent en quelques mois.

L'eau bouillante est très efficace contre les mauvaises herbes.

Pour un maximum d'efficacité les maraîchers et les agriculteurs bio utilisent la flamme.

C'est une méthode d'une efficacité totale, bon marché, très simple et très facile.

C'est le principe du chalumeau; en passant un coup de flamme sur les mauvaises herbes on est tranquille pour plusieurs mois.

Dès que la mauvaise herbe a été touchée par la flamme elle est détruite sans aucune dégradation du sol ni aucun danger pour la vie bactérienne.

Remonter le PH de la terre avec de la chaux ou des algues marines permettra d'éliminer les renoncules, en quelques années; elles ne poussent qu'en terre acide.

Là où les renoncules se plaisent viendront de beaux fraisiers, des pommes de terre, et des tomates.

Les mauvaises herbes seront toujours enlevées et recyclées.

Les racines seront arrachées et les herbes laissées sur place; elles contiennent précisément les éléments manquant au sol.

De cette manière les mauvaises herbes enrichiront le sol de certains oligo-éléments et disparaîtront peu à peu.

Des plantes aimant avoir beaucoup d'azote, comme les orties ou le mouron, pourront être éliminées par indigestion: couvrir avec des couches épaisses de compost l'endroit où elles se trouvent; la terre va devenir très fertile, et elles ne sauront plus se défendre; toutes les racines seront sans résistance.

La terre doit être suffisamment légère et fertile pour empêcher la plante de s'accrocher.

LES LÉGUMES MOINS CONNUS

Les légumes racines

Ils ont mauvaise réputation; on les assimile à des légumes de temps de crise ou de guerre.

Le navet jaune

Navet "boule d'or"

Excellent légume, très doux, très sucré et très juteux.

On peut le manger cru ou cuit.

Se sème en avril ou mai et se récolte de juin à août.

On le sème aussi en juillet-août, pour le récolter de septembre à décembre.

Les fanes de navet sont aussi très bonnes à manger, en potage ou cuites comme les épinards.

L'igname et la patate douce

L'igname a une forme de massue.

C'est une plante grimpante très ornementale; elle peut servir à garnir des treillis, des colonnes, des clôtures.

On la cultive en plantant au mois de mai des fragments de racines à 10 cm de profondeur ou en semant des bulbilles aériens.

On la cultivera sur billons; faire une butte pour que la terre reste plus légère.

De cette manière, elle se récolte aussi plus facilement.

On enterre un morceau de racine, à 20 cm sur la butte, puis on monte la terre au fur et à mesure de la pousse.

La végétation monte à 3 ou 4 mètres de haut.

Il faut lui placer des perches comme pour les haricots, elle y grimpera.

Sa végétation est très jolie.

Elle disparaît en hiver, mais repousse vers le mois d'avril.

La patate douce provient des pays tropicaux.

Elle se prépare comme une pomme de terre mais peut aussi se manger crue.

Le daïkon

Gros radis blanc originaire du Japon; il s'est très bien adapté chez nous.

Il est excellent cru, très juteux et a fort bon goût.

On le sème d'avril à juillet pour le récolter à partir du mois d'août

Le radis noir

Radis d'hiver de la même famille que le navet; il en existe des ronds et des longs.

Son goût est très souvent piquant, mais certaines variétés peuvent être douces et sont excellentes crues en fines rondelles.

On le sème de mai à juillet pour le récolter d'octobre à novembre.

La pomme de terre noire

Probablement originaire du Pérou.

Se cultive et se prépare comme les autres pommes de terre; leur chair est beaucoup plus douce et farineuse

Les crosnes du Japon

Très beau petit tubercule qui ressemble à un coquillage.

Il appartient à la même famille que la menthe.

On le plante de février à avril à 5 ou 10 cm de profondeur.

Le sol sera mulché pour entretenir l'humidité et pour le préserver du froid en automne et en hiver, afin d'en faciliter la récolte par temps de gel.

Il sera conservé dans le sol; une fois récolté il noircit très vite et se conserve très mal.

La récolte se fait d'octobre à mars.

On peut les manger crus dans les salades.

La fine peau qui les recouvre s'enlève en les roulant dans du gros sel.

La scorsonère

Elle peut atteindre 30 à 40 cm de long.

La levée des graines est très capricieuse.

Elle se sème en pleine terre du 15 mai jusqu'en juillet et se récolte dès le mois de novembre pour les semis de mai.

Les semis de juillet se récolteront en octobre de l'année suivante.

On les récoltera au fur et à mesure des besoins.

Ils prennent peu de place en largeur.

Plante vivace, qui devient fibreuse quand elle fleurit; lorsqu'elle a fini de faire ses graines, elle grossit et peut à nouveau être récoltée.

Le topinambour

Il en existe plusieurs variétés: fuseau, commun, une variété à peau rose donnant une récolte plus abondante.

Assimilé à une nourriture de disette, surtout en France.

Excellent râpé, il contient de l'inuline; les diabétiques le mangeront avec grand profit.

Cuit, il donne des ballonnements mais cru cet inconvénient n'apparaît pas.
Pour manger cru, le fuseau est le plus intéressant car plus facile à éplucher.
Les autres peuvent se cuire dans leur peau, ils s'épluchent ensuite sans peine.
Cuit, il a un goût de cœur d'artichaut.

Les tubercules seront mis en terre vers le mois de mars et récoltés à partir du mois de novembre au fur et à mesure des besoins.

Quand les jours raccourcissent ils grossissent le plus.

En mars ils recommencent à germer.

On les plante à 40 cm de distance sur la ligne pour qu'ils puissent bien se développer et avoir une grosse production.

Le fait qu'il monte jusque 3 à 4 mètres permet de l'utiliser comme coupe-vent ou pour cacher le tas de compost.

La verdure peut servir de nourriture pour les petits animaux mais dans ce cas les tubercules ne se développeront pas.

En Ardenne, on en cultive dans les clairières des forêts comme nourriture pour le gibier.

Le topinambour pousse partout, même dans une terre pauvre.

Planté dans une terre très humide, il asséchera en partie le terrain.

La production est très abondante; plus on mettra de compost, plus belle sera la production.

Pour avoir de beaux tubercules, on ne coupe pas le feuillage; les cannes seront ensuite utilisées comme nourriture pour les lapins, ou comme compost.

C'est une plante de compost très riche, plus proche du compost de broussaille.

Les cannes du topinambour sont aussi de très bons refuges pour les bourdons, les perce-oreilles et les abeilles sauvages.

En hiver, on les mettra en tas comme un fagot.

Le panais

Sorte de carotte blanche, un peu farineux, dont le goût se situe entre la carotte et la scorsonère.

Excellent légume; un des plus cultivés au siècle passé.

Les feuilles de panais peuvent être ajoutées crues aux salades lorsqu'elles sont jeunes.

On le sème dès la fin février jusqu'en août-septembre

La récolte peut commencer 4 mois après le semis et se poursuit tout l'hiver.

Pour un semis de fin de saison, il faudra compter 7 mois.

Dès la fin septembre, les plants destinés à passer l'hiver en terre seront effeuillés et recouverts d'un paillis.

La racine devient plus sucrée après les gelées.

La durée germinative des semences est très limitée.

Que mettre près des sapins?

Les plantes méditerranéennes comme le thym, le romarin, l'hysope, poussent bien près des sapins; elles ont besoin d'une terre sèche.

Ces plantes poussent à mi-ombre, et résistent très bien dans les sols acides.
Des fraisiers des bois pousseront aussi très bien près des sapins, à condition de bien les nourrir; le fraisier a besoin d'une terre riche pour bien produire.

Petit truc

En coupant le fond de bidons de 5 litres, on fabrique de très bonnes cloches pour protéger les plantes du froid.

SEMIS ET PLANTATIONS

Toujours essayer de faire des associations entre des plantes poussant haut et d'autres poussant à leur pieds.

Les petits pois devront être semés le plus vites possible, sitôt que le terrain s'y prête.
Plus tôt ils seront en terre, plus belle sera la récolte.

Ils échapperont aussi aux pontes des papillons qui sortent dès les premiers beaux jours.
La floraison des petits pois doit donc se faire avant que leur sortie sinon ils seront pleins de vers et impropres à la consommation.

Tout ce qui pousse en hauteur: topinambours, petits pois, tomates, haricots à rames etc. seront toujours semés à une distance suffisante pour pouvoir mettre d'autres légumes entre eux.

Entre les petits pois à rame, pourront venir des plantes aimant la mi-ombre.

Les petits pois eux-mêmes ont besoin de beaucoup de lumière.

les planter à une distance suffisante permet de mettre entre eux des courgettes ou mieux les potirons, les concombres, les melons, et tout ce qui rampe; lorsque la récolte des petits pois sera terminée au mois de juin, tout ce qu'on aura mis au pied, va atteindre le grillage ou les tuteurs qui seront utilisés pour y grimper.

De cette façon le jardin sera multiplié par deux.

Cornichons et concombres se serviront des fanes des petits pois pour s'accrocher; l'aspect sera beaucoup plus beau et plus propre.

Les grillages des petits pois peuvent toujours rester, en place, comme les perches des haricots verts; ils serviront à plusieurs sortes de légumes.

On pourra y mettre des concombres, des courges, des melons pour les faire grimper.

Ces grillages peuvent aussi servir de support aux topinambours ou aux ignames.



AVRIL



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le forficule

Aussi appelé perce-oreilles, c'est un insecte à protéger.

L'abdomen se termine par des pinces puissantes qui lui servent à se défendre et à prendre ses proies.

Il n'est pas du tout dangereux pour l'homme.

Surtout actif la nuit, il se nourrit de pucerons et de carpocapses (le ver du fruit).

On le croit souvent nuisible; on le retrouve parfois dans les fruits où il va manger les vers.

Il peut faire quelques dégâts en rongant les pousses de certaines fleurs, comme les dahlias.

La femelle pond dans le sol, une cinquantaine d'œufs en moyenne.

Ils traverseront 4 à 5 stades larvaires avant de devenir adultes.

L'étourneau

Cet oiseau vient dans nos jardins pour se délecter des fruits mais quand il a des jeunes il cherche des insectes pour les nourrir.

Seuls ou peu nombreux ils rendent service, mais en bandes ils font de gros dégâts surtout aux cerisiers.

Il vole en ligne droite avec des coups d'ailes rapides, entrecoupés de vols planés.

La coccinelle

Il en existe de différentes couleurs: rouges, jaunes, roses, noires.

Il s'agit de bien reconnaître la larve pour ne pas l'écraser en la prenant pour un doryphore; elle mange le plus de pucerons.

Les coccinelles régularisent la naissance des larves selon la nourriture disponible, d'où l'intérêt d'avoir des fèves qui attirent les pucerons; quand les pucerons pullulent sur les fèves, les coccinelles se multiplieront et s'occuperont des autres légumes du jardin.

Une partie de la population des coccinelles hiberne dans des endroits protégés.

Elle se déplace facilement en vol.

Pour avoir des coccinelles on en favorisera la reproduction naturelle sur place, en cultivant des fèves plutôt que d'en acheter bien cher pour les voir partir faire le ménage dans le jardin du voisin.

Les fèves ne gèlent pas au-dessus de -10° à -15° .

On peut les mettre très tôt, pour qu'elles attirent les pucerons noirs.

Les coccinelles voient une grande quantité de nourriture disponible très tôt dans la saison.

Elles vont se multiplier, et seront ainsi présentes pour tous les autres pucerons, qu'ils soient noirs, gris, verts.

Surtout ne pas se débarrasser des pucerons noirs ni pincer la tige des fèves pour les éliminer.

Les pucerons noirs des fèves restent sur les fèves et n'iront pas ailleurs.

99% des pucerons sont spécifiques à leur plante.

Les haricots, les cerisiers, ont chacun leurs pucerons qui ne savent pas vivre ailleurs.

Entre le moment où les pucerons apparaissent et l'arrivée des coccinelles il peut se passer entre 1 à 4 semaines.

Si l'équilibre naturel ne se fait pas, on pourra toujours intervenir mais il faut d'abord bien observer.

La plupart du temps, lors d'une attaque de pucerons ou de parasites, c'est toujours la plante la plus faible, la plante malade qui se fera envahir.

Tant qu'on n'y touche pas, ils resteront sur cette plante.

Par contre, si on retire la plante malade, ils en attaqueront ensuite une autre.

Quand les oiseaux commencent à faire leur nid, ils mangent toutes les chenilles; les jeunes ont besoin de 90% de nourriture protéinée.

Ils ne s'attaqueront donc plus aux fruits insuffisants pour nourrir les jeunes.

Il faut donc planter des arbres et des haies pour favoriser la nidification.

S'ils ne savent pas nicher, ils se mettent en bandes et attaquent les productions.

LES LÉGUMES MOINS CONNUS

Les légumes feuilles

Les légumes feuilles sont fort limités dans le commerce; nos jardins peuvent en accueillir de nombreuses autres variétés.

L'arroche rouge

Plante très décorative dont les feuilles ont un très bon goût; pour en avoir de grande taille, pincer le sommet des tiges.

Elles se mangent en mélange dans des salades.

L'arroche rouge se sème du mois de mars jusqu'au mois d'août; ensuite, elle se resseme

toute seule chaque année si on la laisse grainer.
La récolte se fait quand les feuilles ont atteint une belle taille.
Quand la plante fait ses graines, les feuilles deviennent dures et ne sont plus bonnes.

La bourrache

Un des principaux légumes au moyen âge.
Excellente plante à semer en place soit en automne, soit d'avril jusque juin.
On peut aussi la semer en pépinière et la repiquer.
Une fois implantée elle se ressème toute seule.
Les fourmis transportent les graines.

Plante très mellifère qui attire beaucoup d'abeilles et de bourdons.

Les fleurs d'un bleu très vif se mangent tout comme les feuilles.

Feuilles et fleurs dégagent une odeur d'huître.
Les fleurs peuvent agrémenter des salades ou décorer un potage aux carottes.

Les feuilles peuvent s'utiliser dans des omelettes.

Plante également très intéressante comme engrais vert.
Un endroit du jardin envahi par les mauvaises herbes sera nettoyé par la bourrache qui sera très facile à retirer quand on voudra utiliser la parcelle pour semer.

Depuis quelques années, une bourrache à fleurs blanches, très jolie est disponible.

Semée dans une terre très fertile, elle devient très grande.

La consoude

Plante de grande taille qui a aussi des fleurs bleues.
L'envers de ses feuilles est couvert de petits poils.

Un des meilleurs légumes ancien très intéressant par la grande quantité de sels minéraux qu'il contient.

Sa racine pivotante s'enfonce très profondément dans la terre; elle va chercher tous les sels minéraux en profondeur pour les ramener dans les feuilles.

Seule plante contenant de la vitamine B12, ce qui la rend donc très intéressante pour les personnes ayant un régime végétalien.

Sa richesse en sels minéraux, peut poser des problèmes aux personnes souffrant des reins; elles ne devront pas en manger plus que 2 fois par semaine.

On peut aussi l'employer comme fumure; c'est un excellent engrais vert, bien supérieur aux engrais chimiques et même souvent supérieur au compost fait maison.

Elle se multiplie par division de racines et peut aussi se ressemer.

Les feuilles se récoltent dès qu'elles ont atteint une taille suffisante et tout au long de leur développement.

Pour la cuire, accoler deux feuilles dos à dos; elles vont s'agripper par leurs poils. Les tremper ainsi dans une pâte à beignets, puis les frire à la poêle, et les servir avec un filet de citron.

Elles rappellent ainsi étonnamment le goût du filet de sole.

Plante mucilagineuse qu'on peut utiliser à la place des pommes de terre, pour épaissir les potages

Les racines peuvent aussi se manger crues ou cuites; elles sont très mucilagineuses, et demandent parfois du courage pour être appréciées.

Si la terre est très pauvre, que rien n'y pousse, la consoude qui enrichira le sol grâce aux sels minéraux qu'elle y déposera si on la laisse faner sur place.

Il existe plusieurs variétés de consoude.

Dans les endroits humides, pousse la consoude officinale.

On connaît aussi la consoude tubéreuse.

Ce sont des petites consoudes.

En Russie, on a découvert une consoude 3 fois plus riche en sels minéraux et en vitamines que les consoudes ordinaires de chez nous.

C'est la raison pour laquelle on l'a importée.

Ses très grandes feuilles qui peuvent atteindre 80 cm.

Toutes les consoudes sont comestibles.

Le cardon

L'ancêtre de l'artichaut.

les graines se sèment au début du mois de mai.

On peut aussi les semer en godets au mois d'avril et les repiquer au mois de mai.

Comme la végétation démarre très lentement, entre deux lignes pourront pousser des radis qui seront récoltés avant que le cardon ne se développe.

Le cardon se récolte aux premières gelées, vers le mois d'octobre.

On peut l'arracher avec sa motte et le mettre en jauge dans une cave, pour le conserver jusqu'au mois de mars-avril.

C'est un légume très amer dont on ne mange que les cardes; les feuilles ayant beaucoup trop d'amertume.

Souvent on le blanchit en l'entourant d'un journal pour éliminer en partie son amertume.

On le cuit aussi parfois dans deux eaux pour la même raison.

Les capitules du cardon ressemblent très fort à l'artichaut et peuvent se manger comme lui quand ils ne sont pas encore ouverts.

Le chou chinois

Tout est à consommer, même monté en graines ou lorsqu'il est en fleurs.
Il en existe de nombreuses variétés, aussi bonnes les unes que les autres.

Il se cultive par semis successifs depuis le mois de février jusqu'au mois d'octobre, pour se récolter du mois de mai jusqu'au mois de janvier.

La culture est très courte, comme les radis, mais son gros problème est la montée en graines.

Plus il souffrira de la sécheresse, plus vite il montera en graines.

Les semis du mois de septembre éviteront la montée en graines; comme la température diminue, les risques de montaison s'amointrissent.

Certains choux de Chine résistent très bien au froid.

Le plus résistant est la variété "verdure des neiges"; on peut encore le semer jusqu'en novembre.

Le chou rave

Il en existe des rouges et des blancs.

Il appartient à la famille des choux, mais pas du tout à celle des raves.

La plupart se mangent jeunes, quand ils ont la taille d'une orange; plus gros ils deviennent durs et fibreux.

La variété "superschmeltz" peut devenir très gros et reste très bon et très juteux.

Il peut peser plusieurs kilos.

On le sèmera du mois de mars jusqu'au mois de juillet pour le récolter du mois de juin jusqu'au mois de décembre.

Le moment idéal pour le semer est le mois de juin.

Il a les mêmes exigences que les autres choux.

Il a très bon goût: sucré et juteux.

La corne de cerf

C'est un plantain.

On le sème soit au printemps, soit au mois de septembre.

Il se repique très bien et se resème tout seul d'année en année.

Il peut devenir très grand; plus les feuilles sont grandes, plus elles sont bonnes et sucrées.

On en fait d'excellentes salades.

Le chénopode Bon Henri

Plante vivace délaissée pour l'épinard qui reste frais plus longtemps.
Pourtant, le chénopode est bien plus intéressant au point de vue diététique; il ne contient pas autant d'acide oxalique que l'épinard.

Les jeunes pousses florales sont aussi excellentes.
On les coupe quand elles atteignent 15 cm de long; si elles sont filandreuses, on les pèlera.

Les graines se sèment au mois de mars-avril sous abri, ou en pleine terre à partir du mois de mai.

Pour le multiplier, on divisera les touffes.

La récolte s'effectue dès que les feuilles ont une bonne grandeur et se prolonge jusqu'au moment où elles disparaissent.

En pinçant de temps en temps le bout des tiges, les feuilles deviendront plus grandes et seront plus nombreuses.

Le goût du chénopode Bon Henri est bien meilleur que celui des épinards.

La claytone de Cuba

Excellente plante; c'est un pourpier d'hiver.

Tout se consomme, la feuille comme la fleur.

On peut la mélanger avec des salades.

Elle disparaît lors des grosses gelées, mais réapparaît très tôt dans l'année.

On la sème du mois d'avril jusqu'au mois d'août.

La tétragone

S'appelle aussi épinard de Nouvelle Zélande.

Épinard d'été dont on mange les feuilles et les jeunes pousses, crues ou cuites.

Aussi beaucoup plus intéressante que l'épinard; elle ne contient pas d'acide oxalique nocif pour l'organisme.

On la sème de mars à avril en godets sous abri, mais les graines sont très difficiles à faire lever.

On la repique en mai avec la motte.

Elle se récolte à partir de la mi-juin.

Semée en pleine terre à partir du mois de mai, on peut la récolter à partir du mois d'août.

Le début de la croissance est très long, et permet de planter des salades entre deux tétragones.

On consomme les feuilles et les extrémités des tiges.

On les coupe suivant les besoins; elle repousse sans arrêt jusqu'aux gelées.

La cuire à la poêle avec un filet de crème fraîche en fait une préparation excellente.

Pour la faire lever, on peut tenter 3 méthodes:

1. La plus simple et la plus facile: laisser grainer quelques plantes sur place.
Les graines passeront l'hiver dehors et germeront dès les premiers beaux jours.
2. Mettre les graines dans l'eau tiède à 20° ou 25° pendant 24 heures.
3. La mettre pendant 48 heures au congélateur à -18°; pour sortir de dormance la graine a besoin de sa dose de froid.

La ficoïde glaciale

Plante de la même famille que la tétragone.

Pour qu'elle lève la terre doit être bien réchauffée et il doit faire bien chaud.

Elle comporte des petites vésicules ressemblant à des petits grains de glace.
Ces vésicules sont remplies d'un liquide salé.

On la sème en place au mois de juin jusqu'au mois d'août.

Elle résiste très bien à la chaleur mais n'aime ni le froid ni l'humidité.

Les feuilles se récoltent à partir de 2 mois après le semis, jusqu'aux gelées.

Elle se mange en salade et peut aussi s'utiliser pour épaissir la soupe.

Toutes les ficoïdes sont comestibles, même les ficoïdes fleur aux couleurs extraordinaires.

Réponses aux questions

Ne jamais toucher aux arbres avant la fin mai; il doit faire vraiment bon.

Seule la taille d'été est intéressante.

Cette méthode mise au point il y a 150 ans par un jardinier du nord émigré au Canada devient de plus en plus utilisée par les professionnels.

La renouële, bien que plante comestible n'a pas bon goût.

On peut la donner aux animaux.

Mettre les fraisiers où poussent les renouëles; ce sont des plantes témoins des terrains acides.

Les pavots poussent maintenant; leurs rosettes sont très bonnes à manger.

Tous les épinards se chargent très fort en nitrates si le sol est riche en azote.

L'épinard le plus productif est l'épinard perpétuel ou oseille patience.

Il ne contient pas de nitrates, contrairement aux autres épinards.

Plus on laisse les autres épinards et l'oseille sur le terrain, plus ils se chargent en nitrates et deviennent impropres à la consommation.

En jardinage biologique, l'épinard devra se semer sur une terre ne contenant pas de compost récent; ne surtout jamais apporter d'engrais pendant la culture de l'épinard.

Sans connaître avec certitude la provenance des épinards, on n'en donnera pas aux enfants; il peut empêcher de fixer l'oxygène dans les globules rouges.

Les choux qui fleurissent actuellement, mettent de la couleur jaune au jardin; cela va attirer les insectes, les abeilles, les bourdons et favoriser la pollinisation des arbres fruitiers.

La rue, plante très agressive est très mauvaise voisine pour énormément de plantes.

Les sécrétions des racines tuent tout ce qui se trouve autour.

On pourra la cultiver dans un endroit où elle se plaît bien; en prélever feuilles ou tiges pour aller les déposer sur les choux ou les groseilliers à maquereaux; cela les protégera des papillons, par l'odeur qu'elle dégage.

La même chose peut se faire avec l'absinthe ou la tanaïsie.

Il existe maintenant une rue bariolée très décorative

La berce ordinaire, est comestible.

La grande berce du Caucase, plante magnifique poussant à 3 ou 4 mètres de hauteur est une des plantes les plus dangereuses qui soit.

Si elle nous touche lorsqu'on passe près d'elle on risque d'avoir des ampoules et des pustules qui peuvent nous rendre très malades.

L'allergie qu'elle provoque ressemble à celle du gaz moutarde que l'on utilisait comme poison pendant la guerre de 1914.

Lors d'un hiver rude, les oiseaux, les coccinelles et les perce-oreilles ont le plus de difficulté à se cacher et périront les premiers par le froid; pour les limaces dont les œufs sont enterrés, il n'y a pas de danger.

Lorsque l'hiver a été dur, il y aura donc plus de vermine et de nuisibles par faute d'auxiliaires utiles en assez grand nombre.

Quand l'hiver est doux, contrairement à ce qu'on pense, les auxiliaires utiles n'ont pas trop souffert et peuvent s'occuper des nuisibles.

De toutes façon, quel que soit le temps, il faut absolument protéger les coccinelles, les perce-oreilles, les carabes et tous les animaux utiles du jardin.

Garder un endroit sauvage où mettre des déchets très grossiers leur permettra de se protéger.

Les meilleurs caches sont les cannes des maïs, des topinambours, des tournesols.

Ne pas les broyer, mais en faire un tas qui chauffera légèrement; toutes ces bestioles vont aller s'y réfugier.

Les carabes dorés deviennent très rares; ils sont pourtant très utiles et mangent beaucoup de limaces.

Pour faire lever les carottes et les protéger des parasites, on marquera la ligne avec du marc de café.

Les marcs de café devraient toujours être réservés pour les semis.

Les carottes ne lèvent pas bien s'il fait trop froid ou trop humide; elles ne lèvent pas à moins de 8°.

Une fois levées, les carottes résistent à tout, mais pour germer il leur faut un minimum de chaleur sans trop d'humidité; elles pourrissent facilement

Pour protéger les carottes, on sèmera des lignes intermédiaires d'ail, d'échalotes, d'oignons.

Mélanger des graines d'aneth avec les graines de carottes lors du semis s'avère aussi très efficace.

Une plante d'aneth tous les mètres dans les lignes éloignera la mouche de la carotte.

Les carottes se sèment en petite quantité à la fois, tous les 15 jours; les premières peuvent ne pas lever alors que les secondes iront très bien.

Une levée de carottes semées en pleine terre maintenant demande un minimum d'un mois. En serre froide ou en couche, il faut 3 semaines

SEMIS À FAIRE MAINTENANT

Les tournesols

C'est le bon moment pour les semer; par rapport aux autres plantes, la germination des tournesols ne demande pas beaucoup de chaleur.

On peut les semer en pots, en serre froide ou en pleine terre la deuxième quinzaine du mois d'avril.

Le maïs

Plus sensible au froid; pour en semer en pleine terre, attendre la fin avril.

A partir de maintenant, le semer en pots à l'intérieur.

Ne pas trop mouiller le mélange; le maïs a peur de l'humidité.

A 20°, le maïs lève sur 3 – 4 jours, même dans l'obscurité.

On peut donc le faire lever en godets à l'intérieur; il sera ensuite mis en serre froide où il continuera à pousser.

Mis directement en serre froide, il lui faudra 10 à 15 jours pour lever avec un risque de pourriture; s'il ne germe pas rapidement, il pourrit

Les courges

Ne pas les semer avant le 15 avril; elles ne sortiront pas avant que tout risque de gelée soit écarté.

A la moindre gelée, les courges sont mortes.

Même en les semant fin avril, à l'intérieur, c'est encore très bien.

Au chaud, la plante pousse vite; tant que des gelées blanches sont à craindre elles doivent rester à l'intérieur

A l'intérieur, elles deviennent énormes; si les racines ont commencé à tourner dans le pot, au repiquage le résultat ne sera pas bon.

Les courges ne supportent pas d'arrêt de végétation.

Il vaut donc mieux les semer un peu plus tard.

On obtient aussi de très bons résultats en les mettant en place la première quinzaine de mai, avec une protection.

Les pommes de terre gasoré

Seule pomme de terre résistant au mildiou.

Elle a été sélectionnée à Libramont parmi des variétés du nord; c'était la seule résistante au mildiou.

De ce fait, elle ne se fait pas envahir par les pucerons qui transmettent le virus de la dégénérescence.

On peut donc les replanter d'année en année, sans qu'elles ne dégénèrent.

Pomme de terre mi-hâtive rose convenant pour tous usages.

Elle a une bonne productivité, mais il lui faut une terre riche.

Ne pas la mettre trop tôt; elle aime la chaleur.

Ne pas la mettre avant le 15 avril, et la laisser pousser le plus longtemps possible, même jusqu'aux gelées; ainsi elle donne les meilleurs résultats.

Il faut de toute façon attendre que la verdure tombe d'elle-même; cela peut durer parfois jusqu'aux gelées.

Ainsi, la récolte sera importante et elles se conserveront bien.

Elle doit être bien mûre pour être bonne; si la verdure tombe trop tôt, la pomme de terre n'est pas mûre; il faut alors la laisser reposer pendant 1 ou 2 mois; ensuite elle devient très bonne.

La végétation en est un peu bizarre.

On dirait une plante attaquée par le mildiou; la végétation reste toujours un peu chétive.

Son goût n'est pas supérieur à la bintje qui reste une des meilleures pommes de terre, mais qui à force de traitements devient de plus en plus sensible à toutes les maladies.

Impossible de cultiver la bintje sans traiter une fois par semaine, et même 2 ou 3 fois certaines semaines pour éviter le mildiou.

La gasoré a été interdite de commercialisation pendant 20 ans; elle était destinée aux pays en voie de développement qui n'avaient pas les moyens de s'acheter des pesticides.

Plus la terre est légère, plus on a intérêt à planter les pommes de terre profondément; à 15 ou 20 cm dans les terres sablonneuses pour garder l'humidité et la fraîcheur.

Plus la terre est lourde et argileuse, plus les pommes de terre seront plantées en surface.

Dans des terres très lourdes, impossibles à travailler elles seront même mises en surface puis butées plusieurs fois au fur et à mesure qu'elles grandissent.

Plus la pomme de terre est butée, plus l'apport de chaleur sera grand; en butant on augmente la superficie de chauffe par 3.

De nombreux légumes ayant besoin de beaucoup de chaleur sont cultivés sur une petite bute afin de recevoir un maximum de chaleur.

LES ROSIERS

Certaines variétés de rosiers se bouturent très facilement.

Lors de la taille des rosiers, tous les rameaux ramifiés formant une fourche seront éliminés; ils sont la cause du vieillissement du pied.

Laisser les branches fourchues provoque un vieillissement prématuré du rosier.

Les rameaux non ramifiés partant de la base seront conservés; on les taille à 3 ou 4 yeux.

Veiller à ce que le dernier œil soit extérieur pour que le rosier puisse s'étaler.

Avant de commencer, bien examiner l'ensemble et couper tous les bois morts; le rosier en donne toujours.

Ensuite, enlever les fourches et conserver les rameaux venant du pied.

La plupart des rosiers achetés sont greffés; bien veiller à ne pas couper les bonnes branches et laisser l'églantier servant toujours de porte-greffe au rosier.

Les feuilles diffèrent: l'églantier comportent 7 folioles tandis que le rosier, n'en a que 5.

On procédera un peu différemment pour le rosier grimpant.

Pour tailler le rosier grimpant, enlever tout le bois mort et laisser le squelette; pour que le rosier fleurisse bien, essayer d'étaler les branches; si elles montent droites les fleurs viendront en haut et rien en bas.

Essayer de les arquer le plus possible sur des fils, pour avoir une bonne production de fleurs.

Un rosier grimpant se comporte comme un arbre fruitier; les branches montant très haut ne donnent rien, tandis que les branches arquées produisent beaucoup.

Un rosier sera planté avec la greffe au niveau du sol.

Contrairement aux arbres, la greffe peut être cachée, mais il ne faudrait pas l'enfourir.

Qu'on l'enterre ou non, il produira toujours des sauvageons.

Le mieux serait de le planter à ras du sol et ramener de la terre ou du compost à son pied pour bien le protéger.

Les pétales de toutes les fleurs de rosiers sont comestibles.

On peut avoir de très beaux rosiers sans dépenser beaucoup d'argent; ils se bouturent très bien.

En octobre, après la floraison, ils recevront une taille de nettoyage; les raccourcir à 50 cm.

Dans ces chutes, il suffit de prendre des morceaux avec 1 œil; couper à ras en dessous et au-dessus puis les mettre dans une terre bien meuble; après l'hiver, ils vont démarrer.

Les rosiers reçoivent 2 tailles par an; la première du mois d'octobre ne se fait pas trop bas; si on les raccourcit trop il ne restera que 2 ou 3 yeux; s'ils gèlent, on n'aura plus rien..

pour cela, on taille à 30 ou 40 cm, pour nettoyer et ne pas nourrir les fruits au détriment du rosier.

En mars-avril se fait la vraie taille; il suffit de garder 2 ou 3 branches.

Pour lutter contre le mildiou des rosiers, épandre des pelures d'oignons et planter de l'ail au pied, surtout l'ail des ours.



MAI



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le lézard

Grenouille et lézard sont tous deux utiles; ils détruisent beaucoup de pucerons, de limaces et d'insectes nuisibles.

Ils n'abîment absolument pas les plantations.

Quand un oiseau ou un homme veut le prendre il lâche le bout de sa queue; elle repoussera plus tard.

Le criocère du lys

Il est rouge vif avec une taille de 6 à 8 mm de long.

L'insecte et les larves vivent principalement sur les lys il est spécifique à cette plante.

Sans lys dans le jardin on ne le verra pas.

La larve orange se recouvre d'une couche d'excréments vert foncé.

Une feuille dévorée prouve que l'insecte parasite la plante; en l'examinant, on verra des taches de saletés sur la tige.

A l'intérieur de cette masse verte, se trouve la larve; ce n'est pas très propre à détruire, c'est même écœurant mais voilà le seul moyen de s'en débarrasser assez facilement si on veut s'en donner la peine.

En grand nombre, ils peuvent détruire l'ensemble des feuilles en quelques jours.

L'insecte ne vole pas et ne bouge pas tellement; son instinct le pousse à se laisser tomber pour se protéger.

Il faut se servir des deux mains; en essayant de le prendre tout en gardant l'autre main en dessous il tombera dedans et il suffira de l'écraser.

Pour le criocère de l'asperge, le même principe sera utilisé pour le capturer.

En observant bien, on pourra capturer les premiers; ce sont eux qui vont pondre; sur 8 à 10 jours de temps on en est infesté.

Les oiseaux aident aussi à les détruire, mais il faut surtout s'en occuper soi-même.

Les criocères sont très typiques et ne s'occupent chacun que d'une variété de plantes. Il en existe plusieurs variétés: le criocère de la menthe, le criocère de l'asperge, le criocère du lys; ils sont tous spécialisés.

C'est comme chez les pucerons, chacun a sa plante de prédilection.

Le criocère de la menthe est un des plus beaux; bleu métallisé, véritable bijou vivant
Sur les menthes, ils nous aident; lorsqu'une menthe se plait quelque part elle se multiplie
tellement qu'elle est difficile à maîtriser.

Les criocères vont limiter la pousse, puisqu'ils en mangeront une partie.

En cas d'envahissement, chercher la larve au niveau de la fleur; ils ne pondent jamais sur
les feuilles du bas, mais toujours à la tête.

Pincer la fleur et la brûler pour limiter l'invasion.

En trop grand nombre par rapport à la quantité de menthe il faudra en tuer.

Les oiseaux nous aident en cela; ils en mangent une grande partie.

Les criocères de l'asperge ou les criocères du lys sont d'une voracité incroyable.

Le criocère de l'asperge est vert ligné

Le hanneton

Joli insecte qu'on n'en voit presque plus.

Il se tient sur les arbustes et pond sur le sol.

Les larves blanches vivent dans le sol pendant 4 à 5 ans avant de devenir insecte.

Les premières années la larve transforme les déchets en compost, mais plus âgée, elle se
nourrit de racines et fait dépérir les plantes.

L'insecte volant sort du sol fin mai.

Les jours d'été très chauds, il sortait surtout dans les prairies.

Beaucoup ont disparu; ils se nourrissaient des feuilles des haies; celles-ci ont été
remplacées par des fils barbelés autour des prairies.

Pendant des centaines d'années ils ont fait d'énormes dégâts.

On éliminait les hannetons par brouettes, tant les quantités étaient énormes.

Pour le moment, on ne voit ni hannetons, ni doryphores.

En cas d'invasion par les doryphores, il faut semer ou se procurer des plants d'aubergines,
plante piège; les doryphores, et surtout leurs larves, raffolent des aubergines.

Quelques pieds d'aubergines dans le jardin vont les piéger; ils mangeront les aubergines,
et on saura où les recueillir.

C'est maintenant qu'il faut les semer pour disposer du piège; pour les fruits, il est trop tard

Avant de détruire un insecte nuisible comme par exemple les pucerons, d'abord poudrer
avec des algues marines; de cette manière, pas de risque de faire des dégâts.

Les pucerons et autres petits insectes seront détruits tandis que les coccinelles et les plus
gros insectes ne sont pas tués par les algues marines.

Quelques fois, la plante a besoin elle-même d'un petit supplément d'algues marines pour résister aux prédateurs.

Les plantes les plus faibles qui se font attaquer par les insectes; en donnant un peu d'algues marines, elles vont les absorber par les feuilles; en se fortifiant, elles seront capables de se défendre elles-mêmes.

Ensuite, utiliser les purins d'orties ou d'autres méthodes toutes simples, efficaces même pour les plantes d'appartement.

Différence entre les grenouilles et les crapauds

Faire l'élevage des crapauds si on peut s'en procurer est encore beaucoup plus intéressant que les grenouilles.

Les crapauds sont toxiques; ils ont sur la peau des vésicules toxiques aussi bien pour les animaux que pour les gens.

Elles provoquent des urticaires.

Leurs œufs et leurs larves aussi sont toxiques.

La grenouille est l'aliment préféré des chats, des oiseaux, des hérons, des pies; leurs œufs servant de nourriture aux poissons; la grenouille a énormément d'ennemis. Elle est pourtant utile; elle mange les limaces.

Le crapaud n'a pas d'ennemis du tout, même déjà au niveau des œufs.

On peut élever des crapauds dans la mare avec des poissons rouges et autres animaux; ils ne toucheront pas aux œufs de crapauds alors qu'ils mangeront tous les œufs de grenouilles.

Les œufs de grenouilles se trouvent en masse au-dessus de l'eau.

Les œufs de crapauds se pondent en chapelets le long des plantes.

Le crapaud est plus vilain que la grenouille, mais s'apprivoise facilement; il peut nous suivre au jardin.

Par forte chaleur il s'enterre.

En voyageant dans le jardin il dépose partout où il passe, un léger venin sur les plantes; cela leur procure une protection formidable.

Tant que la plante garde ce venin, aucun parasite ne l'attaquera.

Les 9/10 des grenouilles vont uniquement à la mare pour se reproduire, ensuite elles s'en vont; très peu vivent dans la mare ou autour.

Adultes, vers 2 à 3 ans, elles reviennent toujours là où elles sont nées.

Si la mare a disparu, toutes celles nées dans cette mare disparaissent aussi; elles ne se reproduiront plus.

Pour qu'elles se reproduisent et reviennent dans notre mare, il faut y amener des œufs. Des grenouilles adultes apportées dans la mare iront chercher la mare où elles sont nées au moment de la reproduction.

Ramenées de trop loin, elles vont mourir sans se reproduire; elles ne pourront pas retrouver leur mare.

Il faut donc les prendre au niveau des œufs ou éventuellement au niveau des têtards.

Le crapaud a un cycle de reproduction de trois ans.

Pour la grenouille, selon la variété, il est de 2 à 3 ans.

Les salamandres se reproduisent aussi dans l'eau.

Elles vivent plus dans l'eau et près de l'eau que les grenouilles et les crapauds.

Les tritons sont très colorés.

On en voit plus que les salamandres qui deviennent très rares.

LES LEGUMES MOINS CONNUS

Le sédum reprise

Il existe 600 espèces de sédum différentes.

Toutes sont comestibles mais le sédum reprise est une des meilleures.

Les fleurs pourpres, roses ou blanchâtres s'épanouissent du mois de juillet au mois de septembre; elles sont très mellifères.

Il se cultive par semis, par division de touffes ou par bouturage.

Une des plantes les plus faciles à bouturer; il suffit de mettre une feuille en terre pour avoir une nouvelle plante..

Les semis se font d'avril à juillet.

Les grandes feuilles très juteuses ont une saveur douce, légèrement acidulée.

On peut les ajouter dans les salades.

Elles sont très riches en calcium immédiatement assimilable; un sel minéral doit provenir de la consommation d'une plante pour pouvoir être assimilé.

Toutes les préparations mises au point dans les laboratoires, passent dans l'organisme avec très peu de profit.

Les feuilles se récoltent en automne, juste avant qu'elles ne tombent.

Les racines sont aussi comestibles, elles ont croquantes, juteuses et ont bon goût.

On peut les couper en morceaux dans les salades, les faire bouillir ou les conserver au vinaigre comme les cornichons.

Le pissenlit blanc

Le pissenlit, salade de printemps la plus connue se récolte dès les premiers beaux jours. Le pissenlit blanc, entièrement blanc, contrairement au pissenlit sauvage n'a pas d'amertume; il est cultivé sous la terre pour éviter de verdir. On le sème de mars à juin; il peut aussi être forcé comme le chicon.

Les brocolis

Il en existe plusieurs espèces de couleur et de variété différentes: le brocoli à feuilles, le brocoli à jets, le brocoli vivace.

Il peut être blanc, jaune, vert, pourpre, violet.

Les brocolis se cultivent comme un chou-fleur.

Ils se sèment en pépinière du mois d'avril jusqu'au mois de juin pour être repiqués en pleine terre en juillet-août.

Pour toutes les variétés, le semis en pleine terre se fait au mois de juin.

Selon les variétés, ils se récolteront à la fin de l'automne, à Noël, en janvier, en février, en avril; on peut en avoir ainsi tout au long de l'année.

Les inflorescences ainsi que les feuilles mangées également, se récoltent à partir de septembre de l'année du semis,

Les feuilles se mangent comme les feuilles de choux, soit crues, soit cuites.

Les grandes feuilles de la base, trop coriaces seront toujours cuites.

Les graines, également comestibles peuvent servir d'épice, comme les graines de moutarde.

On peut avoir des brocolis à jets toute l'année jusqu'à Noël.

Il en existe également des vivaces qui restent en place pendant 4 ou 5 ans.

Chaque année, toutes les tiges florales seront récoltées; on entretiendra ensuite les plants en leur apportant beaucoup de compost et de déchets organiques.

Les brocolis à jets se récoltent aussi à toutes les saisons, suivant les variétés; ce sont les ancêtres du brocoli à grosse tête.

Le brocoli chinois

Brocoli à jets qui se récolte et se mange comme des asperges.

Il arrive à la grosseur d'un bic et se récolte quand il atteint la hauteur de 2 crayons.

On le sèmera vers le 15 juin; il lui demande beaucoup de chaleur et d'humidité et ne supporte absolument pas le froid.

La poirée à cardes rouges

On la sème d'avril à juillet en poquets à 30 ou 40 cm de distance.
Quand les poirées sont implantées, en laisser une ou deux monter en graines pour en avoir sans arrêt.

Envahies par les pucerons, les plantes seront coupées à 10 cm; elles repousseront.

S'il ne fait pas trop froid, elles ne gèlent pas en hiver.

Elles se récoltent de juillet jusqu'au printemps suivant en prenant les feuilles du tour.
Laisser le centre leur permet de toujours repousser.

Deux pieds par personne suffisent pour l'année.

Tout se mange dans les bettes, les cardes, les feuilles et même les racines.

La moutarde épinard

Légume très peu connu chez nous; très décoratif, il peut servir à la fois de salade et de condiment.

Moutarde, comme la moutarde de Chine, la moutarde blanche ou noire, ce légume fut fort développé au Japon et en Chine.

Elle devient comme une énorme laitue non pommée, et se mange à la façon des épinards, crue ou cuite.

Crue, mieux vaut la mélanger aux salades; elle est assez piquante.

La cuisson lui fait perdre son piquant.

Aliment très riche en vitamines et en sels minéraux, il n'a pas les défauts de l'épinard; il ne peut jamais être toxique..

Elle se cultive de la même façon que les laitues; elle se sème toute l'année en place, très clair; elle peut devenir très volumineuse.

Les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins.

Plante supportant très bien les chaleurs, elle résiste même si l'été est très chaud.

Elle ne gèle pas vite, mais si l'hiver est très rigoureux, elle disparaît.

Il peut aussi servir de très bon engrais.

Les légumes condiments

La ciboule de Chine

Plante vivace dont le bulbe ressemble à celui de l'oignon, mais en beaucoup plus petit.

Quand on la froisse, toute la plante dégage une forte odeur d'ail.
Elle a un excellent goût d'ail, peu prononcé.

La multiplication se fait par division de touffes au mois de mars ou d'octobre.
Elle se reproduit aussi par semis depuis le début de mars jusqu'à l'été.

On la récolte 3 mois après le semis jusqu'aux gelées.
Avant les gelées, la couper à ras du sol; les pieds seront couverts de compost pour les protéger.

Elle a un goût délicieux et accompagne très bien les salades et les plats cuisinés.

La livèche

Plante vivace, on peut la semer en pépinière de février à mars pour la repiquer au printemps.

Le semis peut aussi se faire directement en place en avril-mai ou en automne; il semble même que l'obscurité soit favorable à sa germination.

On peut aussi la multiplier par morceaux de racine; dans ce cas, veiller à ce que chacun possède un bourgeon; les recouvrir de 5 cm de terre.

Les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins.
Elles se conservent très bien par séchage, et peuvent aussi se congeler.
Dans ce cas, d'abord les ciseler; cela permettra de prendre juste la quantité nécessaire.
Il en faut très peu, son goût étant très fort.

Les parties aériennes disparaissent complètement lors des gelées, mais dès le printemps, au mois de mars, elles réapparaîtront.

Un seul pied de livèche suffit pour toute une famille; la saveur en est très puissante; il en faut vraiment très peu.

Les côtes peuvent être mangées crues ou cuites.
Les racines peuvent aussi se manger après cuisson, coupées en rondelles, et assaisonnées d'une vinaigrette; elles ont un goût sucré très prononcé.

Les fruits de la livèche peuvent servir d'épices.
On en prépare le sel de livèche, au moins égal au sel de céleri.
Ils sont aussi excellents dans la choucroute.

La roquette

Plante de la famille des choux qui se cultive comme une laitue.

La semer en pleine terre d'avril à septembre et la récolter de juin à novembre.

Les feuilles se récolte à partir de 6 à 8 semaines après le semis; les couper sans arracher la plante; elles repousseront jusqu'à l'apparition de la tige florale.

La fleur blanche a 4 pétales en forme de croix.

De la même famille que les choux et la moutarde, elle a comme elle une saveur fort piquante.

L'utiliser comme condiment à mélanger avec la salade; il est quasi impossible de la manger seule.

L'oignon doux de Saint André

Oignon qui au contraire des autres pousse sous la terre.

Après la récolte, enlever les premières feuilles, pour obtenir un bel oignon tout blanc.

Il se déguste cru; il a très bon goût.

Excellent cuisiné avec les poissons ou les viandes blanches, on en fait également une excellente compote.

Le piment frais

Plante vivace des régions tropicales, il en existe de multiples variétés.

La même famille de plantes produit aussi les poivrons de couleur et de taille différente.

Semer à chaud en mars-avril et récolter à partir d'août jusque novembre.

On les utilise dans différentes préparations, notamment dans la cuisine indienne ou indonésienne; comme ils piquent très fort on en utilise très peu.

Faire chauffer de l'huile dans laquelle des graines de piments ont macéré procure un condiment très brûlant.

Tout ces légumes anciens ont pour caractéristique commune de très bien résister à l'hiver. Ils sont costauds, solides, résistent au froid, aux maladies, aux prédateurs et poussent quasiment toute l'année; certains se mangent toute l'année, même l'hiver.

D'autres disparaissent aux fortes gelées et réapparaissent très tôt.

La moutarde épinard, est une plante magnifique très décorative; on en mange déjà maintenant en mélange dans la salade; c'est la pleine saison.

Les brocolis se récoltent quasiment toute l'année.

Depuis 2 mois, on mange des brocolis à jets en très grande quantité; ils sont très digestes, bien plus que les autres choux.

Manger les tiges ainsi que les fleurs; c'est délicieux et la plupart des enfants adorent cela, alors qu'en général ils n'aiment pas beaucoup les légumes.

La plupart des légumes montrés peuvent être mangés entiers, fleurs comprises, comme par exemple l'ail des ours.

Quasiment tous les légumes chinois et japonais peuvent se manger avec les fleurs; quelques fois même, la fleur se mange toute seule.

La fleur du sédum peut se manger aussi, mais on utilise surtout les feuilles épaisses. Le sédum reprise a les feuilles les plus grandes, les plus épaisses et les plus douces; les feuilles du sédum des murailles, coupées en petits morceaux remplacent avantageusement le poivre en étant bien plus digestes.

LE REPIQUAGE À SEC

Cette méthode a été expérimentée depuis des années, pour tous les légumes à repiquer dehors; elle ne convient pas dans les serres..

Pour repiquer des poireaux, des choux, des laitues et quasiment tous les légumes, faire un trou individuel dans lequel on repiquera le légume.

Bien tasser la terre au niveau des racines et laisser ainsi, sans arrosage ni d'aspersion.

Avantages

1. Enorme gain de temps.
2. Réussite à presque 100%; en arrosant après le repiquage, il se forme en surface autour de la plante une croûte qui peut la faire mourir par manque d'oxygène, sauf si l'arrosage se fait très doucement par aspersion.
Pour éviter ce problème, passer le lendemain avec une rasette pour casser la croûte; cela fait du travail supplémentaire.

Au début pendant quelques jours la plante présentera quelques difficultés pour reprendre; elle doit lutter pour survivre; quand elle redémarre, elle sera d'autant plus vigoureuse et plus forte.

3. Cette méthode rend les plantes beaucoup plus résistantes aux limaces, aux maladies, aux prédateurs comme la mouche de la carotte, la mouche de l'oignon, du poireau etc.

LES LÉGUMES DE CONSERVATION

Il devient urgent de faire les derniers semis de poireaux et toutes les variétés de choux, rouges, verts, blancs. . .

Par contre, pour toutes les chicorées sauvages, les chicorées sauvages italiennes, les Chioggia, les pain de sucre etc., rien ne presse; on peut même attendre jusqu'à la fin du mois pour éviter de devoir recommencer le semis.

Toujours semer dans de bonnes conditions; il doit faire chaud et humide.

Le chicon Celui nous intéresse le plus.

Ne pas se presser; le witloof doit avoir une température minimum de 12° dans la terre.

Les pluies d'orage font beaucoup de bien; elles réchauffent la terre et contiennent beaucoup d'azote.

Ne travailler que dans de bonnes conditions et de toute façon ne jamais les semer avant le 10 mai, sinon ils montent en graine.

Toutes les chicorées lèvent relativement difficilement; il leur faut de la chaleur et de l'humidité.

Une fois levées, elles résistent à tout, au froid de l'hiver et aux prédateurs.

Par temps chaud les chicons peuvent lever en 2, 5 ou 6 jours, mais si les nuits sont trop fraîches le semis de chicons devra être recommencé.

Les chicorées ne recevront pas d'engrais; les mettre dans une terre riche pour avoir de belles racines et des beaux produits.

Il suffira de les poudrer d'algues marines plusieurs fois en cours de végétation.

En général, les légumes racines n'ont pas besoin d'engrais supplémentaire; ils donnent les meilleurs résultats dans des terres très riches avec du compost bien décomposé.

Les carottes

Pour avoir des carottes courtes, rondes ou demi longues, les semer maintenant; ce sont des carottes à manger en été et en automne; les carottes pour la provision d'hiver seront semées quand il fera vraiment bon; elles demandent à peu près les mêmes conditions que les chicons.

Les carottes mises trop tôt vont se développer trop vite; au mois d'octobre ou novembre, elles éclateront avant la récolte.

Semées fin mai, début juin elles atteindront leur taille; au moment des premières gelées elles auront un arrêt de végétation et se conserveront bien.

Les carottes doivent avoir une bonne croissance continue; un arrêt de croissance les rendront fourchues.

Les panais

On peut les semer jusqu'au mois de juin.

Ils peuvent passer l'hiver sans aucune protection; ils ne gèlent absolument pas à condition de les semer à partir de fin mai ou juin.

Ceux semés plus tôt seront mangés plus tôt.

Les céleris

Les céleris verts à couper résistent au froid et ne gèlent; ils poussent toute l'année; en laisser grainer 1 ou 2 leur permettra de se ressemer.

Les autres céleris sont de culture très difficiles:

Le céleri à côtes demande beaucoup d'humidité, beaucoup de chaleur; ils adorent la chaleur et poussent très bien en serre.

Ils aiment aussi la compagnie des tomates, des melons ou des concombres.

Le céleri rave demande beaucoup d'eau, beaucoup de chaleur et une terre très riche pour bien grossir; trop tard maintenant pour les semer, mais le bon moment pour les repiquer un par un dans des godets à l'intérieur pour les mettre dehors au début du mois de juin quand il fera beau et chaud.

Leur culture est longue; ils doivent avoir déjà poussé dans de bonnes conditions, pour se développer vite.

Ils ont besoin d'énormément d'air.

On peut les arroser toutes les semaines avec un purin très riche d'orties, de consoude, de prêle, pour leur donner beaucoup d'engrais.

Un fumier de volaille étendu au sol permet aussi de leur donner l'engrais qu'ils réclament.

On peut les arroser **une fois** avec un purin de poules ou de pigeons pour leur donner un coup de fouet pour démarrer.

Le céleri aime aussi avoir un peu de sel.

Les cendres de bois sont profitent aux céleris, mais seront surtout réservées pour l'ail, les oignons, les échalotes, les pommes de terre, les tomates; tout ce qui demande beaucoup de potasse.

Elles sont un anti-germinatif; ne jamais les utiliser au niveau du semis, mais attendre que les plantes soient grandes; au début, elles freinent la germination.

Mouillées, elles deviennent caustiques et risquent de brûler les plantules; lorsque les plantes sont suffisamment grandes, il n'y a plus de danger..

Les poirées

Attendre de bonnes conditions, mais on pourra bientôt les semer.

Celles montées qui se sont ressemées toutes seules peuvent être repiquées.

On peut les démarier et en laisser sur place.

Dans une terre riche et humide elles peuvent devenir envahissantes.

Les betteraves potagères

Nous pourrions bientôt les semer et continuer jusqu'au mois de juin.

Chaleur et humidité sont les conditions sont idéales.

Il en existe de toutes les couleurs, des jaunes, des rouges, des blanches.

Certaines sont vraiment délicieuses.

Les navets

Les premiers semis de navets pour manger en été et en automne peuvent se faire maintenant.

Les navets pour la conservation d'hiver se sèmeront fin juin ou juillet.

Le rutabaga

Aussi appelé navet rave, il sera semé avant la fin du mois de mai.

Légume beaucoup plus intéressants pour l'hiver que le navet; ingrédient principal du couscous, il ne gèle absolument pas.

Il permet de nourrir des moutons ou des chèvres tout l'hiver.

Il en existe des longs, des gros, des ronds.

La scorsonère

Elle peut se semer à partir de maintenant jusque fin mai pour en manger encore cette année; plus tard la récolte se fera l'année prochaine car ils ne seront pas assez gros.

La seconde année, ils grossissent et peuvent être mangés; ils seront plus gros et moins fibreux.

Plante vivace, elle peut rester en place plusieurs années.

Pour produire l'année de la récolte il lui faut une terre très riche; peu de jardins arrivent à ce résultat.

Les scorsonères combattent très bien la mouche de l'oignon et de la carotte.

Pour les légumes de conservation d'hiver, alterner une ligne de carottes entre des échalotes et des oignons déjà été mis en place, une ligne de chicons witloof et une ligne de scorsonères.

De cette manière, les ennuis avec les mouches de la carotte sont quasiment terminés.

Les laitues

Pour les semis de laitues, choisir le moment selon les variétés.

L'ennemi principal de la laitue est la chaleur.

La température optimum pour la levée des laitues est de 15°.

Semer des laitues à couper dans des endroits bien frais et humides assure d'en avoir.

LES LÉGUMES FRILEUX

Les courges et les courgettes

Les courgettes sont des plantes non coureuses; elles poussent en buisson.

Les semer avant le 15 mai soit à l'intérieur en godets, soit directement en pleine terre. Mettre 2 ou 3 graines dans les pots ou dans les poquets, pour être sûr d'avoir une plante.

Pour les semer avant le mois de mai, il leur faut une moyenne de 25° pour qu'elles germent bien; sans cette température, les graines pourrissent et on en perd beaucoup.

C'est une plante de pleine lumière; si la luminosité n'est pas suffisante, il leur faut 25° pour lever.

En pleine terre, elles seront plantées la pointe en bas, le bout rond à ras de terre.

Le germe sort par le bas, puis se retourne.

De cette manière, les graines ne seront pas enfoncées profondément et le risque de pourriture sera moindre.

Avec la chaleur ce problème n'existe plus.

Certaines espèces doivent grossir avant de mûrir.

S'il fait froid trop tôt elles arrêtent de pousser, ne sont pas bien mûres et ne se conserveront pas.

Les haricots

On pourra bientôt semer les premiers soit en godets soit directement en pleine terre.

Le semis principal pour les haricots à conserver au congélateur se fera à la fin du mois ou au début du mois de juin pour avoir le maximum de productivité.

Les graines de couleur résistent beaucoup mieux à la pourriture.

Le plus hâtif, le meilleur et le plus costaud est le hâtif du Limbourg, à recommander pour les premiers semis.

Le violet donne aussi de bons résultats ainsi que le Delinel, à grains noirs.

Toujours être attentif au temps; avec des températures de nuit se situant entre 10° et 12°, et celles de la journée atteignant 20° ou 25°, on peut les semer.

Sans ces conditions, mieux vaut attendre une semaine.

Avant de pratiquer le semis principal, on enterrer quelques graines; on verra ainsi si elles lèvent.

Le meilleur baromètre sont les plantes sauvages dans la nature: les concombres sauvages ou les cyclanthères qui donnent de petits fruits.

Quand ils lèvent le moment de mettre en terre tous les autres concombres, les melons et toutes les cucurbitacées est arrivé.

Le maïs

Mettre en place maintenant tous les maïs, aussi bien potager que fourrager.

Le sorgho

Plante très jolie et très décorative de même culture que le maïs; il pousse très bien dans la région.

Il devient aussi grand que le maïs; on l'appelle d'ailleurs maïs à balais.

Les amarantes

Il peut encore les semer.

Tout se mange, aussi bien les graines que les feuilles.

Les amarantes comportent des plantes décoratives incroyables.

Les tournesols

Peuvent se semer directement en pleine terre.

Les cornichons et les concombres

Pourront bientôt se semer.

Ces herbes qui nous embêtent

La seule manière d'éliminer efficacement la prêle: améliorer le sol pour qu'elle disparaisse.

Elle pousse dans une terre lourde et compacte; elle ne viendra pas dans une terre légère.

Le plus grand malheur est de ne plus avoir de prêle.

9 jardiniers sur 10, n'ont plus de prêle; ils demandent de plus en plus comment faire pour en avoir.

La prêle s'avère très utile dans les purins végétaux pour protéger les plantes.

Quand on l'arrache on la fera sécher pour la broyer ensuite dans un moulin à café; la poudre ainsi obtenue servira de reminéralisant extraordinaire.

Utiliser la prêle en poudrage sur les aliments ou dans le café permet très efficacement de préserver les cheveux.

Ne jamais se débarrasser trop vite d'une mauvaise herbe ou d'une plante qui nous envahit; toujours réfléchir pour voir comment l'utiliser.

Les orties aussi sont très intéressantes; on en fait d'excellents potages.

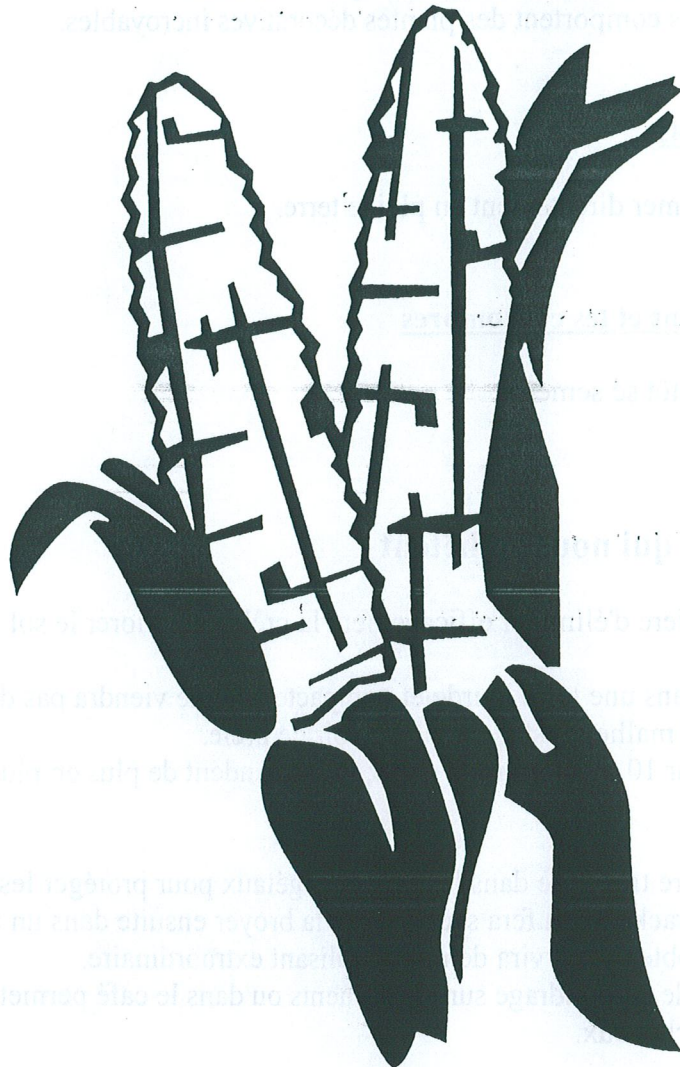
Vouloir se débarrasser de tout dénote un problème.

Ne pas vouloir tout éliminer mais recycler tout ce qu'on a; les "mauvaises herbes" qui poussent n'importe où contiennent ce qui manque le plus à la terre; elles lui sont absolument indispensables.

Les laisser grandir un peu, les couper ensuite et les laisser sur place; ce sera le meilleur engrais pour cet endroit-là.

Meilleur désherbant pour les plantes dont on veut vraiment se débarrasser: l'urine.

En versant de l'urine 2 ou 3 fois, les plantes les plus résistantes périront.



JUIN



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le doryphore

Coléoptère venant d'Amérique d'où la pomme de terre est originaire; insecte vraiment spécifique à la pomme de terre.

Il fut la cause d'une catastrophe agricole dans nos régions dans les années 1940 jusque 1960.

En si grand nombre à l'époque; sur une semaine 1ha de pomme de terre était dépourvu de ses feuilles.

On en trouve encore assez bien dans la région de Ath et Enghien.

Au début des attaques, des écoles entières récoltaient les insectes sur les plants.

Les pulvérisations chimiques les ont éradiqués; comme ils n'étaient pas connus en Europe, ils n'avaient pas de prédateurs.

Revers de la médaille: depuis les pulvérisations au DDT, beaucoup plus de cancers se sont développés et le lait maternel était contaminé.

Si ils réapparaissent un jour il faut les écraser; ils se multiplient à une vitesse phénoménale.

2 ou 3 couples dans le jardin mangent toutes les feuilles des pommes de terre en 15 jours.

La taupe

Mammifère carnassier à ranger parmi ceux à protéger.

Elle n'a pas que des bons côtés; les taupinières dans les semis ou les pelouses ne sont pas vraiment bienvenues.

Elle détruit une multitude de larves se trouvant dans le sol mais aucune racine; elle est uniquement insectivore.

Elle vit à 10 ou 15 cm dans le sol.

Les galeries visibles au ras du sol ne sont pas les siennes mais celles du mulot; les galeries des taupes ne se voient jamais.

Elle mange des vers de terre utiles, mais dans un bon jardin ils sont nombreux.

Elle ne s'attaque jamais à une plante.

Ses galeries, servent à drainer avantageusement le jardin.

Leur magnifique fourrure noire sert à la confection de manteaux et d'étoles.

Mammifère aveugle, quand elle est en surface elle se laisse prendre facilement.

Elle mesure à peu près 15 cm de long et possède 44 dents très pointues qui fonctionnent continuellement; si elle reste 24 heures sans manger elle meurt.

Les fourmis

Insecte vivant pratiquement à la manière des abeilles.

Leur habitat, la fourmilière se trouve dans le sol et peut descendre à une profondeur de 40 cm à 1 mètre.

Le nid a toujours une température de 18° à 20°.

Leur nourriture favorite est le miellat; excrément sucré des pucerons qui eux pompent la sève des plantes.

Elle fait partie d'un système et d'une chaîne; elle a certainement son utilité.

Dans la pelouse, les fourmis souterraines font des nids sous forme de petits monticules.

Pour les détruire, il existe des produits à base de perméthrine; on les trouve sous forme de poudre; ils sont en vente libre.

En saupoudrer la fourmilière par temps sec permet en principe de s'en débarrasser complètement.

Dans les maisons on ne peut pas atteindre les nids; on attire les fourmis avec un sirop de sucre ou un morceau de sucre humidifié.

Sur leur passage, on poudre avec un produit à base de pyréthrine; pour les éloigner sans les détruire on posera des rondelles de citron sur leur passage.

La menthe les éloigne aussi.

Les œufs de fourmis sont vraiment minuscules.

On voit les nymphes: les fourmi déjà prêtes à éclore.

Si on dérange un nid elles transportent ces nymphes ailleurs à toute vitesse.

Placer des pièces de 50 centimes dans les coins évite d'avoir des fourmis ou des araignées dans les maisons; elles ne seront pas tuées mais cela les éloigne.

L'idéal est de ne plus rien tuer; tout finit par s'arranger; on arrive ainsi à un équilibre écologique.

L'épervier

Bel oiseau de 30 à 40 cm, de la taille d'un pigeon.

Un des rares rapaces vivant ici.

Il a une vue très perçante et chasse à l'occasion dans nos jardins.

Sa vue est tellement perçante qu'à 100 mètres de haut il arrive à détecter ses proies au sol.

Il se laisse alors tomber comme une pierre, sans bruit.

Il se nourrit d'oiseaux de petite taille et de petits mammifères comme les souris et les campagnols.

Pas du tout nuisible, il habite dans les bois à proximité de terrains découverts.

Migrateur partiel, certains sédentaires restent ici, d'autres partent puis reviennent.

Il n'est pas du tout menacé ni en voie de disparition.

Le gros puceron vert

Une sorte de crachat comme de la mousse à l'aisselle des plantes renferme un gros puceron vert, beaucoup plus gros qu'un puceron ordinaire.

Pour s'en débarrasser: le prendre à l'intérieur de sa mousse et l'écraser sinon, il se multiplie vite et suce la sève des plantes et des arbres, qui périclent.

LEGUMES MOINS CONNUS

Les légumes fruits

Ils comportent les aubergines, courges, courgettes, tomates, poivrons; tous les légumes qui résultent d'une fleur.

Plantes potagères se consommant comme des légumes bien qu'elles soient des fruits.

Famille des cucurbitacées

La courge du Siam

Elle a une chair blanche avec des pépins noirs.

Elle ressemble un peu à la courge spaghetti; elle forme aussi des filaments si on la cuit entière.

Assez sucrée, elle s'utilise pour confectionner des desserts; on l'aromatise avec de l'anis, de la vanille etc.

On en fait aussi des confitures.

Le pâtisson

En fait une courgette qui a une forme aplatie au goût de cœur d'artichaut, venant très bien dans nos jardins.

Elle peut s'utiliser simplement en cuisine, mais les petits pâtissons peuvent servir à faire des desserts; en les cuisant avec du sucre et des épices ils attrapent un goût qui rappelle le pain d'épices.

La courgette jaune et la courgette ronde

La courgette jaune se prépare exactement comme la courgette verte.

La courgette ronde sera idéale pour préparer des courgettes farcies.

Les courgettes rondes peuvent atteindre une belle taille si on les laisse grandir.

Les fleurs des courgettes sont aussi excellentes à manger.

On les prépare en beignets, nature, farcies, sucrées, salées.

Famille des légumineuses

La fève des marais

Comme elles font d'abord une fleur qui engendre le fruit, elles sont à classer dans la catégorie des légumes fruits comme le petit pois ou le haricot.

Légume dont on a vraiment le plus d'emploi dans le jardin:

Légumineuse comme les petits pois et les haricots, elle fabrique son propre azote; de cette manière, elle enrichit le sol.

Plus rustique que le petit pois, dans les régions où l'hiver n'est pas trop rude on peut la semer en automne; on pourra ainsi en avoir très tôt; sinon on peut la semer à partir du mois de février, dès que le sol n'est plus complètement détrempé.

La fève aime un climat frais mais pas la chaleur; plus tôt on la sèmera, mieux cela ira. Elle se récolte à partir de fin juin.

3 manières de la récolter:

1. **En juin-juillet**, on aura d'abord les gousses.
Si on ouvre les gousses à ce moment-là, elles n'ont pas encore de graines; On trouve à l'intérieur une sorte de velours vert.
Elles peuvent se manger ainsi, à la manière des haricots verts.
2. **En juillet-août**, elle contient des graines à récolter fraîches.
Excellentes dans des préparations à base de pommes de terre et d'autres légumes; on y ajoute des lardons et un soupçon de vinaigre, pour obtenir un genre de salade liégeoise.
Les graines moins jeunes sont recouvertes d'une peau un peu dure; on peut soit la laisser soit l'enlever mais c'est un gros travail surtout pour une grande quantité.
3. **En août-septembre**, on récoltera les grains secs.
Elles se conservent alors comme des haricots ou des pois.
Elle est devenue légumineuse; beaucoup plus riche en protéines.
On peut l'utiliser pour les mêmes préparations qu'avec des haricots.

Une excellente recette: une soupe de fèves avec poivrons et ail pressé.

On mixe le tout: excellent!

Soupe du Pays Basque, elle s'appelle "**la bissara**".

La cuiller doit tenir debout dans la casserole.

Les fèves ont une très grande utilité en culture biologique; en les cultivant très tôt, les pucerons y viendront; cela va attirer les coccinelles, qui verront une nourriture abondante; elles pourront donc faire beaucoup de petits pour manger tous les pucerons.

Après les fèves, elles s'occuperont des autres pucerons du jardin.

Les fèves serviront aussi de très bon engrais vert; après la récolte, toutes les fanes peuvent rester sur le jardin; elles retourneront au sol pour l'enrichir.
Des fèves cultivées sur un terrain pauvre l'enrichiront.

Famille des solanacées

L'aubergine blanche

On connaît bien les aubergines violettes mais il en existe aussi des blanches.
C'est une aubergine particulièrement sucrée.

Légume des pays méditerranéens sa culture demande un climat tempéré chaud; on peut tout de même la semer à chaud de février à avril pour la repiquer en serre chauffée de préférence.

L'aubergine tigrée

Il en existe de plusieurs couleurs.
La même culture se fait comme pour les autres aubergines.

Ne jamais manger les aubergines crues; elles contiennent beaucoup de solanine toxique qui disparaît à la cuisson.

L'aubergine œuf

Toutes petites aubergines ne devenant pas plus grosses qu'un œuf.
Elles ont plusieurs couleurs, blanches, vertes, jaunes, violettes.
Elles poussent en grappes.

Idéale comme aubergine à cultiver en pot sur un balcon.
Comme les précédentes elle se sèmera à chaud de février jusqu'avril.

Les poivrons jaunes

On commence à les connaître.
Avant on voyait des poivrons verts et des poivrons rouges; le poivron vert étant simplement un poivron rouge non encore mûr.

L'hybridation a permis d'obtenir le poivron jaune, aussi très bon.
Suivant sa couleur, chaque poivron a un goût différent: le vert un peu plus amer, le rouge un peu plus sucré, le jaune en général très bon bien qu'il puisse parfois être piquant, mais le goût piquant part à la cuisson.

On commence à voir sur le marché des poivrons violets issus d'une hybridation créée par l'agriculture hollandaise.
Cru, pour décorer un plat ils donnent un bel effet mais une fois cuit il redevient vert; c'est en fait un poivron vert avec le goût du poivron vert.

Semés à chaud en mars-avril ils seront ensuite repiqués en serre chaude; la culture en est fort longue.

La récolte se fera du mois d'août jusqu'au mois de novembre.

Les tomates

Il en existe de toutes les sortes, de toutes les couleurs, de toutes les formes, de toutes les tailles, de tous les poids: depuis la petite tomate cerise jusqu'à la Rio Grande qui peut atteindre 1 à 2 kg par fruit.

Au début de leur introduction chez nous, utilisées comme plante ornementale, les tomates ne se mangeaient pas; on les croyait toxiques.

Elles se sèment en godets dès le mois de février pour être repiquées en serre froide, ou en pleine terre si le climat le permet, après le 15 mai quand tout risque de gelée a disparu.

La levée demande absolument une température de 18° à 25°.

Elles seront récoltées à partir du mois de juillet jusqu'aux gelées.

Si les tomates filent dans les pots, pour les repiquer on les enfoncera profondément en mettant toute la tige dans la terre; des racines viendront sur la tige; et plus il y en aura plus beau deviendra le plant.

La tomate verte

Il existe une variété de tomates vertes restant vertes à maturité.

Elles sont très bonnes; on en fait des confitures, des beignets.

Attention!! Pour manger des tomates vertes elles doivent absolument être mûres.

Ne jamais manger de tomates vertes non mûres; elle contiennent énormément de solanine et sont donc toxique.

Les tomates oranges

La variété "Auriga": petite tomate orange à maturité; très bonne et très belle pour décorer les plats et varier les couleurs.

La tomate noire charbonneuse

Le dessus est noir comme de la suie; le reste de la tomate est rouge pourpre.

Bien mûres, elles sont vraiment une variété excellente.

Cela vaut la peine de découvrir les tomates; elles ont des goûts très particuliers: la tomate noire a un goût musqué n'appartenant qu'à elle; les tomates roses sont les meilleures; on trouve parmi elles les plus fruitées et les plus sucrées.

Un peu plus fragiles et plus sensibles au mildiou, elles seront cultivées en serre froide.

Les tomates noires sont toutes de grosses tomates musquées, très sucrées; on les mange comme un fruit, sans assaisonnement; elles deviennent énormes.

Les grosses tomates sont vraiment délicieuses.

La Géante Belge vient des Etats-Unis, pas de Belgique; on l'a nommée la "Géante Belge" car la Belgique est connue pour ses grosses tomates.

Cette tomate peut peser entre 1 et 2 kg.

La bouillie bordelaise en prévention permet d'éviter le mildiou.

Pour lutter contre le mildiou, la plante sera la plus forte possible.

Elle peut se cultiver sur une grosse couche de compost.

Le fumier et tous les déchets peuvent se mettre tels quels au pied des tomates en grosse couche de 20 cm.

Pour être bonne, la tomate demande une terre très riche; en plus, le pied sera bien protégé pour garder l'humidité.

Les cultiver en serre froide donne de très bons résultats; une attaque de mildiou, sera toujours limitée, et n'atteindra pas fruit.

Dès l'apparition des premiers fruits l'arrosage se fera uniquement au pied sans mouiller ni feuilles ni les fruits.

Les feuilles des tomates atteintes du mildiou dans la serre se décolorent et les bords deviennent secs.

Dès le début de l'attaque, couper ces feuilles et les mettre au pied des plants le plus vite possible pour enrayer la maladie.

Des plants de tomates atteints du mildiou sont redevenus complètement sains après ce traitement.

Parfois le mildiou arrive très vite.

Pour permettre une action rapide, faire tremper pendant quelques jours dans de l'eau les parties malades enlevées.

Lorsqu'elles commencent à pourrir et à sentir, arroser le pied des plantes avec cette macération.

Ceci peut se faire avec toutes les plantes atteintes de maladie.

En mettant les feuilles au pied le résultat est moins rapide; il faut attendre qu'elles se dissolvent; cela dure plus longtemps.

Un voile de protection peut être posé sur les tomates mises dehors mais on tiendra compte du fait que la tomate a besoin de beaucoup d'air.

Les housses pour tomates du commerce, les font pourrir; le plastique troué donne le même résultat: elles pourrissent.

Les protéger d'un toit même en dur évitera à la pluie d'arriver directement sur les feuilles.

Les purins de consoude, de prêle, d'ortie, s'avèrent les plus efficaces.

Toutes ces plantes peuvent s'utiliser ensemble pour faire un purin et arroser au pied des tomates.

Cela fortifie la plante et l'aide à lutter contre les champignons.

Les gourmands des tomates peuvent toujours se repiquer au pied.

Ne pas enlever les feuilles des tomates pour les faire mûrir.

Quand la tomate mûrit et prend sa coloration, un phénomène intérieur se produit; il n'a absolument rien à voir avec le soleil.

Les amidons et la solanine se transforment d'abord en sucre; la pigmentation démarre ensuite; les tomates prennent alors leur couleur, suivant les variétés.

Si on cueille une tomate non mûre, après quelques jours la pigmentation démarre pour la colorer mais elle ne sera toujours pas mûre; elle garde sa solanine, véritable poison. N'enlever les tomates pour qu'elles continuent à mûrir que lorsque le processus de pigmentation a commencé; le mûrissement a alors aussi déjà commencé; il se poursuivra jusqu'au bout.

En retirant la tomate avant que ne commence le processus, la pigmentation se déclenchera mais la transformation de solanine en sucre ne se fera pas.

Les tomates mûrissent plus vite enveloppées dans du papier journal à la cave qu'au soleil.

Ne jamais enlever les feuilles d'une plante; elles participent au phénomène de photosynthèse; il permet de nourrir les plantes et n'a rien à voir avec le phénomène de maturation; enlever les feuilles, équivaut à enlever les tomates.

En fin de saison, mieux vaut enlever les tomates qu'enlever les feuilles mais mieux vaut encore ne rien faire du tout et les laisser mûrir sur le pied.

Une fois le processus de mûrissement commencé, les tomates peuvent être cueillies si la température descend sous 10° ou 8°.

Quand elles ont commencé à se colorer on peut les rentrer; elles vont terminer de mûrir.

Certaines variétés spécialisées peuvent se manger jusqu'à Noël.

Ce sont des variétés très tardives; tout le plant sera rentré et la maturité arrive plus tard.

Epandant des couches de fumier frais ou de compost au pied des tomates n'offre aucun danger de brûlure.

Pour avoir de beaux plants, entourer les tomates d'un large tube et le remplir de terre; de cette manière, la tomate refait des racines plus haut.

Le soleil rayonne sur le tube et réchauffe la plante; cela permet de faire repartir le plant; il produira de nouveau un ou deux bouquets de fruits très tard.

En mettant 20 cm de compost au pied des plants, le résultat sera à peu près le même

Pour prolonger la récolte, surtout si les plants ne sont pas nombreux, repiquer les gourmands comme pour en faire une bouture; les enfoncer de 10 cm dans la terre; on repart ainsi avec un pied jeune qui prolongera la récolte d'un ou de deux mois.

Avant de les repiquer, ne laisser que quelques feuilles comme pour toutes les boutures afin de diminuer la transpiration et la photosynthèse.

Surtout si on a mis le plant très tôt, la plante mère s'arrête de faire des bouquets; cette méthode est surtout valable pour les tomates hâtives.

Variétés hâtives, variétés tardives

Pour les pommes de terre par exemple, une variété hâtive signifie qu'elle sera mûre après 90 jours de culture.

Il faut 120 jours de culture à une variété mi-hâtive comme la bintje.

La durée de culture des pommes de terre tardives est de 150 jours.

Le terme hâtive, mi-hâtive ou tardive indique le moment de la récolte mais pas le moment du semis.

Les hâtives, peuvent être semées très tôt dans l'année mais aussi très tard; elles vont encore arriver à maturité, alors qu'une autre n'y arrivera plus.

Pour les haricots il ne faut plus semer de variété tardive en juillet mais une variété très hâtive a encore des chances de produire des haricots arrivant à maturité.

Hâtif ou tardif indique le temps de culture.

Les tomates tardives, comme les noires-charbonneuses et toutes les grosses tomates se récoltent généralement 2 mois après les premières tomates.

Des petits pois très hâtifs, hâtifs, tardifs, peut tous être semés en même temps; les hâtifs se récolteront d'abord, les mi-hâtifs 1 mois après et les tardifs 2 mois après.

Au mois de juillet-août, ne plus semer de laitues tardives.

Reprendre alors les laitues de printemps; on pourra encore en manger en automne, avant l'hiver.

Hâtif ne signifie donc pas semer tôt au printemps.

Les boliviens mangent des pommes de terre "frappées".

La température descend à -10, -20, -30 pendant la nuit et monte à + 10, + 20, + 30 pendant la journée.

Toutes les pommes de terre sont entreposées sur le toit des maisons; elles gèlent ce qui provoque une déshydratation naturelle; elles chauffent ensuite pendant la journée.

On obtient ainsi un bon aliment concentré informe, sec et très sucré qui se conserve bien.

Les différents peuples cherchent toujours des formules par rapport à leur climat, pour conserver la nourriture.

REPONSE AUX QUESTIONS

Les capucines servent de piège pour les pucerons; elles les attirent et pendant qu'ils les mangent les autres plantes peuvent pousser.

Les sécrétions émises par les racines des soucis sont bénéfiques à certaines plantes; elles neutralisent beaucoup de champignons dans le sol; et le soucis est une jolie fleur.

Les puces de terre font des trous dans les feuilles.

Pour s'en débarrasser, poudrer avec des algues marines et tenir le sol humide.

Courges et courgettes peuvent encore être semées en pleine terre maintenant; laisser un espacement d'1 mètre.

Les potirons demandent un espace double ou triple.

Des cloches seront utilisées pour empêcher les limaces de manger les plants; la chaleur permet aussi de les faire démarrer beaucoup plus vite.

Les courgettes ne courent pas et produisent 2 fois par an.

Prévoir 1 m² pour leur culture.

Les fleurs mâles fleurissent d'abord sur les hautes tiges pour polliniser les fleurs femelles qui seront généralement plus bas sur des tiges plus courtes.

Pour faire des beignets de fleurs de courgettes, utiliser les grosses fleurs mâles du haut des tiges.

Veiller toutefois à en laisser suffisamment pour la pollinisation.

Certaines variétés de courgettes font spécialement plus de fleurs mâles; elles sont utilisées pour faire des beignets.

En cueillant les courgettes très jeunes, la production va se multiplier mais à un moment la floraison s'arrêtera.

Les courges restées sur la plante grossissent.

A leur récolte, le plant sera laissé en terre; il redémarrera fin août-septembre, pour donner une nouvelle production en automne.

Les courgettes se cultivent toujours en pleine terre; en serre les feuilles deviennent énormes mais le plant n'aura quasiment pas de fruits; il se produit la coulure des fleurs. Dans un milieu confiné, trop chaud, la fleur n'est pas fécondée.

Les livres nous disent de pincer les potirons comme les melons sur 5 feuilles.

Ici, dans le nord, aubergines, melons, poivrons, piments etc. ne devront pas être pincés; la chaleur et la lumière manquent; la plante se comporte naturellement comme si elle était pincée; pousse étant naturellement réduite.

Dans le midi on pince sinon les premières fleurs arrivent 1 ou 2 mètres plus loin que la base du melon mais ici cela ne se passe pas.

Les melons poussent bien; les fleurs viennent près de la base et il n'est pas nécessaire de les pincer.

Les potirons sont beaucoup mieux adaptés.

On peut les limiter s'ils vont trop loin mais au lieu de les tailler, les faire plutôt tourner sur eux-mêmes en respectant leur sens naturel de rotation. Il faut.

La tige peut se fixer au sol à l'aide d'un petit cavalier pour la maintenir dans la bonne position.

Pincer certaines variétés de potirons produit des fruits énormes.

On préfère généralement avoir 10 plus petits potirons de quelques kilos plutôt qu'un énorme de 50 ou 60 kg, sauf pour faire des concours.

C'est maintenant la meilleure période pour semer les potirons.

Le faire le plus vite possible jusqu'à la fin du mois, pour les avoir jusqu'aux gelées.

Si la place manque, les semer en godets et les repiquer avec la motte.

Concombres et cornichons peuvent encore se semer le plus vite possible en pleine terre en poquets.

Les choux brocolis blancs d'hiver sont à semer maintenant; au plus tard au 15 juin; les repiquer une fois s'ils deviennent trop grands.

Les repiquer avant l'hiver produit d'énormes choux-fleurs en mars, avril, mai.

Ils passent l'hiver en pleine terre sans protection.

Tout est comestible, même les feuilles.

Les piments, moins nocifs pour la santé que le poivre ont les mêmes propriétés et contiennent plus de vitamines.

BOÎTE À IDÉES

Pommes de terre noires et ignames

Ecrire à FR3 qui a donné un reportage sur les pommes de terre noires.

En Normandie ou en Bretagne, des cultivateurs ont des champs entiers d'ignames; ils n'arrivent pas à les écouler; on pourrait peut-être s'en procurer par là.

C'est une culture très facile.

Comment procéder au mieux pour la culture des asperges?

Elles se ressement si la culture contient des plants mâles et femelles.

Culture d'une facilité formidable, avec les asperges, on est tranquille pour 10 ou 20 ans.

En laissant les déchets coupés sur le jardin, des plantes vont se ressemer spontanément.

Un cours sera donné un jour sur la culture des asperges.

Les légumes racines se repiquent-ils?

Tout dépend de la fertilité du sol.

Dans un sol trop dur le repiquage ne sera pas facile.

Le repiquage de certaines racines fonctionne très bien: le navet ou la betterave rouge.

Les carottes et les chicons deviennent fourchus; ce n'est donc pas à conseiller.

Comment faire pour récolter les graines des légumes montés?

Les méthodes sont tout à fait différentes suivant le légume.

Tous les légumes montés en fleurs sont comestibles mais changent de goût.

SEMIS URGENTS

À semer le plus vite possible, avant le 15 juin

Les haricots à rames

Les haricots nains peuvent encore se semer jusque début juillet; il est même préférable de faire des semis échelonnés toutes les semaines ou tous les 15 jours.

Les carottes et les panais pour les provisions d'hiver.

Les chicons

Les betteraves potagères

Un peu moins urgent, mais il faut les semer avant le 15 juin pour en avoir des belles.

Les poirées

Le maïs

Peut se semer en place comme les concombres, cornichons, courgettes et courges.

Les brocolis blancs d'hiver.

Ils occupent le terrain pendant tout l'hiver; ils ne gèlent pas; en mars-avril on a en général des choux-fleurs à manger et une masse de feuilles très intéressante.

Le mesclun

Salade composée de laitue principalement à couper, de chicorée sauvage italienne genre Chioggia ou mantovana, de roquette de la famille des crucifères mais qui pousse comme une laitue; elle a un goût poivré.

En jardinage biologique, la composition du mesclun peut s'étendre; il se composera de laitues, de chicorées, de roquette, mais aussi de toutes les autres herbes beaucoup moins utilisées comme le cresson, la coriandre, le fenouil, et tout ce qui peut se manger cru. Sa composition changera selon les saisons.

Dans le catalogue, on trouve pour les 12 mois de l'année des légumes à consommer en petite quantité; leur goût étant trop fort en manger plus.

Pour prolonger de beaucoup la production des plantes, et éviter qu'elles ne montent en graines trop vite, on prendra toujours les feuilles les plus grandes du tour, en épargnant le cœur.

Pareil pour les légumes à couper, comme les laitues ou les choux; prélever les grandes feuilles en laissant le cœur; en coupant toute la plante, on n'a soit plus rien soit elle risque de monter en graines.

Prélever les feuilles du tour prend un peu plus de temps mais la plante continue à bien produire avant de monter en graines.

C'est typique pour la laitue à couper mais cela vaut aussi pour les plus petits légumes comme la mâche.

Prélever les feuilles du tour d'une laitue à couper permet de la garder toute la saison jusqu'en automne avant qu'elle ne monte.

La laitue à couper australienne est formidable au niveau de sa grande résistance à tout. Elle se garde toute l'année, depuis maintenant jusqu'en automne sans monter en graines; elle devient très grande.

De couleur vert blond, son goût est exceptionnel.

D'autres sont aussi très bonnes: notamment celles du genre feuilles de chêne dont le goût est un peu plus coriace.

Il faut essayer toutes les laitues, pour découvrir leurs différents goûts.

Même une mâche repiquée dont on prend la peine d'enlever les feuilles du tour, produira beaucoup plus idéale pour les mescluns, elle produit toute l'année.

Les variétés à grosses graines de Hollande et la mâche d'Italie, sont délicieuses toute l'année.

Si on repique les mâches elles deviennent comme des petites laitues.

Le fenouil

On pourra bientôt le semer continuer jusqu'au mois d'août.

Plus tôt, c'était risqué; il lui faut du temps chaud et humide.

Mieux vaut faire des petits semis échelonnés tous les 15 jours; le fenouil, très sensible à la moindre sécheresse ou au moindre froid risque de monter en graines.

Il en existe plusieurs variétés, comme le fenouil bronzé, le fenouil perpétuel, qui donne de l'arôme mais le fenouil à bulbe s'avère le plus intéressant comme légume.

Le "bulbe" se compose simplement de la base des feuilles qui grossissent.

Légume très curieux, il a 3 goûts et 3 usages différents.

1. **Le feuillage** a un goût anisé tout à fait particulier.
2. **Le bulbe** n'a quasiment plus le goût d'anis; son goût est tout à fait différent; on peut le manger cuit ou cru.
Frais, il est vraiment très bon cru.
3. **La racine** pousse comme un salsifis et se mange aussi; son goût est totalement différent.

Les 3 parties peuvent s'accommoder de 3 façons différentes.

Lorsque le fenouil commence à monter en graines, on le consommera le plus vite possible; les racines seront consommées comme des salsifis et les graines comme épice; Leur goût est très agréable.

Les semer en poquets; de cette façon, sans repiquage, il montera beaucoup moins vite; il ne supporte pas le repiquage à racines nues.

Mettre 2 ou 3 graines tous les 30 cm, puis supprimer les plants les moins beaux.

Les radis

Habituellement, on cultive les premiers radis hâtifs puis on arrête.

Il existe aussi les radis d'été de toutes les couleurs; ils deviennent assez gros et résistent beaucoup mieux à la sécheresse et à la chaleur.

Pour avoir de beaux radis, les planter dans un terrain mi-ombragé et humide sinon ils montent tout de suite en graines.

Les radis de Chine et du Japon peuvent se cultiver comme nos rutabagas ou comme nos carottes.

C'est un vrai légume racine sans tous les inconvénients des légumes de chez nous; il ne monte pas en graines.

En Chine et au Japon, ils sont un des légumes principaux.

Ils se mangent crus ou cuits.

On les sème maintenant pour les conserver pendant l'hiver.

Certains peuvent atteindre 10 et 15 kg.

Il en existe de toutes les sortes, de toutes les couleurs et de toutes les formes.

Certains atteignent 1 mètre de long.

Ils sont rouges, verts, ronds, longs, demi longs, à racines transparentes etc.

Ils résistent au moins jusque -10° et se récoltent tout l'hiver.

ils nous procurent une crudité formidable pour l'hiver.

Si on annonce des températures extrêmes on peut les enlever et les conserver à la façon des céleris raves et des carottes, dans de la tourbe ou du sable.

En général, ils sont beaucoup moins piquants, beaucoup plus sucrés et beaucoup plus juteux que nos radis.

Les semer très clairs en place ou en godets pour les repiquer avec la motte.

Bon légume pour pratiquer la permaculture.

Après l'hiver ils montent, les graines se ressèment et cela permet d'avoir des radis quelques mois plus tard.

La culture ressemble à celle du chou-navet, du navet rave ou du rutabaga.

Le ramonace, gros radis noir long, se rapproche le plus de cette famille de radis asiatiques.

Le ramonace sera surtout utilisé pour préparer des remèdes contre la toux; il contient beaucoup de vitamines; les autres sont bons à manger tels quels.

Le rose de Chine est très doux et très bon.



JUILLET



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Les araignées du jardin

Elles sont nos auxiliaires et mangent les insectes.

L'épeire diadème

Se reconnaît à sa toile mais surtout à la croix blanche sur fond brun qu'elle porte sur le dos.

Sa toile lui tout à fait spécifique est un vrai chef d'œuvre.

On peut l'admirer le matin quand la rosée est encore présente; c'est magnifique à voir.

Elle se poste généralement dans le coin de sa toile en attendant sa proie.

Elle prend des mouches, des mouchettes, des aleurodes, tous les insectes qui sont nos ennemis au jardin.

Elle vit quelques années.

L'opilion

C'est le faucheur.

On ne le trouve pas seulement au jardin mais aussi à l'intérieur, dans les remises etc.

Contrairement aux autres, son corps n'est pas divisé à la taille.

Une caractéristique du faucheur sont ses longues palpes.

Il possède 4 longues pattes, puis des palpes grâce auxquelles il s'oriente.

Ses longues pattes peuvent se fragmenter en cas de danger; s'il quelqu'un ou quelque chose l'accroche il laisse tomber la patte et s'enfuit.

Le scolopendre

Ressemble fort au mille-pattes et souvent confondu avec lui.

Il fait 2 à 3 cm de long avec 15 paires de pattes et parfois plus.

De couleur brune, il possède sous la tête 2 puissants crochets à venin avec lesquels il chasse.

Il tue les cloportes, les araignées et beaucoup d'autres insectes.

Il ne mange pas de légumes et n'abîme rien.

On le trouve parfois dans les pommes de terre lorsqu'on les arrache; il y chasse l'insecte qui a fait des trous dans la pomme de terre.

Il se comporte comme le perce oreilles dans les fruits; on le condamne car on pense qu'il mange le fruit mais c'est faux.

Le mille-pattes

Fort commun, espèce voisine du scolopendre, il mesure de 2 à 4 cm et possède de 50 à 60 paires de pattes.

De couleur claire il est beaucoup plus agile que le scolopendre.

Il ne possède pas d'yeux mais les dernières pattes se sont modifiées en organes sensoriels. A chaque extrémité, les pattes plus longues que les autres sont des antennes avec lesquelles il palpe et trouve sa nourriture.

Il se nourrit également d'insectes; il se rencontre surtout dans les sols riches en humus. Cet insecte dans le jardin, témoigne que le terrain commence à devenir bon; on ne le trouvera jamais dans une terre dure et argileuse.

Il peut s'enfouir jusque 40 cm de profondeur.

Il en existe encore un autre de la même famille; plus rare, il se nourrit surtout de fragments végétaux qu'il recycle.

On le trouve souvent roulé en spirale et vit plutôt près du bois en décomposition.

Les pucerons

La cochenille du cornouiller

Elle se fixe à demeure sur les branches; on aperçoit leurs petites carapaces brunes; elles ne bougent pas.

On les retrouve sur les pommiers, les poiriers, des arbustes et même dans les vérandas. Certaines générations naissent ailées et se propagent dans l'environnement.

La couleur carmin, très recherchée, est fournie par le sang de la cochenille vivant sur des plantes grasses épineuses.

C'est une cochenille tout à fait spéciale.

La gomme-laque est également produite par une cochenille d'Asie orientale.

La bible parle de la manne du désert.

Cette manne n'est autre que le miellat solidifié, produit par des cochenilles du Proche-Orient

S'en débarrasser est très difficile.

On peut en éliminer beaucoup avec un jet d'eau dont on peut régler la pression pour ne pas nuire à la plante; tous les pucerons ou cochenilles tombent par terre et 90% périssent.

Le puceron du pêcher est un puceron vert.

Le puceron de la fève est un puceron noir.

Les pucerons sont en général spécifiques à une plante.
Ils sont totalement différents mais occasionnent les mêmes dégâts par succion de la sève.
Ils transmettent des maladies virales aux plantes en allant d'une plante à l'autre.

Il existe des moyens naturels et très simples de se débarrasser de la plupart des nuisibles.
En cas d'envahissement, on peut toujours poudrer avec des algues marines qui nourriront en même temps les plantes.

Le kermès

Il provoque des gales sur les sapins qui forme des sortes de petits ananas sur l'extrémité de ses branches.
L'insecte se trouve surtout sur les épicéas et tous les sapins; il force l'arbre à se défendre en formant cette gale.
En séchant, cette gale s'ouvre et libère les insectes qu'elle contient; un œuf y a été pondu et l'arbre l'a enfermé.
Lorsque l'insecte devient adulte, la gale s'ouvre et libère des insectes ailés qui iront propager la gale à d'autres arbres du voisinage.

Lorsqu'on voit cette gale, ne pas croire que c'est une pousse du sapin; il faut arracher ce petit ananas.

Tous ces pucerons attirent les fourmis, par leur miellat: leurs excréments sucrés.
Avec des pucerons les fourmis nous envahissent aussi.
D'autres insectes que les fourmis protègent aussi les pucerons pour profiter de leur miellat.

Le moyen le plus simple de se débarrasser des pucerons: pincer le bourgeon terminal des plantes; de cette manière la composition de la sève change.
La plupart du temps, les pucerons aiment une sève très riche en azote.
Pincer le bourgeon terminal aussi bien des arbres fruitiers que des plantes les affaiblit; c'est un bien pour les fruitiers; la composition de la sève change et les pucerons de cette plante meurent de faim.

Pour cette raison on pratiquera aussi la taille d'été ce qui permettra d'intervenir toute la saison.

Il n'est pas toujours possible de pincer mais quand on peut le faire il ne faut pas hésiter.
Ne jamais pincer avant le mois de juin; à ce moment les nouvelles pousses très riches en azote attirent les pucerons.

Cette technique ne fonctionne pas sur les haricots; si on pince on n'aura plus rien.

Il convient mieux de poudrer avec des algues marines toutes les légumineuses; elles ont besoin d'un supplément de chaux et de magnésium que contiennent les algues marines. Les légumineuses ont la capacité d'absorber ces éléments par les feuilles.

Au fil des ans, grâce à l'abondance d'insectes dans le jardin, tous ces inconvénients auront disparu; lorsque l'équilibre se fait les invasions n'existent plus.

Les puces de terre font des petits trous dans les feuilles; elles peuvent être éliminées soit avec des algues marines soit en maintenant le sol humide.

Elles adorent la sécheresse et ont horreur de l'humidité.

Avoir des puces de terre est signe de sécheresse et de manque d'eau.

Cela n'arrive pas si le sol reste couvert en permanence même avec les feuilles des légumes.

Les feuilles fanées du dessous seront laissées sur place pour couvrir le sol; on lutte ainsi contre la sécheresse et contre beaucoup de vermine.

Tout est question d'équilibre.

Il est très facile d'apprivoiser les araignées.

Très intelligentes, elles reconnaissent parfaitement les gens qui leur veulent du bien ou du mal, ou leur jardinier.

Si on les respecte elles seront tranquilles; elles ne vont plus bouger on pourra même les toucher.

Si la toile bouge, d'habitude elles viennent tout de suite; elles pensent qu'une proie s'est fait prendre mais quand elles nous connaissent elles restent dans leur coin et ne bougent pas.

Les araignées sont le meilleur moyen de se débarrasser des aleurodes, ces petites mouches blanches venues d'Amérique il y a une dizaine d'années; elles ont commencé par coloniser les serres et les endroits chauds mais maintenant elles s'habituent dehors sur les choux alors qu'avant elles restaient confinées dans les serres.

Si on laisse les araignées tranquilles, elles vont piéger toutes les mouches et toutes les aleurodes.

Une invasion d'aleurodes peut faire beaucoup de dégâts.

Les araignées sont vraiment un bienfait même à l'intérieur de la maison; elles piégeront les mouches et les moustiques sans problèmes.

Mettre des diffuseurs pour éloigner les moustiques nous en fait subir l'impact aussi.

Il existe beaucoup plus d'araignées qu'on ne le pense.

Les araignées font leur toile au jardin; le matin avec un peu de brume ou de rosée on verra des milliers de toiles d'araignées partout sur les légumes.

Elles ne font aucun dégât et ne nuisent pas à l'homme.

On ne se rend pas compte de ce que fait la nature; sans tous ces auxiliaires nul ne saurait comment s'en sortir.

Si tous les produits insecticides mis sur le marché étaient efficaces il ne devrait plus y avoir d'insectes depuis longtemps; au contraire, ils sont de plus en plus nombreux.

Il peut arriver que les araignées piquent.

Les abeilles ou les guêpes sont dangereuses mais cela dépend beaucoup de l'attitude des personnes.

Quand on en a peur on tape dessus et c'est comme cela qu'on se fait piquer.

Une piqûre d'abeille ne fait pas toujours du tort; il existe maintenant une thérapie à base de piqûres d'abeilles.

Il existe toujours des plantes tel le plantain ou le poireau qui permettent de nous soigner de ces piqûres.

On peut écraser une feuille de quantité de plantes pour la passer sur la piqûre.

Le plantain est le meilleur remède en cas de piqûres d'insectes ou les brûlures d'orties.

Les mille-pattes sont absolument inoffensifs pour les légumes.

On ne les trouve que dans les terres très riches; ils détruisent l'humus et recyclent tous les déchets organiques; plus grand est leur nombre, mieux c'est.

Dans l'ignorance des mœurs de ses insectes, comme on les trouve toujours dans des aliments abîmés on pourrait croire qu'ils en sont la cause;

Ils se trouvent dans les mêmes endroits que les pucerons, tout comme le perce-oreilles.

En cas de pénurie de nourriture, le perce-oreilles peut se reporter sur les légumes ou sur des fruits, seulement pour se maintenir en vie, le temps de trouver une nourriture carnée plus appropriée.

Généralement dans un jardin bio, où la vie de la nature est respectée, tous ces animaux sont en équilibre et trouvent à se nourrir; c'est pourquoi il ne faudrait jamais rien tuer.

Sans pucerons, pas de coccinelles; le problème, est dans la concentration.

Quand une brusque invasion de chenilles détruit les groseilliers et que les oiseaux n'arrivent plus à les arrêter il faut bien intervenir pour sauver les groseilliers mais ce fait est extrêmement rare.

Les semis de juillet sont importants pour avoir des légumes toute l'année, tant en automne qu'au début de l'hiver.

Tous les légumes pour la fin de l'hiver et le printemps seront semés à partir du 15 août. Les semis effectués autour du 15 août permettront d'avoir beaucoup de légumes frais en hiver.

Semer à ce moment, les choux, le persil ou les oignons, qui demandent une terre riche et calcaire.

Enormément de légumes peuvent se semer pendant la deuxième quinzaine d'août.

A cette période, les prédateurs et les maladies sont absents.

La balsamine de l'Himalaya, magnifique plante comestible se couvrant de fleurs roses; comestible ne veut pas dire qu'elle soit nécessairement bonne.

Elle peut atteindre 3 mètres de hauteur et se resème toute seule.

LES SEMIS DE JUILLET

Les laitues

Elles n'aiment pas trop le soleil ni des températures élevées.

La température optimum pour les laitues se situe aux alentours de 15°.

Cela signifie qu'elles se cultiveront entre 10° et 25° au grand maximum; après 25° elles dépérissent.

Elles iront dans la serre en période de températures très basses mais pas en plein été.

Avec une température de 10° pendant la journée même en plein hiver des laitues pourront pousser en serre froide.

Il leur faut un terrain humide à mi-ombre ou avec un léger soleil et une température basse; elles craignent la sécheresse.

Par temps trop chaud, elles seront arrosées le matin pour maintenir une température fraîche.

En été on choisira toujours des endroits mi-ombragés et une terre riche en humus pour garder l'eau.

Autant que possible, éviter d'arroser.

Une petite couverture organique permettra aussi de garder l'eau dans le sol.

Les laitues d'été et d'automne peuvent toujours être semées maintenant; les hâtives de printemps vont à nouveau se semer; ce sont des laitues de jours courts.

Elles supportent très bien le printemps, mais aussi l'automne.

Des laitues hâtives de printemps semées dans un mois pourront encore se récolter cette année, avant l'hiver.

Les laitues les plus intéressantes toute l'année sont celles à couper.

Certaines variétés sont adaptées à toutes les saisons; elles supportent aussi bien les grands froids que les fortes chaleurs.

Ce sont les seules faciles à avoir en été; pour récolter des laitues pommées en été il faut vraiment être un excellent jardinier.

Même en espaçant les semis, s'il fait chaud et sec elles montent toutes en même temps.

Les laitues à couper résistent à tout.

Beaucoup sont très belles et très bonnes surtout pour faire des mescluns; elles ont toutes les formes et toutes les couleurs.

La meilleure et la plus exceptionnelle, la laitue à couper d'Australie résiste au froid et aux plus fortes chaleurs.

Elle devient grande et belle et a le meilleur goût.

Il suffit souvent de faire un seul semis au printemps pour en avoir toute l'année sans qu'elle ne monte.

D'autres aussi sont intéressantes: l'italienne de Catalogne ou la laitue à couper feuille de chêne.

On en trouve de plus en plus dans le catalogue.

Elles se sèment toute l'année et surtout maintenant.

Une des meilleures, convenant toute l'année est la laitue des 4 saisons.
Ses feuilles ont le bord rougeâtre; elle pousse rapidement, est rustique et costarde et résiste aussi bien au chaud qu'au froid.
Elle donne de très bons résultats et la vraie 4 saisons est une des meilleures.

Les Batavia résistent aussi très bien aux chaleurs et au froid; certaines passent même l'hiver.

Les semis de laitues pourront encore se continuer pendant 2 ou 3 mois.
Les dernières pour passer l'hiver, surtout les laitues à couper, se sèmeront au mois de septembre.
Pour avoir des laitues pommées en serre au printemps il faut les semer vers le 15 août.

Des laitues à couper semées maintenant et dans un mois, protégées par un tunnel ou mises en serre froide pourront être mangées tout l'hiver.

Pour toujours garder des laitues à couper, prélever les feuilles extérieures et toujours laisser le cœur.

Ainsi elles ne montent pas et cela permet d'en récolte 2 à 3 fois plus qu'en la coupant.
Quand on la coupe elle repousse mais elle subit chaque fois un stress très important qui la fera monter en graines.

Le stress doit être évité au maximum.

Laisser le cœur en prélevant chaque fois les feuilles du tour évite le stress; la repousse se fait à très grande vitesse et elle ne monte pas en graines.

Dans un premier temps elles peuvent être démarriées; leur développement peut devenir très important..

Pour faire de la permaculture, en laisser monter une en graines; elle se ressèmera toute seule.

Cela n'empêche pas de manger la pomme; elle sera prélevée; les tiges florales viendront sur le trognon.

Pour certaines variétés de laitues comme la laitue Patience, grosse laitue d'été blonde, il faut croquer la pomme pour provoquer l'apparition de la tige florale; sans cela elle pourrit sur place.

La permaculture semble un peu anarchique en laissant tout ce faire tout seul mais c'est la meilleure méthode de culture à condition de bien observer.

Lorsque les laitues grainent sur place elles se ressèment et germent au meilleur moment; la récolte sera extraordinaire, les graines n'étant pas entrées en dormance.

Ceci est valable pour tous les légumes; légumes ressemés ainsi, et surtout les laitues, ne sont jamais attaqués et n'ont pas de maladies.

Certains légumes, comme les scorsonères, la tétragone ou les panais sont très difficiles à faire sortir de dormance; selon la saison ils lèvent facilement ou non.

On dit toujours que la durée germinative des graines de panais sont au maximum de 6 mois; c'est faux; il s'agit d'un problème de dormance et non de vieillissement.

Beaucoup de graines ne lèvent pas au printemps, alors qu'en juillet-août, c'est leur moment.

Toutes les plantes vivaces et toutes les plantes bisannuelles lèvent le mieux en juillet. Le persil semé à partir de juillet-août vient comme de la mauvaise herbe.

Quand on coupe la grosse boule des choux pommés, blancs, rouges ou vert on récolte encore 3 ou 4 petits choux pommés plus tard.

Au mois de mai-juin, une grosse pomme viendra sur les choux semés au 15 août et repiqués avant l'hiver.

Lorsqu'on coupe cette pomme en laissant le chou en place, en automne on récoltera encore 3 ou 4 petits choux.

Les haricots

Ils peuvent encore se semer

Les chicorées scaroles et les chicorées endives frisées

Du 15 juin au 15 juillet: meilleur moment pour les semer.

Ces variétés supportent très bien la chaleur et le froid mais pas du tout l'arrêt de végétation.

Avant cette période si elles n'ont pas suffisamment chaud ni suffisamment d'eau elles montent tout de suite en graines.

Entre le 15 juin et le 15 juillet elles reçoivent chaleur et humidité.

Elles doivent lever en une semaine au maximum; quand les conditions sont bonnes elles lèvent en 2 ou 3 jours.

Elles résistent jusque -5° ; elles meurent plus souvent d'excès d'humidité que de froid.

En leur mettant une protection en d'octobre ou novembre quand le temps devient très humide on peut parfois en garder tout l'hiver.

Aussi le meilleur moment pour toutes les chicorées sauvages.

Certains semis effectués maintenant seront récoltés jusqu'au printemps suivant.

La plus connue des chicorées sauvages, la Pain de Sucre devient très grosse; il vaut mieux la semer très clair en place.

Elle se repique aussi, mais n'aime pas se trouver à racines nues; cela lui provoque un stress qui peut la faire monter en graines.

En les semant clair en place on repiquera celles enlevées en les démarquant.

Plus les chicorées sauvages se rapprochent de l'épinard et du pissenlit plus elles sont fortes et rustiques; certaines ne gèlent absolument pas.

Toutes les chicorées sauvages résistent jusque -5° , -10° ; celles se rapprochant le plus du pissenlit résiste jusque -15° .

Leurs feuilles sont assez amères; ceux qui aiment l'amertume mettront des chicorées sauvages italiennes; il en existe quelques très bonnes variétés très productives.

Ces chicorées sauvages peuvent présenter toutes les nuances de couleurs.

Les plus recommandables, celles du genre Chioggia, ont remplacé les Vérone.

Elles font une petite pomme rouge très serrée.

les semis se poursuivront jusqu'au 15 août sans problèmes.

Les choux de Chine

Commencer à les semer maintenant jusqu'au 15 août évitera souvent la montaison.
Les choux de Chine peuvent bien sûr se cultiver toute l'année mais il leur faut chaleur et l'humidité et ils montent vite en graines.

Ils lèvent aussi vite que des radis.

Les variétés sont nombreuses.

3 variétés résistent totalement au froid:

1. La MIZUNA, espèce de chicorée scarole un peu sauvage très verte ne gelant jamais.
2. La MIBUNA: son goût ressemble très fort aux endives frisées sans être amer.
3. La VERDURE DES NEIGES résiste à tout.
Genre d'épinard chinois poussant même en plein hiver dans la neige quelle que soit la température.

D'autres ressemblant à des choux pommés ou à des laitues pommées sont un peu plus fragiles mais résistent quand même jusque -10° .

Le **chou de Chine laitue** se rapproche très fort de la laitue; il est très tendre.

Comme pour les radis, au lieu de faire un gros semis massif, on en fera plutôt 1 tous les quinze jours.

Ainsi, on trouvera toujours une période favorable.

Les choux de Chine sont très sensibles à la hernie du chou.

Au niveau alimentaire ils présentent tous les avantages du chou et sont beaucoup plus digestes.

Ils demandent un terrain riche en humus; en plus ils demandent un poudrage d'algues marines sur le feuillage tous les 15 jours.

Ceci est valable pour tous les choux mais les choux de Chine, particulièrement sensibles à la hernie, même encore tout petits devront recevoir un apport de calcaire; dans un terrain acide ils seraient tout de suite malades.

Les radis

Il faut se dépêcher de les semer; le meilleur moment se situant entre le 15 juin et le 15 juillet.

A d'autres époques ils montent trop vite en graines.

Les radis de Chine ou du Japon sont énormes; ils ressemblent à nos radis au niveau du goût et des propriétés mais sont en général plus doux.

Ils se cultivent comme les carottes à conserver.

La plupart du temps il ne faut pas les rentrer; ils résistent très bien au froid jusque -10°
Ce sont des radis d'hiver ou toutes saisons.

Certains peuvent atteindre 10 kg, comme les DAÏKON.

Il en existe des gros ronds et des gros longs.

Crudité dont on dispose tout l'hiver, ils sont très légèrement piquant et contiennent beaucoup de vitamines; leur goût est très bon.

Il en existe de toutes les couleurs, des verts, des rouges, des violets, des blancs, et même des transparents qui eux sont en général très piquants.

Les allemands avaient développé une variété appelée les radis bières.

En Europe on connaissait 2 variétés de gros radis: les ramonaces, gros radis noirs, ronds ou longs, tellement piquants qu'il est impossibles de les manger ainsi.

Puis une même sorte mais blancs que les allemands appelaient les radis bière car ils les mangeaient en buvant de la bière.

Ils sont à peine moins piquants que les ramonaces.

Un radis entamé peut très bien se conserver au frigo.

On peut aussi les couper en tranches et les placer au frigo avec un peu de sel pour éliminer une partie de leur piquant.

S'il fait trop froid on peut les laisser au jardin et les cacher avec de la paille; ils se conservent aussi comme les carottes dans de la tourbe, du terreau ou de la sciure.

Dans ce cas on les rentrera en novembre après une forte gelée quand ils n'ont plus de verdure et ont complètement arrêté de pousser.

Si les radis sont déjà grands maintenant, ils ne passeront pas l'hiver.

Les haricots

Certains livres de jardinage disent que le dernier moment pour semer les haricots à rame est le début juillet mais si on prévoit une belle arrière saison on peut encore essayer mais c'est limite.

Pour garder des haricots verts au congélateur, semer des haricots nains entre le 15 juin et le 15 juillet.

C'est alors qu'il rencontre ses meilleures conditions d'origine et qu'il produit le maximum. Plus tard on peut encore essayer mais avec beaucoup de risques.

Seules des variétés hâtives seront semées; les variétés tardives mettant un mois de plus avant de pouvoir être récoltées.

Avec un bel été indien et un bel automne on aura encore des chances de récolter le hâtif du Limbourg ou le DELINEL.

Depuis quelques années certaines variétés poussent très bien en serre froide, très tôt ou très tard, ce qui n'était pas possible autrefois; on ne récoltait que des feuilles; les fleurs disparaissaient par la coulure; elles ne se fécondaient pas et ne donnaient quasiment rien.

Les meilleures conditions pour les haricots: des journées chaudes et des nuits fraîches sont celles que l'on rencontre maintenant;

Les haricots ne craignent pas la sécheresse, c'est le légume qui y résiste le mieux.

Le grand danger pour lui, est l'excès d'humidité.

On peut aussi semer les demi-ramés utilisés dans le sud de la France, les haricots à cassoulet, le TARBAIS (74. 060)

Cet haricot avait quasiment disparu mais une firme en France a recommencé à les commercialiser.

C'est un demi-ramé; il monte entre 1,5 mètre et 2 mètres; on peut le cultiver au pied du maïs déjà bien grand mais aussi le faire monter sur des rames.

Il se récolte sec.

De nombreux nouveaux haricots nains mange-tout donnent de très bons résultats.

Les haricots ne demandent pas d'engrais ils poussent même dans une terre pauvre et sèche.

Ils servent aussi d'engrais vert pour enrichir les terres.

Ils seront utilisés au maximum en jardinage biologique pour faire profiter les autres légumes de leur engrais.

A condition qu'ils aient de l'air et de la lumière ils peuvent se mettre au pied de légumes plus importants mais on ne verra jamais de parcelles entières de haricots.

Ils enrichissent le sol en azote; les bactéries contenues dans leurs racines le fabriquent; les autres légumes en profitent, sauf l'ail, les oignons et les échalotes.

Sur les racines se voient des petites boules: les fabriques d'azote.

Pour récolter les haricots, les couper et les laisser sur place sans tirer les racines du sol; cela permettra aux bactéries de continuer leur travail.

Le soja, est une légumineuse comme le haricot; on n'arrivait pas à le faire pousser par ici. On a longtemps pensé qu'il avait besoin de beaucoup de chaleur, que c'était un légume des pays tropicaux, mais la seule raison en était qu'il était chez nous dépourvu des bactéries et des champignons qui doivent l'accompagner.

Certaines bactéries restent toujours dans les graines; en les ressemant d'année en année on réussissait de mieux en mieux; ainsi a été fait le lien avec ce phénomène de symbiose.

Il faut garder les bactéries dans le jardin.

Lorsqu'on cultive des haricots pour la première fois, les résultats risquent de n'être pas très bons les deux premières années; les champignons et les bactéries qui se fixent sur les racines pour fabriquer l'azote ne sont pas présents dans le terrain.

Lorsqu'on met un légume pour la première fois, ne pas se décourager; les bactéries et les champignons accompagnant ces légumes, qui fabriquent leur nourriture ne sont pas présents.

Les légumes restent donc chétifs mais une fois leurs symbiotes présents ils se développent très bien.

Avec les légumes habituels on ne s'en aperçoit pas; comme ils sont cultivés sans arrêt les bactéries et les champignons sont présents dans le sol.

Les légumineuses peuvent revenir à la même place pendant quelques années mais après un certain temps vont apparaître des bactéries se nourrissant des symbiotes; il faut donc les changer de place régulièrement.

Des plantes disparaissent quand des bactéries étrangères viennent manger celles qui leur sont nécessaires.

Quand la récolte diminue, il est temps de les changer de place.

Le thym, le romarin émettent des sécrétions pour se défendre mais finissent par s'empoisonner eux-mêmes.

Ceci est valable pour tous les légumes mais plus une terre sera riche en humus vivant moins ce genre de problème arrivera; chacun trouve sa nourriture dans le sol en abondance.

Pareil pour les arbres fruitier; un pommier en place depuis 20 ou 30 ans a développé des sécrétions pour se défendre contre ses ennemis mais il finit par s'intoxiquer.

Pour un nouveau pommier mis à cette même place le poison est présent et il va mourir.

Dans une terre insuffisamment vivante les bactéries et les champignons sont limités.

Les lentilles et les pois chiches poussent très bien par ici mais pour décortiquer les lentilles il faut disposer de beaucoup de temps.

Une tasse de lentilles représente une journée de travail; on ne trouve que 2 graines par gousse.

Le soja et le pois chiche peuvent se consommer en mange-tout.

Le pois chiche est très intéressant; cette légumineuse pousse facilement et peut être mise tôt.

Il ne présente pas les désavantages des haricots qui ont besoin de chaleur.

Le pois chiche pousse facilement partout.

Le fenouil

On arrive au meilleur moment pour le semer; plus tôt le risque qu'il fasse trop sec existe toujours; cela le fait monter en graines.

Il lui faut surtout une terre très riche couverte en permanence .

Il existe 2 ou 3 variétés de fenouils vivaces à semer en juillet-août.

Ils atteignent 2 à 3 mètres de haut, produisant des touffes magnifiques revenant tous les ans.

Ce sont des fenouils aromatiques à l'odeur très différente des autres.

Le fenouil à feuillage bronzé présente un feuillage vraiment extraordinaire.

Ce sont de vrais vivaces, ils résistent à tout.

Les fenouils à bulbes sont les meilleurs.

Les semer entre le 15 juin et le 15 juillet et parfois même jusque fin juillet.

C'est alors qu'on de risque le moins la montaison.

Dans une terre pas vraiment très riche et humide il monte en graines avant de former son bulbe; il réclame chaleur et humidité.

Il résiste jusque -5° ; quand l'hiver n'est pas trop rude on peut parfois en récolter tout l'hiver en pleine terre.

Ce légume vient du sud mais est très résistant au froid.

Pour s'assurer de la réussite d'un semis il faut semer tous les 10 jours pendant un mois.

Les carottes

Si on a raté les semis de carottes, en semer d'urgence des courtes ou des ½ longues hâtives pour encore en avoir avant l'hiver.

Dans 1 mois on pourra semer des carottes ½ longues pour en avoir au printemps si mulots et campagnols ne viennent pas se servir.

Les navets

Commencer à semer les navets à consommer en automne et au début de l'hiver; c'est encore trop tôt pour les navets de conservation.

Pour ceux-là il faut encore attendre 15 jours à 3 semaines

Pour être certain d'en avoir, commencer à semer maintenant toutes les variétés.

Ils résistent jusque -5°

Les navets raves ou rutabagas ne gèlent absolument pas; on peut les semer maintenant; certaines variétés se développent très fort.

Ils sont aussi valables pour nous que pour les petits animaux; leur goût est un peu plus prononcé que celui d'autres navets.

Ils sont indispensables dans le couscous; ce sont eux qui lui donneront son goût particulier.

Leur développement prend un peu plus longtemps que les autres navets; il faut les semer maintenant pour la conservation d'hiver.

Ils peuvent être repiqués mais il vaut mieux les semer très clairs en place et en prélever pour les manger dès qu'ils atteignent la grosseur d'un gros radis; le démariage se fait en même temps.

Les épinards

Faire les premiers semis mais le semis principalement se fera à partir du mois d'août.

Le cerfeuil

Commencer à le semer maintenant mais on a encore le temps pendant 1 mois et demi. Il sera mis dans un endroit mi-ombragé et très humide; il peut aussi se repiquer.

Le persil

C'est le meilleur moment pour le semer.

Légume bisannuel, il est parfois très difficile de le faire lever au printemps.

Il demande un sol à forte teneur en fer; sinon il devient malade, dépérit et se fait attaquer par des petits asticots; il meurt tout de suite, comme les épinards ou le cerfeuil, mais le persil est le plus sensible.

Le persil pousse le mieux en pleine lumière.

Semé dans une couche il lèvera bien car il aime avoir chaud; le repiquer lui est profitable. Trop serré il devient jaune et ne pousse pas bien; pour bien pousser il a besoin de 30 cm d'espace autour de lui; il peut alors atteindre 30 à 40 cm de haut.

Repiqué, il produit une grosse racine comestible et une grosse touffe.

Le persil semé maintenant, pourra se consommer en automne et toute l'année prochaine.

Plante bisannuelle, en serre il peut se comporter comme vivace; le même pied peut rester 3 à 4 ans à la même place; il repousse sans arrêt.

Le coupe régulièrement retarde la montaison en graines.

A un certain moment on peut arrêter d'en prélever pour le laisse monter en graines; il se ressèmera.

Dans un endroit chaud et humide le même pied peut durer 3 à 4 ans.

Le persil sera utilisé en quantité importante dans l'alimentation; très riche en vitamines, fer et en de nombreux minéraux, il a de plus très bon goût.

Il faut l'utiliser comme légume à part entière.

Les orties et la consoude contiennent la plus grande quantité de fer.

Ajouter de la vieille ferraille en permanence dans le tonneau du purin de consoude, de prêle ou d'orties produira de l'oxyde de fer.

Le fer apporté autrement que par la consommation d'une plante n'est pas assimilable par l'organisme humain.

Le fer contenu dans le persil est directement assimilable.

Rendre à la terre les légumes contenant beaucoup de fer permet qu'il soit rapidement assimilé par les plantes.

Sur une terre manquant de fer, épinards, mésophylles, navets, consoude, orties etc. seront apportés comme engrais vert.

Les orties contiennent le plus de fer; elles peuvent se cultiver dans un coin du jardin; utilisées d'abord comme légume, on les fauchera aussi pour en incorporer au purin végétal ou les épandre comme compost sur le terrain.

Ce fer-là sera assimilable rapidement.

Pour disposer d'engrais vert bon marché, mettre de l'ortie en graines dans un tonneau d'eau pendant quelques jours et arroser le jardin avec cette eau; on verra une magnifique levée d'orties; en les détruisant avant la montaison on disposera d'un excellent engrais vert.

C'est le meilleur moment pour semer les bisannuelles aussi bien les fleurs que les plantes comme la ciboule, la ciboulette etc.



AOÛT



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

La mésange

Oiseau acrobate fort familier au jardin; sur une branche elle peut aussi bien se tenir la tête en bas que redressée.

Il en existe plusieurs variétés: la nonnette, la noire, la huppée, la bleue et surtout la charbonnière la plus commune chez nous.

Etant insectivore elle ne s'attaque ni aux fruits ni aux légumes; elle peut passer l'hiver chez nous.

Elle se nourrit d'insectes et de petites graines.

Un peu de gras non salé, un refuge et de l'eau la fera rester l'hiver.

Très bel oiseau à protéger.

Les punaises de jardin. . . .

La puce de terre

Elle mesure 4 mm et ravage nos pois, nos navets et nos radis.

Des petits trous dans le feuillage témoignent de sa présence.

Il n'existe pas beaucoup de moyens de s'en débarrasser.

Comme elle a horreur de l'humidité, éviter la sécheresse en gardant la terre humide le plus possible pour prévenir les attaques.

La punaise verte

Verte en été, elle devient grisâtre en hiver.

Elle vit surtout sur les buissons et les arbres et se nourrit du suc végétal; elle suce la sève mais également carnivore, elle détruit des insectes plus petits qu'elle.

Comme bien des punaises, elle sécrète une substance malodorante pour se défendre des oiseaux et autres prédateurs.

La scutellaire rayée

Espèce voisine de la précédente, elle possède des rayures rouges et noires longitudinales.

Elle suce principalement des baies en leur communiquant une odeur désagréable; les

fruits ont très mauvais goût et deviennent immangeables après le passage de cet insecte.

N'étant pas habile il s'attrape et se détruit facilement; il se laisse très facilement le prendre avec les doigts.

Surtout ne pas le laisser se multiplier.

La femelle pond ses œufs en grand nombre dans la végétation.
Les larves vivent quelques temps en communauté; à ce moment on peut en détruire beaucoup à la fois.
Toutes les punaises sont une excellente nourriture pour les poules.

.... et les mammifères

Le hérisson

Animal à protéger; il peut devenir familier si les chats et les chiens ne le dérangent pas.
Il se nourrit d'escargots, de limaces et d'insectes mais il peut à l'occasion prendre une couvée d'œufs d'oiseaux et même des œufs de poules.
Il aime l'eau; lui en procurer pour qu'il puisse se désaltérer et se baigner.
Bon nageur, il faut toutefois prévoir une rampe non glissante pour lui permettre de sortir de l'eau sinon il se noie par épuisement.
Faire pendre un sac de jute dans l'eau lui permet de s'accrocher pour sortir.
Animal surtout nocturne dans ses promenades, il se met en boule pour se défendre.
Pour le garder dans son environnement, prévoir des branchages, des feuilles et de l'herbe sèche en quantité; il trouvera ainsi moyen de nicher et de se fabriquer un gîte en l'hiver, pour entrer en léthargie s'abriter du froid.
A cet effet, retourner une caisse et la couvrir de feuilles ou de déchets.
Eviter de lui donner du lait; cela lui provoquerait des diarrhées complètement épuisantes.
Le hérisson n'a peur de rien ni de personne.

La musaraigne pygmée

L'un des plus petits mammifères d'Europe, elle qui vit dans le jardin.
Légèrement plus petite qu'une souris, elle se reconnaît à son museau très allongé.
Elle a presque le même mode de vie que la taupe; elle mange continuellement et vit en solitaire dans un labyrinthe de galeries qu'elle emprunte souvent aux taupes et aux campagnols.
Elle chasse continuellement dans l'obscurité et repère ses proies à l'aide de petits cris qui lui sont renvoyés par l'écho comme pour les chauve-souris.
Elle peut vivre quelques années, mais les rayons intenses du soleil risquent de la tuer prématurément.
Elle mesure 4 à 6 cm de long; auxiliaire du jardinier à protéger, elle est uniquement insectivore.

Il ne faut pas avoir peur des araignées ni des acariens visibles à l'œil nu; ils ne sont pas dangereux.
Ceux provoquant des maladies sont invisibles à l'œil nu; il faut un bon microscope pour les voir.
Ceux qu'on voit sont les prédateurs des autres; il vaut mieux les protéger; ils font le ménage et ne sont absolument pas dangereux.
Aucune araignée par ici n'est dangereuse et elles sont toutes très utiles au jardin; elles piègent les mouches, les aleurodes etc.

Les Loches sont les grosses limaces rouges; elles sont nuisibles.

La meilleure façon de s'en débarrasser est d'avoir quelques poules; les limaces serviront à nourrir les poules qui nous donneront de bons œufs.

Piéger les limaces en mettant toutes les épluchures d'agrumes en tas dans le jardin; elles les attirent; il nous suffira de ramasser les limaces dessous pour les donner aux poules qui vont transformer ces protéines nuisibles en protéines utiles.

La Flandre accorde une aide aux ménages acceptant d'élever 2 ou 3 poules; tous les déchets ménagers, de cuisine et du jardin seraient ainsi recyclés.

Pour garder 2 ou 3 poules il suffit d'un espace d'1m².

Pour partir en vacances pendant une semaine ou quinze jours on leur donnera à manger et de l'eau en suffisance pour cette période; elle se nourrira aussi des œufs non récoltés.

Le dernier recours contre les limaces est d'acheter de l'anti-limaces à base d'alcool solidifié.

Très toxique pour tout le monde à l'état pur, il se dégrade totalement; il ne reste aucun résidu mais le temps de son action la toxicité en est très forte.

Pour diminuer le mal qu'il pourrait faire à d'autres animaux il suffit d'enfermer les granulés.

Le produit sera déposé au milieu d'une bouteille d'eau minérale assez longue dont on aura coupé les deux bouts.

Ce produit contient du son de blé; il attire les limaces autant que les agrumes.

Les limaces entreront dans la bouteille, mangeront les granulés et ne pourront plus en sortir; de cette manière les oiseaux n'y auront pas accès et les granulés ne seront pas mouillés; il en faudra donc très peu car ils serviront longtemps.

Si des plantes meurent toujours dans un endroit du jardin cela peut éventuellement être dû à un passage d'eau souterrain ou à un croisement de rayons telluriques.

Certains endroits reçoivent un rayonnement tellement fort que rien n'y pousse; il faut alors trouver la plante aimant ce rayonnement et l'y planter.

LA SERRE SOLAIRE CALIFORNIENNE

Toujours utiliser au maximum toutes les énergies naturelles et au minimum les énergies artificielles: électricité, gaz etc. pour que chacun puisse sous n'importe quel climat et dans n'importe quelles conditions produire lui-même toutes les plantes qu'il souhaite même les aubergines, les poivrons, les tomates, les concombres; tout ce qui demande de la chaleur et ne pousse pas en pleine terre dans nos régions.

Notre région est celle au monde qui permet de cultiver le maximum de légumes, à condition de disposer d'une serre solaire ou une serre chauffée.

Nous situant en climat tempéré on peut cultiver tout ce qui pousse en région froide, en région tempérée et avec une protection et un minimum de matériel la quasi totalité des légumes des pays chauds.

Dans une serre californienne on rentre en hiver dans la partie supérieure tout ce qui craint le froid; on y cultive des plantules dans le bas constitué d'un énorme réservoir d'eau dans lequel on élève des poissons.

De cette façon le bas est aussi productif que le haut.

Les californiens gardent des poissons pour la consommation mais on peut aussi y mettre des poissons d'ornement si on le désire.

Il faut poser des grilles sur la réserve d'eau; il est important qu'un échange se fasse entre le haut et le bas.

Plus la masse d'eau est grande moins on aura de variation de température; en été la masse d'eau donne sa fraîcheur et l'hiver elle rend sa chaleur.

Dans une serre solaire bien isolée avec 2 ou 3 épaisseurs de plastique on capte les rayons du soleil même en plein hiver; l'eau les emmagasine et rend la chaleur pendant la nuit.

Uniquement lors de très forte gelée il risque de geler à l'intérieur de la serre.

Par précaution on peut encore installer un chauffage anti-gel se déclenchant grâce à un thermostat; les conditions devront être exceptionnelles pour qu'il se déclenche.

Elle s'appelle "serre californienne" car les californiens furent les premiers à en réaliser. Ils utilisent même ce système dans des serres ordinaires et dans leurs grandes serres tunnel; ils creusent l'espace du chemin pour y enterrer des bidons de 200 litres; le chemin sert ainsi de réserve d'eau pour cet échange de température.

Le principe: un maximum de masse d'eau à l'intérieur pour capter la chaleur qui sera restituée pendant la période froide.

Plus grand est le volume d'eau, moins elle croupit; des plantes aquatiques oxygénantes peuvent y croître.

La serre doit toujours être aérée; il faut un minimum de 2 portes en vis à vis dans une serre solaire plus éventuellement des châssis permettant d'ouvrir le toit mais l'important sont les portes pour pouvoir créer un courant d'air.

Une porte sera ouverte si la température dépasse 20°, la deuxième si on atteint 25.

Le principe de la serre solaire, même si elle n'est pas californienne est de ne pas utiliser d'énergie; pour capter la lumière, on suspendra 2 ou 3 couches de plastiques entre lesquelles l'air sera emprisonné.

Même sans eau en plein hiver, la température peut monter jusque 30° ou 40° à l'intérieur. En été le soleil est très haut et chauffe moins les serres solaires tandis qu'en hiver il tape directement sur la paroi de la serre; lors de belles journées ensoleillées le soleil arrive tout droit sur la paroi de la serre pendant quelques heures; il n'est par rare que même en plein hiver on doive ouvrir la porte car il fait trop chaud à l'intérieur.

Les périodes sans soleil, tout reste fermé.

Ces serres n'existent pas dans le commerce, il faut les fabriquer soi-même.

Les petites serres sont beaucoup moins intéressantes; lorsque le soleil tape dessus elles deviennent trop chaudes et en hiver il y gèle trop fort.

La régulation de température y est impossible, trop peu d'air y étant emprisonné.

Il vaut mieux faire les serres soi-même de façon très durable.

Suivant l'usage auquel on les destine on utilisera du polyester ou du plastique ondulé qui peut durer plusieurs dizaines d'années à condition de le nettoyer tous les ans au karcher; il faut alors très longtemps avant qu'il ne devienne très sombre.

Elles peuvent servir d'abri pour les plantes fragiles.

Le verre laisse passer 100% de lumière; le polyester neuf laisse passer entre 90% et 92% de lumière mais après 10 ans, il laisse encore passer environ 80% de lumière.

Moins de lumière n'est pas un désavantage; en été le verre fait loupe et brûle les légumes.

Le polyester diffuse la lumière; aucun danger de brûlure à l'intérieur.

L'un et l'autre ont leurs avantages.

Le polyester permet de faire beaucoup de choses impossibles à faire soi-même avec le verre.

Plus le plastique est sensible, fragile et souple, plus l'armature doit être forte.

L'armature coûte le plus cher surtout s'il faut faire appel à un professionnel pour la monter; cela revient à 1400 Fr. l'heure.

En plaçant le polyester ondulé dans le sens contraire à celui utilisé habituellement il tient tout seul; il suffit alors de quelques arceaux pour le soutenir puis le fixer en haut et en bas pour que tout tienne parfaitement sans bouger.

La résistance du matériau est utilisée dans l'autre sens; si on prévoit en outre une petite pente l'eau ne stagnera pas.

Avec la couverture mise dans l'autre sens l'eau stagne car un affaissement se forme au milieu.

Aux extrémités la serre peut être fermée avec de vieux châssis de récupération en PVC, des double vitrages, des vieilles portes, un plastique etc.

La maison peut aussi être transformée; si elle comporte des remises, des vérandas, des cours, tout cela peut facilement se transformer en serre formidable.

On ne dispose jamais d'assez de chaleur; il faut s'arranger pour en emprisonner le maximum.

Toujours prévoir suffisamment de portes pour aérer convenablement suivant les conditions climatiques.

Par temps vraiment très chaud les portes en vis à vis permettront d'évacuer la chaleur; les courants d'air étant inexistantes quand la température dépasse 30°.

Le plus difficile est l'implantation de la serre; on n'a pas toujours le choix.

Les pignons seront orientés est-ouest dans un endroit où la terre est moins bonne; la bonne terre sera réservée pour les plantes du jardin.

La paroi sera toujours dirigée plein sud pour avoir un maximum de lumière.

Mettre une serre à l'ombre des arbres à des avantages: lorsqu'il fait froid en hiver et au début du printemps, les feuilles des arbres sont absentes et le soleil arrive sur la serre; en été l'ombre des arbres empêche une trop forte chaleur.

Pour une serre exposée plein sud, des arbres seront plantés au nord, nord-ouest ou nord-est, même en double rangée pour éviter que le vent froid n'enlève la chaleur de la serre.

Les fraisiers

A partir de fin juillet, début août arrive le meilleur moment pour les plantations de fraisiers.

Si les fraisiers sont plantés maintenant, la récolte est quasi de 100% au printemps suivant. Plus la plantation se fait tardivement, plus la production de fraises de l'année prochaine sera moindre.

Plantés au mois de septembre, ils ne produiront que 50% d'une production ordinaire.

En jardinage biologique une bonne plantation de fraisiers dure au minimum 3 ans mais s'ils reçoivent du compost, du fumier, des déchets, ils pourront rester jusqu'à 5 ans.

Tant que les feuilles conservent une grandeur normale les fraisiers sont bons.

Des feuilles plus petites annoncent la dégénérescence.

Les fraisiers sont très gourmands; si on leur donne des engrais de synthèse ils les absorbent et s'en gorgent.

Les professionnels utilisent cette faculté pour cultiver des fraisiers pendant 1 an.

La récolte est ainsi maximum pendant 1 an ensuite ils doivent renouveler les plants.

Faire cela en jardinage ordinaire, surtout en jardinage biologique est une catastrophe, les plants commençant seulement à produire après un an.

Pour bien pousser, les fraisiers ont vraiment besoin d'une terre très fertile et très riche en humus.

Dans une bonne terre ils peuvent recevoir un complément de potasse pour le goût mais surtout pas d'azote.

La poudre d'os convient le mieux; elle contient beaucoup de potasse, beaucoup de phosphate, et moins d'azote.

Les cendres de bois contiennent beaucoup de phosphate et beaucoup de potasse.

Le fraisier supporte bien les engrais et le compost très grossier.

Les fraisiers peuvent se reproduire par semis; dans ce cas on ne sait jamais ce qu'on aura.

Les graines des fraises sont tous les petits points se trouvant dessus.

Les fraises des bois se reproduisent très bien par semences mais les fraises cultivées sont très sélectionnées pour avoir des gros fruits; si on reprend des semences pour les semer, on peut avoir de tout; une chance sur 100 d'avoir des gros fruits mais beaucoup plus de chances d'avoir des petites fraises des bois.

Il vaut mieux les reproduire par stolons pour avoir des fraisiers identiques au plant mère.

Après maintes recherches on a conclu qu'il n'existait pas de "meilleur stolon"; prendre les plus beaux, ceux qui sont les mieux implantés, les mieux enracinés.

Ce ne sera pas nécessairement le premier, cela peut être le deuxième ou le troisième; s'ils sont tous beaux on peut tous les planter.

Ces recherches ont aussi montré que laisser les stolons ne diminuait pas la vigueur du plant mère.

Dans un premier temps le plant mère donne son énergie au premier stolon mais une fois enraciné il se fait un échange; il rend au plant mère l'énergie reçue au départ.

A la plantation, ne pas enterrer le cœur du fraisier sinon il pourrit.
Seules les racines peuvent se trouver en terre.

Pour cultiver des fraisiers au même endroit pendant plusieurs années sans risquer de dégénérescence, couper le feuillage directement après la floraison sans toucher au cœur. Les feuilles seront coupées juste après la récolte; une semaine plus tard, de nouvelles feuilles se formeront déjà et le fraisier fera des stolons.

Ainsi le risque de maladies est beaucoup moindre, la dégénérescence des fraisiers étant due à un virus se développant juste après la production des fruits.

Cette méthode sera pratiquée si les feuilles se décolorent après la production ou si elles deviennent plus petites.

Dans un bon sol riche la plante peut vivre sans inconvénient avec ce virus.

Pour n'avoir jamais de maladies les professionnels utilisent tous les ans des jeunes plants de fraisiers cultivés en laboratoires et reproduits in vitro.

Ne jamais faire une parcelle de fraisiers.

La production sera d'autant plus belle en ne plantant qu'une ou deux lignes; le fraisier a besoin de beaucoup d'air.

Séparer les lignes permettra de cultiver des variétés différentes pour avoir une production échelonnée et retrouver les différentes variétés sinon, après un an, plus moyen d'y voir clair et cela décourage le jardinier.

Toutes les plantes émettent par les racines des sécrétions bonnes ou mauvaises pour les autres plantes.

Le fraisier émet des sécrétions bénéfiques pour tout ce qui pousse autour de lui.

C'est la raison pour laquelle tant de mauvaises herbes poussent au pied des fraisiers.

Toutes les graines germent au pied des fraisiers et ils demandent beaucoup de travail de désherbage; toutes les graines sauvages tombant au pied des fraisiers germent alors qu'ailleurs beaucoup moins lèvent.

Beaucoup de jardiniers se découragent et ne veulent plus mettre de fraisiers quand la parcelle se fait envahir par toutes les mauvaises herbes.

En plantant seulement une ligne ce n'est pas pareil; on peut facilement enlever ce qui pousse à côté et on ne sera pas envahi.

Dans ce cas, les stolons disposent aussi de plus de place.

On les coupera si on n'en a pas besoin sinon on les laissera pousser dans les autres légumes; ils ne se mélangeront pas avec les autres variétés de fraisiers.

C'est beaucoup plus simple et moins décourageant.

La fraise contient beaucoup de fer.

Les fraises du commerce bourrées de produits chimiques peuvent provoquer des allergies.

Mettre du fumier aux fraisiers ne mentionne pas de fientes pures.
Il faut au moins 10 parties de paille ou de tourbe ou de copeaux de bois pour une partie d'excréments.
Ainsi tous les fumiers peuvent convenir même celui de poule, beaucoup trop riche pur.

Le fumier se met au mois d'octobre, avant l'hiver.

Mêler l'ail aux fraisiers évitera les maladies.
Il pourra se planter entre les fraisiers ou juste à côté.

La culture de fraisiers en tonneaux n'est pas intéressante à cause du problème d'eau.
Cela demande beaucoup de travail pour peu de résultat.
Il faut maintenir la terre humide; cela nécessite des quantités d'eau incroyables dans un tonneau; il faut leur en donner tous les jours 2 à 3 seaux; les fraisiers asséchant la terre très rapidement.
Ces fraisiers devront être renouvelés tous les ans car ils seront épuisés.

Les fraisiers ont absolument besoin d'une dose de froid assez importante pour produire des fruits.
Les cultures de fraisiers en tunnel ou en serre froide ne donnent pas de bons résultats.

Les fraisiers cultivés sous tunnel ont passé l'hiver au froid avant d'être mis sous tunnel.

Cultivés en une serre ils deviennent géants; les feuilles atteignent une taille incroyable mais ils ne produisent jamais de fruits.
C'est pareil pour les potirons et les courgettes.

Les maraîchers plantent les fraisiers dans des pots assez grands et les enterrent.
Ces pots seront déterrés fin janvier début février, puis mis à l'intérieur; cela permet de récolter les fraises un mois plus tôt.
Les fraises cultivées de cette manière ne produisent qu'une fois.

Les fraisiers cultivés sur plastique noir donneront une production maximum pendant 1 an puis plus rien; les rayons solaires doivent absolument atteindre la terre pour qu'elle vive sinon on tue la vie du sol, insectes, bactéries etc.

Plutôt que du plastique noir, cultiver les fraises sur du papier journal ou du carton présente de nombreux avantages en jardinage biologique.
Il suffit de mettre le papier ou le carton sur le sol et d'y découper des ronds pour planter les fraisier.
Papier ou carton deviendront du compost et donneront le même effet de frein pour les mauvaises herbes mais au lieu de détruire la terre elle s'enrichira.

Le fraisier se plaît dans une terre acide au PH entre 5,5 et 6.
Il pourra pousser dans une terre où d'autre plantes ne poussent pas.
Seules les pommes de terre et les tomates aiment également une telle terre.
Des déchets acides, comme des résidus de sapins ou de haies de thuyas seront mis avec bonheur au pied des fraisiers, cela leur procurera l'acidité qu'ils réclament.
Seuls des fraisiers pourront être cultivés au pied d'une haie de thuyas.

La tétragone

On l'appelle également épinard de Nouvelle Zélande; elle ressemble à un épinard coureur. Elle pousse bien dans les endroits chauds et humides.

Son goût est excellent, bien meilleur que celui de l'épinard.

Il ne contient aucune toxicité alors que la teneur en nitrates de l'épinard est fort élevée.

Les feuilles et les jeunes pousses seront récoltées jusqu'aux gelées; elles repoussent sans arrêt.

Cette année, la tétragone est en retard; le froid lui cause des difficultés.

On peut la transplanter en serre froide maintenant; elles produira tout l'automne.

Dans son pays d'origine la tétragone est vivace; avec une température clémente elle peut encore produire tout l'hiver puis elle repartira au printemps.

On peut ainsi manger de la tétragone très tôt.

Elle supporte très bien la mi-ombre.

Elle sera repiquée avec une grosse motte de terre; jamais à racines nues.

Les campanules

On connaît les campanules fleurs mais la quasi totalité des campanules sont de très bons légumes.

On mange les feuilles de certaines campanules comme salades, les racines d'autres à la façon des carottes.

On mange aussi bien les feuilles que les racines de certaines autres.

En consultant le catalogue, on pourra les trouver.

Plante essentiellement bisannuelle, il faut la semer en juillet-août pour en avoir l'année prochaine.

Normalement, elle meurt après être montée en graines mais si les campanules se trouvent bien où elles sont elles deviennent vivaces.

Les fleurs sont très belles; on peut aussi les manger; elles peuvent servir pour colorer les plats.

Certaines ont des racines blanches comestibles ressemblant à une carotte sucrée.

La plus connue est la campanule raiponce; ancien légume avec une toute petite fleur blanche insignifiante; sa racine est la meilleure.

Une des plantes les plus résistantes de nos régions.

On peut la mettre n'importe où elle résiste à tout; aussi bien à la sécheresse qu'à l'humidité; elle n'est jamais malade et se contente d'une terre pauvre même au pied des arbres.

Le cerfeuil

Le cerfeuil semé vers le 15 août, mettra entre 10 jours et 1 mois pour lever, tandis que semé au printemps il ne lève que l'année suivante.

Pour en avoir toute l'année prochaine, il faut nécessairement le semer avant l'hiver, à partir du 15 août jusqu'au 15 septembre.

Le semer très clair en place ou à l'intérieur en pots pour être repiqué.

Les angéliques

Légumes consommés surtout en Asie; on mange les feuilles, les cardes et les racines. On peut l'utiliser comme légume à part entière.

Il existe beaucoup de variétés d'angéliques; elles viennent du Japon, de Corée etc. Plante bisannuelle pouvant se cultiver comme annuelle.

La levée la plus facile se fait maintenant; les graines gardent rarement leur vitalité pendant 2 ans; elles ont une durée germinative d'1 an.

Pour avoir un maximum de réussite, la semer avant l'hiver, ensuite elle se resème toute seule très facilement.

Les graines tombées au sol germent tout de suite sans problème comme de la mauvaise herbe alors qu'il est très difficile de faire sortir les graines de dormance.

Certaines variétés peuvent atteindre 2 mètres de haut.

C'est une très jolie plante dont toutes les parties sont comestibles et très bonnes.

Les aralias

Plante très proche de l'aubergine.

On connaît mieux les ginseng qui sont des aralias.

Le ginseng coréen pousse en Corée mais les autres aralias ont à peu de choses près les mêmes propriétés; elles donnent du tonus, elles régénèrent.

On en a découvert en Sibérie, en Californie; elles poussent comme des angéliques.

On peut les utiliser comme légume et profiter de leurs propriétés revitalisantes.

Il en existe des bisannuelles se comportant comme des vivaces.

elles se présentent comme un petit arbre.

Il suffit d'en avoir 1 et de le laisser se ressemer.

C'est maintenant le meilleur moment pour les semer; la levée est souvent difficile comme pour l'angélique.

Les chicorées sauvages à petite pomme

Elles peuvent se semer comme des laitues à couper à partir de maintenant et encore pendant 1 mois et demi.

Elles ne gèlent absolument pas.

On les mange au printemps et éventuellement en hiver si on les sème dans une serre froide.

En les semant maintenant on est sûr d'en avoir au printemps comme les laitues à couper.

Elles font une pomme du genre pain de sucre mais pas aussi grande ni aussi serrée.

Cultivées en cours d'année leur goût est très amer; en les semant maintenant ou dans 1 mois lorsqu'elles ont passé l'hiver elles sont beaucoup plus douces, presque comme des laitues.

Plus tard, quand elles traînent et qu'elles vieillissent, elles deviennent amères.

Ces plantes passent l'hiver sans problèmes.

Elles sont originaires des montagnes du Nord de l'Italie où le climat pareil au nôtre.



SEPTEMBRE



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le pigeon ramier

On l'appelle aussi "palombe".

Sédentaire à bien des endroits il est normalement un oiseau migrateur.

Depuis plusieurs années il reste chez nous et s'affranchit au point de descendre dans les jardins isolés.

En hiver quand la faim le tenaille il peut se nourrir de bourgeons d'arbres et de choux dont il apprécie très fort la tête.

Le collier blanc autour de son cou le distingue du pigeon commun.

En vol, on aperçoit les bandes blanches qu'il a sous les ailes.

Sa corpulence est forte; il est beaucoup plus râblé et plus lourd que le pigeon domestique.

Ne pas le manger à n'importe quelle période de l'année sa viande est influencée par la nourriture qu'il prend à certaines époques; au moment du sureau il est immangeable.

Les pigeons ramiers viennent dans les poulaillers si les poules ont trop de nourriture; elles ne la mangent pas assez vite ou en laissent.

En donnant moins de nourriture, elles chasseront les pigeons car elles auront faim.

Le charançon des noisettes

Il mesure environ 1 cm et est couvert de poils.

Son nez long et mince se termine par des petites mandibules.

Il est responsable des noisettes véreuses.

Il cause aussi des dégâts en rongant les feuilles et en perforant la coque des noisettes avant qu'elles ne soient mûres.

Il faut ramasser toutes les noisettes qui traînent et les brûler sinon ils entrent dans le sol et au printemps de nouveaux insectes apparaissent.

Le ver luisant ou luciole

Coléoptère de 1 à 2 cm de long qu'on rencontre les soirs d'été très chauds de juin à septembre.

Très courant il y a 50 ans, les pulvérisations ont fortement réduit les populations.

La femelle se tient au sol et attire le mâle avec ses organes lumineux.

Ces insectes ne mangent pas durant leur vie assez courte.

Insecte à protéger; la larve est carnivore et se nourrit surtout d'œufs de limaces et d'escargots.

Il se rencontre encore en Ardenne dans des endroits exempts d'engrais chimiques.

LA PASSIFLORE

Variété COERULEA

Elle ne demande pas d'entretien; elle pousse comme une mauvaise herbe.

On peut la mettre dans une serre froide.

Elle envahit tout et produit beaucoup de fleurs pendant plusieurs mois.

En hiver si on la retaille assez bas elle redémarrera l'année suivante.

Dehors elle peut geler si l'hiver est rude; il est prudent d'en faire des boutures pour toujours en avoir si elle a gelé.

TRAVAUX À FAIRE D'URGENCE

C'est le moment de semer et planter tous les légumes que l'on mangera à la fin de l'automne, en hiver et au printemps.

En culture biologique, le jardin doit regorger de légumes toute l'année; certains en serre froide, d'autres en pleine terre.

C'est maintenant qu'il faut préparer cela.

Il suffit parfois d'une légère protection pour avoir des légumes tout l'hiver.

LES SEMIS DIFFÉRÉS

Quand la place manque dans le jardin, semer en caissettes, dans des couches, dans une serre ou dans des bacs.

Ainsi les plantes lèvent en attendant que le jardin soit libéré des pommes de terre, potirons, courgettes, haricots etc.

Si on attendait que la place soit libérée, il serait trop tard.

Semer sur une petite surface dans une véranda, une serre froide, une couche et même dans des bacs le long des sentiers; tout pousse et lorsque la place est libérée on repique.

Le semis différé est important toute l'année mais surtout à certaines périodes.

LA TECHNIQUE DES MINI TUNNELS

De nombreux légumes: laitues, scaroles, choux, deviennent gélifs adultes; ils résistent à de petits gels mais disparaîtront s'il gèle plus fort.

Une petite protection suffit parfois pour pouvoir les récolter par petit gel, même les haricots.

Les tunnels

La protection la plus simple.

Dans le commerce ils coûtent assez cher.

On peut en faire soi-même avec du grillage galvanisé ou plastifié; ils seront utilisés toute l'année pendant plusieurs années..

On choisira un grillage tenant debout tout seul.

Le couper à la bonne mesure et le plier suivant la largeur désirée; ainsi l'armature devient superflue

Un tulle, un voile de forçage ou un plastique sera étendu sur le grillage.

Ils protègent les fraises, les choux, contre les prédateurs comme les chats, les merles, les pigeons ramiers etc.

Lorsque la plante est bien développée la plupart des oiseaux n'attaquent plus; lorsqu'elle est encore faible ils peuvent faire beaucoup de dégâts.

Actuellement, on en protège les endives, les scaroles, les haricots verts etc.

Dès que le temps se dégrade et que la température de la nuit descend en dessous de 8°, les courgettes et les potirons arrêtent de pousser et les feuilles changent de couleur.

C'est le signal pour commencer à protéger les légumes qui pourront alors continuer à se développer.

On peut avoir des endives, des scaroles, des laitues tout l'hiver s'il fait très doux.

On peut aussi parfois prolonger les courgettes jusque Noël.

Les mini tunnels protègent aussi très efficacement contre les teignes (papillons de nuit), les mouches de l'oignon, de la carotte, le ver du poireau, les chenilles pour les choux.

En mettant ce grillage les légumes seront protégés à peu près à 100%.

C'est surtout très utile pour arrêter des cycles.

Par exemple, pour la mouche de la carotte: la mouche pond à côté de la plante, les vers descendent dans le sol, mangent la carotte puis pondent; une nouvelle génération naît et cela recommence.

Il faut absolument arrêter ces cycles pour éviter de perdre tous les légumes.

En mettant le grillage avec le tulle les insectes ne savent plus venir pondre.

Après avoir fait cela pendant 1 ou 2 ans on peut s'en passer pendant plusieurs années; le cycle a été rompu.

C'est une protection garantie à 100% sans insecticides.

La culture des fraisiers au début de l'année peut être avancée en plaçant ces grillages avec un voile; au moment des fleurs on enlève le voile pour qu'elles puissent être fécondées.

Les fraises n'ont pas besoin de pollinisation mais elles seront plus grosses et meilleures si elles sont pollinisées.

Les semences des fraises, sont les grains extérieurs.

Après la pollinisation ces graines font grossir la fraise et fabriquent la chair.

Les fraises pollinisées sont aussi beaucoup plus goûteuses que les autres.

Surtout ne pas rentrer les fraisiers dans des endroits protégés ou en serre froide; ils deviendraient géants, pleins de feuilles mais sans fruits.

Les fraisiers ont absolument besoin de leur dose de froid pour avoir de beaux fruits l'année suivante.

Les professionnels, mettent les fraisiers en bacs ou en pots dehors ou dans des serres froides dont ils enlèvent la bâche en hiver pour la remettre en février quand les fraisiers ont eu leur dose de froid; ils rentrent les pots à ce moment.

Cette manière de cultiver les fraisiers est bonne pour un an; ensuite, il faut renouveler les plants.

En jardinage biologique les fraisiers peuvent durer entre 3 et 6 ans, s'ils reçoivent du fumier et de compost.

Mieux vaut ne pas utiliser de matériaux se dégradant trop vite.

Les voiles de forçage ne durent qu'1 ou 2 ans alors que le tulle ou le Diolen coûtent 2 à 3 fois plus cher mais peuvent durer une dizaine d'années; il suffit de les laver à l'eau froide une fois par an car les bactéries attaquent le Diolen.

Il suffit de les poser sur les grillages et de les maintenir pour qu'ils ne s'envolent pas.

Ces tunnels pourraient aussi se faire avec du plastique de réemploi.

Au début, on utilisait du plastique sans trous ensuite du plastique avec des trous puis on a pris des voiles de forçage et des tulles.

Ils avaient l'avantage de laisser passer la pluie et de ne pas provoquer d'inversion de température.

L'inversion de température peut se passer en serre froide et sous tout plastique étanche quand l'échange avec l'eau ou l'air ne se fait pas; il peut faire plus froid sous le plastique qu'à l'extérieur.

Cela ressemble au phénomène du frigo; la condensation produit du froid.

Si on récupère des plastiques non troués il vaut mieux les trouser pour permettre un échange avec l'air.

On peut aussi les poser sur un tunnel et laisser un côté ouvert; l'autre côté sera fermé pour empêcher les courants d'air qui feraient geler.

Du côté nord, nord-est, nord-ouest, planter des haies ou des rangées d'arbres pour atténuer le vent froid sur la serre s'avère intéressant.

Il existe maintenant aussi des toiles vertes laissant passer l'air mais freinant les vents.

C'est très efficace; cela crée presque un microclimat.

Pour créer un microclimat dans un jardin tout ce qui laisse passer une partie du vent et qui le freine est plus efficace qu'un mur ou des plaques de béton au nord ou au nord-est. Le vent monte au-dessus du mur et retombe de l'autre côté avec encore plus de violence.

Tout métal capte l'électricité statique.

Des piquets métalliques comme tuteurs pour les haricots ou les tomates captent l'électricité statique et la transmettent au sol.

C'est très faible mais cela active légèrement la vie du sol; elle sera multipliée par 2 ou par 3.

Cela signifie que les engrais du sol seront 2 à 3 fois plus assimilables par les plantes.

Mettre du fer à béton comme tuteur pour les haricots leur permettra de s'accrocher sans glisser.

A l'endroit où du fer aura été mis dans le sol les légumes pousseront mieux grâce à cette légère stimulation des microorganismes du sol.

L'idéal est de récupérer du fil de cuivre dénudé et non vernis pour l'enrouler autour des perches des haricots ou des tuteurs des tomates.

Le cuivre aide à lutter contre les maladies à champignons qui ne se développent pas en présence de cuivre ou de soufre.

On peut aussi piquer un fil de cuivre dans les pieds des tomates pour que la sève puisse véhiculer un peu de cuivre dans la plante; mettre en même temps des piquets de cuivre dans le sol forme antenne et protège encore mieux des maladies.

Cela n'empêchera pas nécessairement le mildiou mais aidera la plante à se protéger.

Le cuivre oxydé et couvert de vert de gris sera plus actif.

On peut aussi faire passer des fils électriques en basse tension dans des couches.

Les haricots se décolorent par mauvais temps.

Ils ont leurs maladies à champignons typiques; ce ne sont pas les mêmes que celles des tomates.

La décoloration est provoquée par des températures trop basses et trop peu de luminosité; ce sont les conditions idéales pour faire se développer ce genre de champignons.

Contre les virus de dégénérescence on ne sait qu'améliorer le sol.

Cette année a été la moins lumineuse depuis 150 ans depuis que la météo existe.

Les arbres et les arbustes ont toujours eu leurs virus.

On trouve actuellement sur le marché des arbres exempts de virus à l'origine mais ils coûtent très cher et attrapent le virus plus tard.

Dans des conditions favorables, les plantes vivent très bien avec leurs virus; ils restent inactif.

En jardinage biologique, l'activation des virus sera considérée comme des signes de carences dans le sol.

Quand la terre est bonne la plupart de ces ennuis disparaissent.

LE COMPOSTAGE DE SURFACE

Compostage le plus simple et le plus efficace.

L'automne est l'époque la plus favorable pour faire du compostage de surface.

Il peut être mélangé dans les premiers cm du sol mais ce n'est pas obligatoire.

Tous les déchets sont mis directement sur le sol.

En automne et au printemps l'activation des microorganismes étant la plus forte, il s'avère le plus efficace.

Par temps très chaud ou très froid, elle diminue fortement.

Couvrir le sol le protège en même temps.

Le compost et le fumier sera apportera entre les légumes et dans tous les endroits possibles.

Cela permet aussi de ne plus devoir bêcher.

Le bêchage ne rend pas la terre souple; elle le sera momentanément mais ensuite le résultat peut être pire qu'avant surtout dans les terres lourdes et argileuses qui plus on les travaille plus elles deviendront lourdes et dures.

La seule manière de rendre une telle terre souple: la travailler le moins possible et apporter de la nourriture aux vers de terre, aux cloportes, aux microorganismes, aux perce-oreilles.

Tous déchets organiques seront utilisés; ceux de la cuisine comme les autres.

Tout ce qui fut vivant un jour servira comme compostage de surface; plus grand sera l'apport de matière meilleurs seront les résultats.

Le mélange comportera le maximum d'éléments.

Utiliser également les mauvaises herbes du jardin; on les laissera pousser pour les recycler directement sur place; des engrais verts seront également semés.

Le trèfle et la luzerne ne conviennent pas bien pour les jardins; ils demandent du matériel pour les détruire ensuite; ils seront réservés pour des grandes surfaces.

La luzerne doit rester en place pendant 2 ans minimum pour être efficace.

L'épinard

En jardinage biologique utilisons des matières plus faciles.

Certains légumes cultivés servent en même temps d'engrais verts; tous les surplus feront de l'engrais vert; l'épinard convient le mieux.

Deux variétés d'épinards ne coûtent vraiment pas cher: les épinards à graine piquante d'Amsterdam et d'Angleterre.

Ils résistent à tous les froids.

Si la place manque pour les épinards on peut les semer en caissettes puis les repiquer.

La moutarde et la mésophylle ne se repiquent pas.

Avant de semer les engrais verts en place, donner un coup de râteau ou de binette pour rendre le terrain propre; les graines seront jetées ensuite à la volée et à peine recouvertes.

Les épinards recyclent l'excès d'azote; ils empêchent l'azote du sol de se déverser dans les rivières souterraines et de polluer.

Ils produisent une masse végétale énorme; chaque épinard produit des racines de 2 à 3 mètres de long en profondeur et autant en surface.

A la sortie de l'hiver si les épinards ont de la place ils peuvent devenir très grands. Après l'hiver la racine assez dure au départ se ramollit complètement et se dilue totalement dans le sol; cela fournit un engrais vert formidable et laboure et aère le sol en même temps.

Lorsqu'on acquiert une terre on ne connaît pas toujours la manière dont elle a été cultivée précédemment; elle peut contenir des herbicides ou des insecticides.

Epinards et carottes cultivés dans cette terre seront impropres à la consommation; ils pompent les insecticides, les pesticides et toutes les saloperies que peut contenir le sol. Par contre, c'est une manière formidable de recycler ces produits:

"avec de l'ordure on fait de l'or!"

En jardinage biologique, mettre de l'engrais vert revient à donner de la nourriture aux microorganismes; le rendement est de l'ordre de 1 pour 100.

Avec de l'engrais chimique il est de 1 pour 1; en biologie le rendement est fortement multiplié.

Si on met dans un pot 1 litre de terreau pesant ½ kg, qu'on y sème 5 haricots on peut compter le nombre de haricots et de masse végétale récoltés.

On peut arriver parfois jusqu'à 10 kg pour 1/2 kg de terreau!

Cela veut dire qu'une fois le système amorcé les plantes fabriquent elles-mêmes leur engrais et élaborent leur masse végétale par photosynthèse en puisant les éléments dans l'air.

En jardinage biologique on amorce le système en nourrissant les bactéries qui fabriquent l'azote.

En donnant un peu on reçoit beaucoup.

Tous les organismes du sol meurent; les vers de terre, les cloportes vivent 1 an puis meurent.

Sans aucun insecticide ni pesticide, 1 hectare de terre agricole ou de prairie contient au minimum 10.000 kg de vers de terre.

Un jardin biologique, contient 2 à 3 fois cette même masse à condition d'avoir amorcé le système en les nourrissant.

Certains pensent qu'en jardinage biologique aucun fertilisant n'est utilisé; c'est faux; tous ces organismes meurent et restent dans le sol de même que les racines des engrais verts et des plantes; cela donne une masse énorme de fertilisant.

Le blé produit 6 à 7 mètres de racines par épi; la laitue en produit aussi 2 à 3 mètres.

On ne les voit pas, elles restent dans le sol après la récolte.

Les gens non initiés pensent que la terre perd de sa fertilité; en jardinage biologique le contraire se passe; la terre devient de plus en plus riche et les légumes deviennent de plus en plus beaux.

En enlevant tout du sol sans rien lui laisser la terre s'appauvrirait.

Plus on sèmera de variétés différentes plus la terre deviendra riche, souple et de plus en plus facile à travailler.

Cette fertilité du sol ne se verra pas la première année, il faut attendre au moins 4 à 5 ans pour vraiment avoir des résultats.

Les récoltes seront moins bonnes les premières années.

La moutarde

Crucifère de la famille des choux.

Les choux remis à la même place peuvent développer la hernie du chou; la racine fragilisée pourrit et se fait attaquer par les nématodes.

On pensait qu'il était nocif de mettre des engrais verts de la même famille que les choux; cela risquait d'entretenir ces problèmes.

On sait maintenant que la moutarde cultivée comme engrais vert en dehors de la période des choux combat la hernie et rend aussi la terre souple.

De ce fait elle devient très utile.

Engrais simple très facile à utiliser et de plus très bon marché; elle se sème à la volée.

Elle se mettra à n'importe quel moment de l'année; maintenant et encore pendant 1 mois est une excellente période.

Inutile de s'en occuper; quand la température tombe à -5° elle se couche sur le sol et meurt toute seule.

La mésophylle

Appelée aussi feuille de navet, elle ressemble à une énorme moutarde; légume à part entière, on en mange les feuilles.

Elle ne gèle que par très fortes gelées.

Au printemps, les retirer ou les faucher pour semer autre chose.

A la sortie de l'hiver, la mésophylle restée se met à faire des navets; les racines deviennent d'énormes boules très bonnes à manger.

Les navets

On peut encore semer les navets ordinaires; ils ne deviendront pas très gros; ils atteindront la taille d'une mandarine.

Ne devenant pas gros ils ne gèleront pas; on les prélèvera dans la deuxième partie de l'hiver ou au printemps.

Ils peuvent aussi servir d'engrais vert.

Pour avoir de gros navets il aurait fallu les semer il y a 1 mois, 1 mois et demi.

Le rutabaga ne gèle absolument pas; en France, on l'appelle navet rave.

C'est celui utilisé dans le couscous.

Pareil au navet, son goût est un peu plus prononcé.

La moutarde épinard

Légume moitié chou et moitié laitue; elle ne gèle pas facilement et peut encore se semer maintenant; elle peut servir en même temps de légume et d'engrais vert.

Elle sera mise en serre froide ou laissée dehors.

A la fin de l'hiver et au printemps elle donnera des plantes énormes comme des laitues à couper très douces.

Elle se mange comme l'épinard ou comme une salade.

Crue elle sera mélangée dans les salades, son goût étant assez piquant.

Il en existe de plusieurs couleurs: des vertes, de rouges.

Le coucou blanc, le trèfle nain

Plante intéressante à cultiver surtout comme engrais vert permanent pour faire des pelouses dont il ne faut pas s'occuper.

Sa fleur d'une hauteur maximum de 15 cm forme une petite boule blanche toujours remplie d'abeilles et de bourdons.

Généralement il envahit les pelouses; vivace, il ne gèle jamais.

Il produit de l'engrais comme tous les trèfles et enrichit tout ce qui se trouve près de lui.

Aussi très intéressant pour des sentiers où l'on ne veut pas tondre trop souvent.

Dans les vergers à la place de l'herbe, il couvrira bien le sol, nourrira les arbres et ne demandera quasiment pas d'entretien.

Il ne se mange pas.

Les chicorées sauvages

Dans les chicorées sauvages à petite pomme 5 ou 6 variétés se sèment maintenant soit en serre froide soit carrément dehors, très clair en place; elles ne craignent aucun gel.

On les mange au printemps ou à la sortie de l'hiver; à ce moment elles sont très bonnes et très douces.

Tous ces légumes se mangent à la fin de l'hiver et au printemps; le reste de l'année ils sont pratiquement immangeables tellement ils deviennent acides ou amers.

A la sortie de l'hiver après avoir eu froid ils deviennent beaucoup plus doux; beaucoup de plantes non comestibles avant l'hiver deviennent très douces: la moutarde épinard très piquante ou l'oseille très acide en été; les chicorées sauvages italiennes immangeables deviennent quasiment douces après avoir reçu leur dose de froid en hiver.

SEMIS URGENTS

Les poireaux

Des semis de poireaux ratés peuvent encore être recommencés maintenant dans 3 variétés:

1. Les poireaux baguettes; ils deviennent longs mais pas très gros et seront récoltés au printemps.

2. Le poireau géant chinois Varna

3. Le poireau géant de Bulgarie

Ces poireaux peuvent encore se semer maintenant en pépinière ou très clair en place pour être repiqués de préférence avant l'hiver ou à la sortie de l'hiver

S'ils sont trop fins avant l'hiver on attendra la fin de l'hiver pour les repiquer.

Ils atteignent 1 mètre à 1,2 mètre de haut et restent assez minces; ils sont très doux. Originaires de Chine, on les cultive par ici comme un poireaux hâtifs mais leur culture principale se fait maintenant avant l'hiver.

Ils se mangent comme légume crus mélangés avec des salades ou les faire sauter rapidement au wok pour les manger mi-cuits.

Ils peuvent aussi s'utiliser pour préparer des soupes très douces comme avec des potirons.

Les cébettes ou oignons poireaux

Vrais oignons poussant à la façon des poireaux, ils ont bien le goût d'oignon; ils sont utilisés de diverses façons.

Originaires de Chine mais surtout cultivés au Japon, ils sont vivaces comme la ciboule.

Ils se multiplient par graines mais aussi par le pied comme nos échalotes.

Laissé en place, le pied grandira; on peut alors soit les prélever, soit couper la verdure; cela repousse sans arrêt.

Légume intéressant à notre disposition à des périodes où il d'autres légumes font défaut. Il pousse très bien en serre froide même entre les tomates et autres cultures.

On ne lui connaît aucun ennemi.

Très costaud et très rustique il ne craint aucune maladie, aucun prédateur ni le froid.

Il peut être cultivé en permanence.

On peut couper la verdure pour qu'elle repousse mais si elle reste il formera des bulbes comme les échalotes; lorsqu'ils sont assez gros on peut les récolter; si on en remet un en terre cela repart.

Il fait des fleurs blanches comme la ciboulette chinoise ou l'ail des ours.

Les oignons

Culture très intéressante pour avoir des oignons toute l'année.

Pour avoir de beaux oignons de garde à partir de graines le temps doit être beau; parfois on n'y arrive pas.

La culture des oignons hâtifs semés maintenant réussit toujours.

Le semis se fait entre le 15 août et le 15 septembre.

En les repiquant dehors ou en serre on aura des oignons toute l'année.

En France à la sortie de l'hiver on vend en bottes des oignons avec un tout petit bulbe et des tiges; ce sont ces mêmes oignons à prélever au fur et à mesure de nos besoins; ceux restés en place grossissent; en juillet-août on récoltera de gros oignons comme ceux cultivés à partir de petits bulbes.

Malheureusement ils ne se conservent pas plus de 2 ou 3 mois.

Ils sont toutefois intéressants; grâce à eux on dispose toujours d'oignons frais à la fin de l'hiver et au printemps.

Choisir pour cette culture les oignons hâtifs; ils peuvent tous servir mais les hâtifs sont les plus intéressants.

Il en existe des jaunes, des rouges, de blancs.

Ils peuvent se semer en bacs pour être repiqués si la place manque dans le jardin.

Les échalotes

Une variété d'échalote peut se reproduire par graines: l'échalote de Jersey.

La culture d'avant l'hiver donne de meilleurs résultats que la culture de printemps.

Mieux vaut toujours les repiquer avant l'hiver comme les oignons; si elles sont trop peu développées on les repiquera au printemps.

La ciboule et la ciboulette

C'est le moment de la semer.

Pour partager les touffes il vaut mieux attendre la sortie de l'hiver ou le début du printemps.

La ciboulette chinoise est à recommander.

Les laitues

Quasiment toutes les laitues peuvent encore se semer maintenant: d'hiver, toutes saisons, à couper.

Elles se développent très bien en serre froide; une partie peut aussi se repiquer dehors sous tunnel.

Les laitues semées maintenant en serre froide seront récoltées pendant l'hiver s'il ne fait pas trop froid sinon à la fin de l'hiver et au printemps selon les variétés.

La roquette

Moitié laitue moitié chou elle ne gèle absolument pas.

Laitue piquante qui ressemble au cresson piquant, on l'utilise dans les mescluns avec des laitues et des chicorées.

Elle se sème toute l'année mais elle demande un endroit très humide pour éviter de monter en graines; à cette époque-ci elle ne monte plus.

Elle a une très bonne résistance au froid; elle peut se semer en serre mais aussi dehors.

Les chicorées

Les pain de sucre et sauvages italiennes peuvent encore se semer maintenant.

La claytone

Pourpier de Cuba ou pourpier d'hiver, elle ne gèle absolument pas.

Elle peut se semer maintenant.

Mise en serre froide ou en couche, on en mangera tout l'hiver.

Très jolie plante aux feuilles grasses, une jolie petite fleur blanche pousse au milieu de la feuille.

Elle se resème toute seule.

Elle peut s'utiliser dans les soupes ou les salades.

Les choux

Culture un peu particulière.

Trop tard pour les brocolis qui se sèment fin mai – début juin.

Les choux-fleurs hâtifs

Dernier délai pour le chou-fleur de Malines ou le chou-fleur d'Erfurt.

Ce sont les variétés que cultivent les maraîchers.

Ils peuvent être repiqués dehors mais ne passent pas l'hiver sans une légère protection; leur mettre un tunnel avec un tulle ou un plastique.

Les maraîchers les repiquent en serre froide pour avoir des choux-fleurs au mois d'avril-mai.

Ils peuvent peser 1kg à 1,5kg.

Les autres choux

Des choux toujours malades, avec la hernie, qui donnent des résultats médiocres indiquent une terre trop peu fertile; pour avoir de beaux choux la terre doit être très riche, très fertile avec un PH légèrement basique; une terre lourde convient très bien.

Sans cela il faut pratiquer la culture d'avant l'hiver.

Choisir des variétés de choux rouges, blanc ou verts hâtifs.

Les semer entre le 15 août et le 15 septembre puis les repiquer dehors sans protection.

Les choux seront assez grands avec beaucoup de feuilles mais la pomme restera petite ou moyenne.

On aura les premiers à partir de fin mai, les autres en juin-juillet.

Culture intéressant pour nourrir des lapins ou d'autres animaux.

Cette culture hors saison sera exempte de maladie et ne craint aucun prédateur.

Ces choux ne conservent pas l'hiver; ils se récolteront jusqu'au mois d'août et seront mangés fin mai, juin et juillet.

Les blancs permettent de faire de très bonnes salades à la sortie de l'hiver et au début du printemps.

Le chou Cœur de bœuf et le chou Chicon sont vraiment très bons à manger crus.

Les choux à conserver l'hiver seront cultivés au printemps.

Les carottes

Pour avoir des jeunes carottes à manger au printemps les semis peuvent se faire maintenant soit dehors sous tunnel soit en serre froide; choisir des variétés courtes ou demi longues.

Les carottes ne gèlent pas; leurs plus grands ennemis sont les parasites du sol.

Un des légumes les plus attaqués mais sous abri ou en couches on a de très bons résultats; on récoltera les jeunes carottes au printemps.

Leurs ennemis principaux sont les campagnols et la mouche de la carotte.

L'hiver, tout le terrain doit être rempli aussi bien dehors qu'à l'intérieur; avoir quelques serres et quelques tunnels permettront d'avoir des légumes toute l'année.

La mâche

Elle peut se semer tout au long de l'année; celle semée maintenant ne sera consommée qu'à la fin de l'hiver.

Montée en graines, elle se ressèmera toute seule.



OCTOBRE



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le carabe doré

Insecte carnivore mesurant 2 à 3 cm de long.

Il a pratiquement disparu mais réapparaît tout doucement.

Ses élytres d'un vert brillant présentent des côtes longitudinales.

A l'inverse des autres insectes de sa famille il est diurne.

Très utile à l'agriculture et à la sylviculture par sa consommation annuelle de plusieurs centaines de chenilles, larves et insectes nuisibles, même de limaces.

Il crache un acide pour endormir ses victimes puis injecte des sucs gastriques dans sa nourriture pour la préparer et pour éloigner les importuns.

Les carabes hibernent dans le sol; au printemps.

Quinze jours après l'accouplement la femelle pond de 20 à 60 œufs.

Le carabe violet

Insectes très jolis et assez grands à protéger.

Devenus vraiment rares à cause de l'agriculture intensive et des produits de pulvérisation, ils reviennent tout doucement grâce à la culture biologique.

La grive musicienne

Bel oiseau chanteur un peu plus petit que le merle, familier du jardin et de la pelouse.

Elle aime les fruits mais n'est pas aussi nocive que le merle.

Sa nourriture principale sont les insectes et les escargots dont elle brise la coquille sur une pierre.

Dans l'arrière saison elle mange des baies mais n'abîme pas tellement.

Assez commune dans nos régions, elle se tient de préférence au sol le plus souvent en position redressée.

Sédentaire et migrateur partiel, certaines restent ici toute l'année et d'autres migrent.

Il existe aussi d'autres grives moins connues.

Elles sont à protéger; elles donnent plus de satisfactions que de désagréments; elles sont jolies à voir et chantent très bien.

Le surmulot

Aussi appelé rat d'égout; c'est là qu'on le trouve.

Son poids se situe entre 400 gr et 700 gr.

Il vit en colonies parfois très nombreuses dans les égouts, les canalisations, les caves et les remises.

On le retrouve aussi dans nos jardins après avoir fauché les champs.

Dans la campagne et les jardins, il se construit des terriers de préférence au voisinage de l'eau; il nage très bien.

Il se nourrit de déchets ménagers, de graines de toutes sortes, de racines et de tubercules.

Il fait beaucoup de dégâts dans les topinambours et les pommes de terre hâtives.

Il faut absolument le détruire; il vit non seulement aux dépens de l'homme mais est aussi agent de propagation de plusieurs maladies.

Des campagnes de dératisation ont donné de très bons résultats pendant quelques années mais il devient progressivement résistant aux poisons anticoagulants utilisés.

Adulte à quelques mois il a 5 à 6 portées par année.

On lui reconnaît malgré tout une utilité: ses passages incessants débouchent les canalisations souterraines.

Le meilleur remède pour s'en débarrasser: posséder un petit chien ratier.

Des dalles de ciment ne les arrêtent pas, ils savent les soulever.

Pour reboucher un trou il faut piler du verre dans le ciment pour éviter qu'ils ne le mangent.

Un des animaux les plus intelligents, ils reconnaissent les couleurs et les sons.

Quand ils trouvent du maïs de 3 mètres de haut, 1 ou 2 montent jusqu'en haut et par leur poids font plier l'épi de maïs jusqu'au sol; les autres restés en bas le mangent.

Pour récolter les noix, un spécimen se met sur le dos, les autres lui apportent les noix qu'il stocke sur son ventre; ensuite ils le tirent par la queue pour les transporter.

Le chou rave superschmeltz

Il se mange cru ou cuit; tellement savoureux cru, on croirait manger un fruit.

Il peut devenir très gros; certaines années, il peut atteindre 10 kg.

Pour le consommer, le couper en tranche et le manger comme un fruit; juteux et sucré, il ne devient jamais fibreux.

Les choux raves violets ou blancs deviennent fibreux lorsqu'ils dépassent la taille d'une orange; il faut les manger très jeunes.

Le superschmeltz, variété allemande, peut atteindre 10 kg et reste toujours tendre sans fibres; il ne gèle pas avant -15° ou -20° .

Il peut se cultiver toute l'année et rester sur le terrain.

Il présente aussi un intérêt pour les animaux; c'est une excellente nourriture d'hiver pour moutons, chèvres ou lapins, aussi bien les feuilles que la boule.

La racine pousse dans le sol, la boule en dehors du sol et les feuilles sur le légume.

Le semer en caissettes et le repiquer ou en place très clair depuis le mois de février jusqu'au 15 août.

Semés le 15 août ils auront en hiver la taille d'une orange.

Pour avoir de très grosses boules, le meilleur moment pour le semer est le mois de mars-avril.

Les courgettes

courgettes et courges sont la même famille; les noms sont différents selon les catégories.

Les courgettes sont des courges non coureuses; elles poussent en buissons.

On les mange à trois stades différents:

1. Récoltées petites quand elles ont 10 à 15 cm, elles peuvent alors se manger crues.
2. Un peu plus grosses elles feront d'excellentes bases de soupes auxquelles elles donnent un très bon goût.
3. Plus grandes elles seront farcies; coupées en deux, les graines du milieu enlevées; on peut les farcir de riz ou autres farces végétales ou encore avec de la viande; elles seront cuites au four dans une feuille d'aluminium.

Pour conserver les courgettes jusqu'à Noël, les laisser se développer le plus possible; les rentrer et les conserver aux alentours de 20° comme toutes les courges.

Toutes les courges se conservent au chaud; surtout pas en dessous de 10° sinon elles moisissent et pourrissent.

Les potirons et certaines variétés de potimarrons peuvent se conserver jusqu'à 3 ans. Dans ce cas la peau se transforme et devient une écorce dure comme la peau des Calebasses; tout reste impeccable.

Les potimarrons bonifient en vieillissant.

Ils continuent à mûrir et deviennent plus riches en vitamines qu'après la récolte.

Les graines de courges et de courgettes se récoltent très facilement.

Les courges et les choux sont les légumes qui s'hybride le plus facilement.

Pour les amateurs cela n'a pas beaucoup d'importance; on peut même de cette manière avoir des améliorations.

Pour prélever les graines des courges, il suffit laisser mûrir les fruits complètement.

Ne pas les enlever du jardin avant que la plante n'ait flétri d'elle-même; pour cela, attendre le premier gel; il suffit ensuite de récolter les graines dans la courge, de les mettre sécher lentement à l'ombre sur un papier et les maintenir entre 5° et 10° sinon les graines éclatent.

Les graines de toutes les courges peuvent se manger; elles sont le meilleur médicament naturel contre l'ostéoporose; idéales pour les personnes manquant de calcium et de magnésium, elles sont un reminéralisant complètement assimilable.

Les graines de certaines variétés de courges sont dépourvues de peau; on peut les manger directement.

Les tomates

Les graines de tomates sont très facile à obtenir.

La pollinisation croisée est impossible; plusieurs variétés de tomates peuvent se cultiver ensemble, elles ne se croiseront pas entre elles; pour avoir des hybrides, il faut les produire artificiellement.

Après avoir légèrement fermenté pendant 1 ou 2 jours les graines de tomates présentent le maximum de fertilité.

Les professionnels ramassent les tomates bien mûres puis les laissent fermenter dans leur jus; lorsqu'une moisissure blanche arrive au-dessus du pot ils récoltent les graines et les laissent sécher.

Si on a une grande production de tomates, celles dont on veut prélever les graines peuvent être laissées jusqu'au pourrissement; la fermentation se sera faite d'elle-même. L'idéal est d'utiliser celles trop mûres qui sont tombées.

Après fermentation des graines, les rincer à l'eau dans un chinois puis on les étend sur un papier.

Les plants de tomates toujours dans les serres maintenant seront enlevés et suspendus en entier à l'intérieur, la tête en bas; on pourra ainsi en consommer jusqu'à Noël.

Quand le pied est retourné la sève continue à alimenter les fruits pendant plusieurs semaines.

On procédait de la même façon avec les raisins; dans certaines régions des variétés de raisins n'arrivent pas à maturité; quand la température chute on arrache les plants pour les pendre la tête en bas ainsi les grappes continuent à évoluer.

Certaines tomates, en général les meilleures, ne se gardent pas quand elles sont mûres. Par contre d'autres variétés à chair ferme comme les Roma, moins goûteuses mais plus adaptées à ce genre de culture sont des tomates de longue garde.

Qu'elles soient mûres ou non, quand on retire les tomates elles se pigmenter.

Par mûrissement la solanine se transforme en sucre.

Vertes, le processus de transformation en sucre n'a pas encore commencé; elles prendront leur pigmentation, mais la solanine reste toujours présente.

La solanine est surtout dangereuse pour les petits enfants; elle diminue l'oxygène du sang. Les adultes peuvent présenter un malaise mais pour les enfants ce manque d'oxygène peut être grave; des accidents très sérieux ont eu lieu.

A partir du moment où une tomate a entamé le processus de mûrissement il continue; on peut alors les récolter, elles continueront à mûrir et prendront leur pigmentation en même temps.

C'est une erreur d'enlever les feuilles des plants de tomates; ce sont elles qui alimentent les fruits.

Lorsque le fruit prend sa pigmentation, s'il n'est plus alimenté par manque de photosynthèse cela revient au même qu'enlever tous les fruits avant qu'ils n'aient commencé à mûrir.

Plus on a de photosynthèse plus grandes sont les chances de voir les tomates encore mûrir maintenant; le processus continue au-dessus de 12° et peut se poursuivre tant que la température de la nuit reste supérieure à 10°.

Les tomates mûrissent mieux dans l'obscurité qu'à la lumière.

Quand le mûrissement a commencé elles peuvent être mises en cave ou dans une remise.

Les haricots

Aucun problème pour faire les semences de haricots.

On est absolument certain que la pollinisation croisée n'est pas possible pour les petits pois ils ont une défense spéciale qui empêche les autres de les polliniser; on peut donc toujours reproduire petits pois.

Normalement pour les haricots, pas de pollinisation croisée non plus sauf par accident; ils n'ont pas le même système de défense que les petits pois; dans la pratique la pollinisation croisée s'avère extrêmement rare.

Les semences de haricots peuvent donc être produites facilement.

On peut pour cela les laisser dehors; les perches peuvent même y rester tout l'hiver.

Au printemps ils éclatent, les haricots tombent sur le sol et germent.

On laissera donc aller les haricots, aussi bien nains qu'à rames, le plus loin possible.

Ne pas les enlever avant qu'ils soient bien secs et sans feuilles; on peut alors les rentrer et les mettre au sec.

Si on les rentre humides il faut les laisser sécher.

Les entreposer dans leur gousse dans un endroit sec et froid; le plus froid possible, même au gel; ainsi les parasites ne se développent pas.

Entreposés au chaud, les parasites se développent et envahissent tout.

Placer les graines au congélateur les sort de leur dormance.

Les graines de n'importe quelle plante entrent en dormance après la récolte; certaines sont très difficiles à faire sortir de leur dormance pour les mettre à germer.

On pense parfois que les graines ne sont plus bonnes alors qu'elles ne sortent simplement pas de dormance.

Pour cela elles ont besoin soit d'une période de chaleur assez importante soit de froid.

Certaines plantes comme les laitues germent difficilement quand l'hiver a été trop doux.

Les mettre 24H ou 48H au congélateur remplace le froid qui leur a manqué; on peut alors les faire germer.

On peut prendre l'habitude de mettre toutes les graines 24H ou 48H au maximum au congélateur avant de les semer mais pour cela il faut être bien organisé; on est ensuite obligé de les mettre à germer immédiatement pour éviter qu'elles ne perdent leurs facultés germinatives.

On obtient de très bons résultats avec la tétragone, les laitues, les panais ou le persil.

Parfois les laitues semées au printemps germent en automne; surtout la variété Appia.

Avec les légumineuses, haricots, fèves et petits pois on n'a en général pas de problèmes; elles aiment être au sec et au froid; dans l'humidité elles pourrissent assez vite.

Les haricots violets mange tout aussi bien les nains qu'à rames sont des variétés parmi les plus anciennes.

A l'origine tous les haricots étaient grimpants.

Parfois par manque de température, de photosynthèse ou de clarté, des haricots nains se comportent comme des haricots à rames, ils redeviennent tous grimpants comme à leur origine.

SEMIS ET PLANTATIONS

Un jardinier biologique ne baisse jamais les bras; à n'importe quel moment de l'année il doit savoir quoi semer.

L'ail

C'est maintenant le meilleur moment de l'année pour le planter.

En France, l'INRA (institut national de recherches agronomiques), le plus grand institut au monde de recherches agronomiques était jusqu'à récemment le plus grand ennemi de l'agriculture et du jardinage biologique.

Depuis plusieurs mois un nouveau directeur a été nommé; le mois passé a été publié un communiqué repris dans "Nature et Progrès" et dans "Les Quatre Saisons".

Ce nouveau directeur posait la question:

"comment est-il possible que nous, l'INRA, chercheurs, avons pu être aussi staliniens, avoir eu une telle pensée unique, ne pas avoir vu ce qui se passait?"

L'avenir est dans le jardinage biologique; toutes les recherches dans ce domaine c'est l'avenir".

En Belgique, ce mea culpa a été fait depuis plusieurs années.

Cette déclaration de l'INRA est une véritable bombe; beaucoup de choses vont changer; au niveau scientifique c'est vraiment une déclaration des plus importantes.

L'INRA en France produit des arbres fruitiers sans virus au départ.

Depuis plusieurs années ils ont aussi établi un classement de toutes les variétés d'ail et ont cultivé de l'ail sans virus; l'ail était devenu très sensible et très malade; on ne savait plus le cultiver sans lui donner de fortes doses de protection chimique.

2 variétés d'ail d'hiver ont été classées, le rouge et le violet.

Cet ail doit obligatoirement être planté avant l'hiver; à partir du mois de janvier s'il n'est pas en terre il se vide complètement.

Dans nos régions c'est maintenant le meilleur moment pour le planter; il peut toutefois être mis jusqu'à Noël

Ils ont également sélectionné 2 variétés d'ail de printemps.

Il vaut mieux mettre l'ail avant l'hiver; il ne craint absolument pas le froid mais a peur de l'humidité; les 2 variétés d'ail de printemps peuvent toutefois encore être plantées en février-mars; on aura ainsi quand même de l'ail de taille moyenne, de l'ail hâtif poussant plus vite.

L'ail d'hiver peut devenir moyen à très gros selon la terre, la situation ou le climat.

L'ail craint l'excès d'humidité; en terre très lourde et humide il sera planté sur billons.

Cela drainera l'eau et permettra de cultiver tout ce qui craint l'humidité.

On peut aussi faire des billons individuels pour y mettre l'ail.

L'ail de printemps se conservera jusqu'au mois d'août alors que l'ail mis avant l'hiver se conserve jusqu'en février-mars.

En mettant les deux variétés il sera possible d'avoir de l'ail tout au long de l'année.

La variété d'avant l'hiver commence à pousser en février-mars et s'épuise.

L'ail doit toujours rester au froid, même dans le gel, pour bien se conserver; ainsi les maladies ne vont pas se développer.

L'ail peut se cultiver en permanence; on n'est pas obligé de le récolter; on peut en couper la verdure comme aux ciboules ou ciboulettes.

Indispensable pour les pêchers, il est le meilleur protecteur de tous les arbres fruitiers et autres plantes contre les maladies à champignons.

La cloque du pêcher sera évitée en plantant de l'ail à son pied mais cela nécessite du temps; il faut laisser l'ail en permanence car les substances que produisent ses racines ne viennent en contact des racines du pêcher qu'après plusieurs années.

Les échalotes

Pour manger de l'échalote en vert très tôt l'année prochaine on peut en semer un peu en couche, en serre froide ou même dehors; elle ne gèle absolument pas.

On aura déjà de la verdure à manger à partir du mois de mars l'année prochaine.

En couche ou en serre froide on en récoltera déjà à partir de janvier jusqu'au mois de juillet; enlevée en juillet-août elle se conservera quelques mois mais il faudra remettre des échalotes de conservation en mars, avril ou mai l'année prochaine.

L'échalote peut aussi se cultiver en vivace comme l'ail; la verdure se consommera en permanence; elle disparaît mais repousse quand c'est le moment.

Pour cette raison, toujours penser à marquer l'endroit où se trouvent l'ail et les échalotes laissés en permanence.

Poireaux et ail vivace repoussent maintenant dans le jardin et continuent à pousser pendant tout l'hiver jusqu'au printemps.

Mieux vaut les cultiver ainsi que d'avoir des petites têtes d'ail; la verdure a le même goût et se prélève quasiment toute l'année.

Les fèves

Commencer à les mettre maintenant pour continuer encore le mois prochain.

Les fèves ne gèlent que si la température descend sous -15° .

Pour en avoir très tôt, planter maintenant toutes les variétés pour les manger en vert à partir de mars-avril l'année prochaine.

Les petits pois

Les petits pois à grains ronds verts ou jaunes résistent au gel jusque -10° ; une légère protection permettra de ne jamais avoir de problèmes.

Le "Petit Provençal" convient le mieux à cette culture.

Le semer maintenant en pleine terre ou en serre froide pour garantir le succès; ils seront récoltés en mars-avril de l'année prochaine.

Comme toutes les légumineuses, il enrichit le sol.

Les épinards

Les épinards ne supportent pas la chaleur; ils ne germent pas au-dessus de 15° tout comme les laitues.

Quand la température dépasse 20° les laitues ne germent plus; certaines variétés très difficilement.

Parfois on met lever les épinards dans la serre pour les repiquer ensuite; selon les années les levées sont très mauvaises.

En les mettant dehors tout lève sans problème.

Avec des températures encore très élevées en automne, les épinards ou le cerfeuil mis à ce moment-là auront des difficultés pour lever.

Les épinards peuvent donc encore se semer maintenant.

Les laitues

Peuvent encore se semer maintenant.

La mâche

Peut encore se semer maintenant.

La roquette

Bon moment pour la semer; elle ne gèle pas et peut aussi se semer dehors.

La tétragone

Ce n'est plus le moment de semer actuellement; en serre froide elle ne gèle pas quand l'hiver est clément; .

En la protégeant on peut la faire durer très longtemps; en serre froide on peut en avoir tout l'hiver.

LES ENGRAIS VERTS A SEMER MAINTENANT

La moutarde

Elle peut encore se semer tout le mois d'octobre; elle germe à +2°, +3°, et pousse très rapidement.

La phacélie

On peut éventuellement encore la semer maintenant; cela dépend du temps; s'il fait encore bon elle poussera car elle pousse très vite sinon elle lèvera au printemps.

Pour ne pas être embêté avec de la phacélie poussant au printemps, ne pas la semer maintenant.

Engrais vert à recommander, et aussi une très jolie plante; lorsqu'on en a elle pousse toute seule et se ressème.

Les épinards

Aussi un très bon engrais vert dont on peut manger toutes les variétés.

Les épinards semés maintenant seront récoltés au printemps jusqu'à ce que la température atteigne 20°; ils monteront alors en graines.

La moutarde

On sème en général la moutarde jaune comme engrais vert mais toutes les autres conviennent aussi; la jaune pousse très vite et est très résistante. Les autres, la blanche, la noire, seront réservées à des usages plus particuliers. Les chinois on développé des moutardes épinards énormes à manger comme des laitues.

LES ARBRES FRUITIERS

Il en existe plusieurs catégories:

- Buissons et basses tiges qui sont les mêmes.
- Demi tiges
- Hautes tiges.

Quasiment tous les arbres fruitiers se présentent sous ces trois formes là.

Buissons ou basses tiges

Les arbres ont un petit tronc entre 10 cm et maximum 40 cm; la couronne commence à cette hauteur.

On en fera tout ce qu'on veut: des espaliers, des sillons, des pyramides, des buissons, des haies fruitières.

Ils sont greffés sur des porte-greffes faibles.

Plus les arbres sont faibles, plus ils portent de fruits.

On a donc cherché à greffer des arbres sur des porte-greffes faibles; de cette manière ils restent naturellement petits et faibles et portent beaucoup de fruits.

En les laissant pousser librement sans les tailler certains, suivant la variété, restent naturellement à 2 mètres ou 2,5 mètres tandis que d'autres beaucoup plus vigoureux vont pousser jusqu'à 4 ou 5 mètres.

Même un buisson ou basse tiges poussant librement arrivera jusqu'à 4 mètres.

Pour limiter la hauteur à 2 mètres ou 2,5 mètres, leur faire des tailles d'été simplement par pincement.

Plantés au nord pour couper les vents on les laissera pousser plus librement; ils monteront naturellement à 3,5 mètres ou 4 mètres et seront très productifs.

Les arbres basses tiges se soignent et se taillent facilement.

Les demi tiges

Arbres greffés sur des porte-greffes issus de semis naturels; on sème des pépins de pommes ou de poires pour avoir ce qu'on appelle des porte-greffes francs; ils sont destinés à devenir très grands et très costauds.

La variété désirée sera ensuite greffée entre 1,5 mètre et 1,8 mètre du sol; la couronne commence donc à cette hauteur et ces arbres deviennent grands.

Les hautes tiges

La greffe se fait à une hauteur de 2,2 mètre à 2,4 mètres du sol.

Le demi tige n'est pas intermédiaire entre le buisson et le haute tige; seule la hauteur du tronc diffère.

Tous deux sont destinés à devenir grands et hauts et à ne pas subir de taille; ils atteignent 10 à 12 mètres de haut.

Ils sont intéressants quand on a des animaux; il faut de la hauteur pour que ceux-ci puissent passer dessous.

Les demi tiges et les hautes tiges prennent beaucoup de place; la loi oblige de les planter à un minimum de 2,5 mètres de la clôture du voisin mais même ainsi on risque encore des ennuis.

Pour les basses tiges la loi prévoit une distance de 50 cm de la clôture du voisin si l'arbre ne dépasse pas 2 mètres de haut sinon la distance sera plus grande.

La place n'est jamais perdue; au pied des arbres fruitiers on mettra de l'ail, des oignons, des échalotes.

En jardinage biologique une "place perdue" n'existe pas.

Contrairement à ce qu'on pense, les basses tiges donnent le plus de fruits et les plus gros; ils sont aussi les moins malades.

Seules quelques variétés très rustiques poussent bien en demi tiges et en hautes tiges. Beaucoup plus sensibles aux maladies, ces variétés étaient uniquement destinées à faire du cidre ou des conserves.

La plupart des variétés de pommes et de poires ne sauraient pas se cultiver en hautes tiges ou en demi tiges; elles ne sont pas assez costaudes.

Si on manque de place un basse tige peut être mis sur le balcon; en le pinçant tout l'été on l'empêche de pousser; on peut ainsi facilement maintenir un poirier à 1,5 mètre et un pommier à 2 mètres.

Le récipient doit avoir une contenance minimum de 10 litres; 20 litres étant encore préférable.

L'azote et les engrais azotés sont le plus grand ennemi des arbres fruitiers.

Ils provoquent toutes les maladies; ils rendent la sève liquide permettant ainsi à toutes les maladies à virus et à champignons de se développer; on est alors obligé de traiter.

Ne pas mettre d'engrais ni à la plantation ni après.

Les légumes cultivé près des arbres recevront le même type d'engrais: du compost ou du fumier en surface.

Ne jamais donner d'engrais supplémentaire aux arbres fruitiers; pas d'engrais au départ, surtout pas de fumier; .

Les racines des arbres fruitiers ne supportent absolument pas le fumier ou le compost mis dans le fond du trou comme on le préconise souvent.

La seule chose qu'ils supportent sont des hormones de croissance; une poignée de céréales dans le fond du trou secrètent des hormones de croissance quand elles germent.

Les petits arbres ne seront pas enfoncés profondément; ils seront plantés à la même profondeur qu'en pépinière; les racines des basses tiges restant en surface.

Dans le sud de la France on creuse les trous à l'avance; s'il pleut l'eau y est recueillie. Voilà la bonne manière de procéder dans les pays où l'eau est rare.

Chez nous l'eau est trop abondante; si les trous sont faits à l'avance elle sera en surplus et les plantes vont mourir par asphyxie, la terre étant trop humide.

La zone de plantation peut être préparée en marquant les endroits où doivent venir les arbres mais le trou se fera au moment de la plantation.

Pour les basses tiges le trou sera le plus simple possible suivant les racines de l'arbre.

Les branches fortement disproportionnées des arbres seront réduites mais les racines seront surtout raccourcies au sécateur pour former une belle motte.

Les grosses racines ne servent pas à nourrir l'arbre; toutes les petites radicelles qui pousseront sur ces racines y pourvoient.

Couper en partie les grosses racines est donc intéressant pour permettre aux radicelles de pousser en plus grand nombre.

Poser l'arbre dans le trou, le maintenir pour remplir le trou de terre ordinaire; bien tasser la terre au pied de l'arbre puis remettre de la terre pour arriver au même niveau que le sol; verser ensuite au minimum 1 seau d'eau par arbre.

La plantation terminée, l'arbre doit être dans la boue; on termine ensuite avec de la terre "sèche", sans remettre d'eau.

On peut alors déposer de la paille, du fumier, du compost ou des déchets de légumes pour maintenir légèrement l'humidité au pied de l'arbre.

Avant de planter l'arbre les racines peuvent aussi être pralinées.

Le vrai pralinage se compose de bouse de vache qui contient des hormones de croissance mélangée à de l'argile; ajouter des algues marines est l'idéal.

On en fait une grosse boue dans laquelle on trempera les racines avant de planter l'arbre. Ne disposant que d'un de ces deux éléments on pourra l'utiliser seul.

Si l'on ne dispose que d'algues on en fera une boue pour y tremper les racines.

Un très vieux fumier pourra être épandu au pied des arbres ou mélangé avec la terre retirée du trou.

Un grand principe: ne jamais rien acheter.

Terreaux, composts, terres végétales pour améliorer la terre se vendent dans le commerce; en examinant en laboratoire ce que contiennent ces produits la plupart du temps on constate qu'ils sont moins riches que la terre de jardin.

Ils peuvent servir dans certains cas mais pour rendre une terre légère rien n'est mieux que nourrir les microorganismes du sol.

Dans un jardin exposé au vent il faudra mettre un tuteur aux arbres.

Les pommiers seront placés à 1,5 mètre de distance; les poiriers pourront l'être à 1,2 mètre.

Pour avoir beaucoup de variétés de pommiers ou de poiriers quand on manque de place, éventuellement les conduire en quenouille ou en pyramide mais ce n'est pas recommandé; même les conduire en espalier n'est pas recommandé, tous les arbres possèdent leur forme propre selon l'espèce et la variété.

Pour ne pas rencontrer de problèmes de maladies, respecter autant que possible leur manière de pousser.

La forme buisson est la plus naturelle avec laquelle ils auront le plus de production et le moins de maladies.

En gardant un tronc principal et quelques branches tout autour ils seront beaucoup plus sujets aux maladies.

Le fumier se compose d'un mélange d'excréments et de paille; ce ne sont pas les excréments seuls.

Le fumier ou la litière naturelle des animaux contient entre 0,5% à 1,5% d'azote; ce n'est pas de l'engrais azoté; le danger d'épandre trop d'azote n'existe pas.

Les arbres ont besoin d'azote; mais en petites doses sinon des maladies se développeront; les doses d'azote du fumier ne provoquent pas de maladies.

La poudre de corne, engrais azotés, sera à éviter même pour les légumes.

En donnant trop d'engrais aux arbres, ce qui les ferait pousser, on obtient le contraire de la fertilité; plus un arbre pousse faiblement plus il portera de fruits.

Plus il pousse en bois et en feuilles moins il aura de fruits; à la limite il n'aura aucune production.



NOVEMBRE



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

La chauve-souris

Animal curieux, difficile à voir de très près.

Mammifère nocturne volant.

Insectivore redoutable équivalant à l'hirondelle pendant la journée, elle se nourrit en abondance de papillons de nuit.

Elle chasse ses proies en émettant des ultrasons renvoyés par les obstacles tout comme un radar.

Sédentaire, on ne la rencontre pas en hiver car aux premiers froids elle entre en léthargie et se suspend, la tête en bas, dans des grottes, des clochers ou des greniers; ses fonctions s'arrêtent presque complètement.

Elle réapparaît quand la nourriture redevient abondante.

Les criquets

Ils ont presque disparu.

La grande sauterelle verte

Insecte sauteur pouvant mesurer de 3 à 4 cm.

Munie d'antennes parfois plus grandes que la longueur de son corps, elle se rencontre surtout dans les prairies, les buissons et les arbres.

Avant l'ère des pesticides on la trouvait aussi dans les champs de céréales.

Carnivore, elle se nourrit principalement d'insectes; qu'elle saisit avec ses pattes épineuses; en cas de disette elle mange un peu de végétaux pour survivre.

Elle grimpe volontiers aux arbres.

Le mâle chante fort et longuement de juillet à novembre.

Malgré ses grandes ailes elle ne vole que de courtes distances.

Le deptique vérucivore

Espèce voisine de la première mais d'un vert beaucoup plus foncé; il se nourrit également d'insectes et de végétaux.

Il se tient souvent au sol, rarement sur les arbres ou arbustes.

Il pond et enfonce ses œufs dans le sol avec l'ovipositeur qu'il possède à la base de l'abdomen.

Le criquet commun

Il mesure 1 à 2 cm et se trouve surtout dans les prairies sèches.
Les pêcheurs s'en servaient en guise d'appâts pour la pêche à la truite.

Ne pas le confondre avec les insectes ravageurs qui ruinent les cultures dans certaines régions du monde et sont aussi des criquets volant par nuages entiers à des centaines de kilomètres.

LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS

Les planter exactement à la même profondeur qu'ils étaient en pépinière.
La greffe sera toujours hors sol et les racines pas plus de 5 cm sous terre.
Planter le plus près possible de la surface, la couche supérieure du sol étant la plus riche.
Actuellement des porte-greffes faibles sont utilisés pour diminuer la vigueur des arbres; ils n'ont plus de pivot.
Plus un arbre est faible plus il portera de fruits.
Les racines de ces arbres poussent à fleur du sol; on les voit parfois dans les premiers cm.
Elles fabriquent beaucoup de petites racines et de petites radicelles pour puiser leur nourriture en surface dans la terre la plus riche.
Pour cela il vaut mieux mettre un tuteur les premières années de plantation.
Lorsque le vent fait bouger les arbres il casse les petites radicelles et empêche l'arbre de bien s'implanter.
Sans tuteur on peut perdre plusieurs années de production.
Il se mettra le plus près possible du tronc; l'arbre y sera fixé à l'aide d'une matière assez souple et élastique pour ne pas l'étrangler.
Si l'attache est plus dure il faut surveiller pour que l'arbre ne se fasse pas étrangler.
Ne jamais utiliser du fil de fer fin qui se retrouvera dans le tronc; l'arbre cassera à cet endroit.
Attention, cela peut même se produire avec l'étiquette; si elle est attachée avec un fin fil de fer, ne pas la laisser.

La meilleure méthode: marquer l'emplacement des arbres dans un cahier et graver la variété de l'arbre sur des étiquettes en plastique; elles pourront être accrochées à l'arbre par un fil de cuivre très lâche

A partir de maintenant et durant tout l'hiver jusqu'au mois de mars on peut déplanter des arbres pour les déplacer.
Le plus tôt sera le mieux; les arbres pourront ainsi fabriquer rapidement des racines et des radicelles et porteront peut-être la saison prochaine.
En déplaçant les arbres au mois de mars ils ne porteront pas de fruits avant 1 ou 2 ans; en les plantant avant l'hiver on gagne 1 an.

Des arbres très costauds peuvent ne pas porter pendant plusieurs années; il faut alors les déplanter.
Essayer de les arracher pour casser les racines; ils peuvent alors être replantés à la même place ou juste à côté.

Cela se fera pour des arbres jusque 4 ou 5 ans.

Les professionnels déplantent les arbres tous les 3 ans; ils ont ainsi une production formidable mais les arbres s'épuisent vite; ils ne les gardent pas plus de 15 ans.

Aux arbres devenus trop gros pour faire cela on coupera la moitié des racines avec la bêche.

Si on voit une grosse racine apparente on coupera celle-là et on laissera toutes les petites. L'effet est le même que si on dé plante l'arbre.

Aux très gros arbres on peut fendre l'écorce et en enlever 1 cm sur le tiers ou la moitié de la circonférence du tronc; cela empêche la sève de monter.

Ce système est plus dangereux; certains arbres ne le supportent pas et meurent suite à ce traitement.

Les arbres comme toutes les plantes émettent par les racines des sécrétions toxiques pour défendre leur territoire.

Ces toxines peuvent être une très bonne nourriture pour certaines plantes mais peuvent en tuer d'autres.

Lorsqu'on remplace des arbres il faut veiller à ne pas en mettre de la même espèce à la même place; ces sécrétions sont toxiques pour les arbres eux-mêmes.

Ces toxines restent dans le sol; un arbre de la même famille planté à cette place ne pourra supporter les toxines présentes dans le sol.

A la place d'arbres à pépins on mettra des arbres à noyaux.

Un arbre planté sur un croisement d'ondes hertziennes va périr.

Un arbre donne des fruits en fonction inverse de sa vigueur; donc ne pas donner d'engrais sauf si la terre est vraiment très pauvre.

Ne jamais enfouir de matières organiques; surtout pas de fumier dans le fond du trou; cela le ferait crever; les petites radicelles seraient directement attaquées par les champignons.

Normalement les terres sont assez riches pour que les arbres poussent.

Cultiver ensemble arbres, légumes et fleurs permet d'avoir un équilibre; les légumes absorbent l'engrais; les arbres fruitiers en auront moins et seront de ce fait très fertiles.

Si l'arbre produit beaucoup de fleurs mais pas de fruits, le terrain manque de phosphate. Les cendres de bois contenant du phosphate et de la potasse sont l'engrais idéal dans ce cas.

Si les fruits n'ont pas bon goût, s'ils sont déformés ou qu'ils n'arrivent pas à maturité, le terrain manque de potasse.

Le meilleur remède est aussi des cendres de bois.

Si on ne dispose pas de cendres de bois il faut trouver des engrais organiques contenant beaucoup de potasse et de phosphate.

Toujours éviter les engrais contenant de l'azote; avec trop d'azote les arbres fruitiers deviennent beaucoup plus facilement malades; l'azote rend les arbres très vigoureux et la sève liquide ce qui provoque la plupart des maladies et les attaques de pucerons ou de champignons.

Les arbres plus faibles sont beaucoup plus sains.

Il faut aussi laisser les premiers fruits et ne pas tailler avant mai ou juin; à ce moment on voit les fruits.

Avant on nous disait que l'arbre devait d'abord se former avant de laisser les fruits mais alors il devient très costaud et ne produit plus de fruits.

En laissant les fruits même la première année l'arbre devra fournir de l'énergie pour eux et en aura moins pour le bois et les feuilles; il va pouvoir trouver son équilibre entre bois, feuilles et fruits.

Le bourgeon apical (ou terminal) de tous les arbres est un bourgeon tire sève; il pompe la sève.

Pincer ou couper le bourgeon terminal d'une branche équivaut à désamorcer une pompe; au lieu d'arriver vite la sève monte tout doucement et alimente les branches inférieures.

Pincer le bourgeon apical arrête la croissance de l'arbre et permet celle des branches inférieures.

Recommencer plusieurs fois, le bourgeon apical se reformant en un ou deux mois reprend sa fonction de tire sève.

Arrêter la croissance verticale d'un arbre l'affaiblit et le pousse à faire des fruits.

L'idéal: pincer le bout des branches tout l'été; principe simple qui permet de garder les arbres à la hauteur voulue.

En principe tous les arbres à fleurs comme les lilas, les forsythias, sont à tailler juste après la floraison; l'arbre fait alors beaucoup de bois et de petites brindilles qui porteront des fleurs l'année suivante.

Un lilas non taillé poussera de plus en plus haut et les fleurs ne viendront plus que sur le nouveau bois.

C'est pareil pour la vigne, elle ne porte des fruits que sur le bois de l'année; un bois qui a porté du fruit n'en portera jamais plus.

Tous les ans après la taille les vignes sont réduites à un moignon; tout ce qui a porté sera coupé; les fruits viendront sur les nouvelles branches.

On peut toutefois laisser les branches pour les conduire comme on veut; elles ne porteront plus jamais de fruits mais les bourgeons formeront de nouvelles branches qui elles en porteront.

La vigne a toujours besoin de beaucoup de nourriture.

Les pêchers portent des fruits sur le bois de l'année précédente.

Le kiwi est une liane comme la vigne; moins on le taille plus il porte de fruits.

Si la branche mesure 10 mètres de long, son extrémité portera le plus de fruits.

2 kiwis peuvent produire entre 3000 à 4000 fruits à ne jamais cueillir avant fin novembre, début décembre après les premières gelées; à ce moment, les rentrer pour les laisser mûrir doucement.

Il faudra patienter 4 à 5 ans pour avoir les premiers fruits mais ensuite ils produiront au moins pendant 100 ans.

Cette liane se plaît partout; elle résiste jusque -27° .

Originaire de la Chine du nord, c'est le seul arbre à ne pas craindre le gel.

Les fleurs ne viennent pas avant le mois de juin; elles ne gèleront donc jamais.
Il n'est jamais malade et pousse partout.
Au lieu d'abattre les vieux arbres il serait préférable de planter des kiwis autour; ils s'en serviront comme tuteur et les coloniseront.
Un kiwi mâle produit des fleurs uniquement mâles et jamais de fruits; il est indispensable pour polliniser les fleurs femelles.
Il sera mis à part et limité; il sert juste pour faire un peu de fleurs.
Un kiwi mâle peut polliniser les fleurs femelles dans un rayon d'au moins 50 mètres à condition d'avoir des bourdons.

Une ronce liane a besoin de place en hauteur; il faut lui mettre un tuteur ou un fil.
Plus haut et plus loin elle ira plus elle produira de fruits.
Une ronce pousse très bien à mi-ombre.

Le silicate de soude

Produit le plus facile à utiliser; c'est du sable liquide.
La silice, meilleur produit pour combattre toutes les maladies à champignons a été abandonnée car trop bon marché.
Produit systémique dont on badigeonne le tronc; la sève le capte et le diffuse dans tout l'arbre; cela peut se faire toute l'année, la meilleure période étant avant l'hiver et au printemps.
Il se vitrifie sur le tronc et disparaît peu à peu.
Produit très efficace préventivement, il guérit les chancres et les blessures des arbres.
Les grosses blessures des vieux troncs d'arbres seront bouchées avec de la laine trempée dans le silicate.

La façon de penser à une très grande influence sur le comportement des gens et le comportement de chacun a une influence sur le comportement du voisin.

On sait maintenant que le comportement du jardinier a une influence sur le comportement des plantes.

Elles se comportent de façon différente suivant la personne qui les soigne; elles réagissent à la manière dont elles sont soignées et dont on les considère..

Contrairement à ce qu'on pense habituellement les terres argileuses très lourdes sont les meilleures terres au monde; elles sont les plus productives; plus une terre est argileuse, plus elle contient d'éléments.
Elles sont les meilleures à condition de savoir les domestiquer.
On les travaillera le moins possible; plus on les travaille plus elles deviennent dures.

Pour avoir des terres d'une fertilité formidable il faut les aérer.
Cela ne signifie pas les travailler d'une façon mécanique; si on les retourne avec une bêche ou une charrue à la première pluie elles deviendront encore plus compactes.
L'unique moyen: **mettre le maximum de vie dans le sol.**

Pour cela, alimenter les microorganismes du sol et ajouter de la chaux ou des algues marines pour faire flocculer l'argile.

Avec la chaux ou les algues marines l'argile se met en boule et laisse passer l'eau et l'air.

Si avant l'hiver on épand une couche de fumier sur une terre argileuse au mois de mars n'aura plus besoin d'outils pour travailler la terre; elle sera légère sur au moins 10 cm.

Les poireaux

Les poireaux tardifs pour l'hiver seront semés après le 15 mars pour ne pas monter.

Tout ceux semés avant le 15 mars vont monter s'ils sont encore en terre maintenant.

Les poireaux sont très exigeants au point de vue nourriture.

Une plante peut monter prématurément en graines quand elle sent sa survie menacée ou qu'elle se trouve dans une terre trop peu fertile.

PRODUIRE LES GRAINES DES LÉGUMES RACINES

D'abord sélectionner les plus beaux légumes; 1 plante ou 2 suffisent pour récolter les graines.

Le légume sera laissé en place à condition de le couvrir pour l'hiver de feuilles ou de paille sur un minimum de 10 cm d'épaisseur; au printemps il recommencera à grossir et fera ses graines.

Cette méthode est toutefois souvent trop risquée.

Mieux vaut enlever les plus beaux légumes et les conserver dans de la tourbe.

Vers le 15 mars ces légumes sélectionnés seront replantés; quelques mois plus tard ils monteront en graines.

Ils montent haut, il est indispensable de leur mettre un tuteur;

Lorsque le bouquet commence à faire ses graines, l'entourer d'un sac en papier pour les recueillir.

Le panais ne gèle pas il peut rester en place sans problème.

CONSERVATION DES LÉGUMES RACINES

Pour avoir une bonne conservation des légumes racines, ne jamais les enlever avant les premiers froids réels sinon ils se conserveront difficilement; les légumes n'ayant pas terminé de pousser ne se conservent pas.

Ils grossissent encore maintenant jusqu'aux premières gelées.

Si on coupe la verdure d'un légume enlevé avant d'avoir terminé sa croissance, après quelques mois il continue à pousser, fait des feuilles et est inconsommables.

Les premières gelées arrêtent la végétation; la sève qui se trouvait dans les feuilles descend dans la racine et la conservation est impeccable.

La meilleure façon de les conserver: les mettre dans une remise froide enfouis dans de la tourbe; quand on les prend alors pour les consommer c'est comme s'ils venaient du jardin. Les champignons ne se développent pas dans de la tourbe pure. S'il y a trop d'humidité on peut poudrer avec des algues marines.

On peut aussi les conserver dans des seaux ou des tonneaux enterrés et recouverts d'une couche de paille pour les protéger.

Les feuilles de noyer empêchent aussi les moisissures et écartent les souris.

Les carottes ou les navets semés assez tard en juillet-août sont encore petits ne vont pas geler; ils peuvent passer l'hiver sur le terrain pour être mangés au printemps.

Les semis doivent se faire en plusieurs fois:

- Ceux semés pour avoir de gros légumes en hiver; il faudra absolument les rentrer pour éviter qu'ils n'éclatent quand il gèle.
- Ceux semés tardivement pour passer l'hiver; ils ne gèlent pas quand ils sont petits.

Panais, salsifis, scorsonères, navets raves, topinambours peuvent rester en place, ils ne gèlent pas.

Les navets longs ou demi longs résistent jusque -10° ; c'est pareil pour les radis japonais et chinois.

Les ramonaces et les radis noirs contiennent beaucoup de vitamine C; elle leur donne le goût piquant; les utiliser en prévention de la grippe et des rhumes.

Pour cela les faire macérer dans du sucre brun pour en tirer le jus qui sera bu à la cuiller tous les jours.

Les manger râpés avec des carottes ou des céleris raves atténue leur piquant.

Les couper en fines tranches mises à macérer dans de l'huile d'olive avec un peu de sel et du vinaigre de cidre leur enlève leur goût piquant.

Pour diminuer la force d'un légume on peut le mettre au frigo pendant 24 ou 48 heures.

Les polonais font cela avec le raifort dont ils sont grands consommateurs; ils le mélangent avec des carottes et mettent le tout au frigo pour atténuer le goût du raifort.

Les héliantis sont de la famille des topinambours; ils font de grandes racines comme des scorsonères.

Ils ne gèlent pas et peuvent être utilisés tout l'hiver.

Comme pour les topinambours, attendre que le feuillage soit fané pour les récolter.

Ils commencent à grossir quand le temps s'inverse; tant qu'il fait chaud le feuillage pousse.

Il faut une chute de la température la nuit pour que la tubérisation commence; ils ne commenceront à grossir qu'à partir de la mi septembre.

Surtout ne pas couper le feuillage; si la photosynthèse diminue la tubérisation ne se fera pas.

Avant qu'elles ne soient sélectionnées c'était pareil avec les pommes de terre.

Héliantis, topinambours, scorsonères sont vivaces mais les salsifis sont bisannuels.

Comme il est rare d'avoir une terre qui convient pour avoir de beaux scorsonères sur un an il est recommandé d'en faire la culture sur 2 ans.

La racine grossit tous les ans; elle reste bonne mais ne doit pas être consommée quand la plante monte en graines; à ce moment elle est fibreuse.

Sa récolter peut poser problème car elle s'enfonce très profondément dans le sol.

SEMIS ET PLANTATIONS

L'ail et les échalotes

La plantation de l'ail et des échalotes en pleine terre et en serre froide peut continuer.

Pour pouvoir manger des échalotes en vert à partir du mois de mars les mettre avant l'hiver; en serre froide on en aura encore plus tôt.

Il est important de les surveiller; au mois d'avril-mai aux premières chaleurs elles montent parfois; pincer tout de suite car si on les laisse monter le bulbe arrêtera de pousser.

En pinçant le processus de montaison s'arrête et le bulbe continue de grossir.

Les fèves

La plantation des fèves peut continuer; elles résistent sans problèmes jusque -5° ; certaines résistent jusque -10° .

Si on prévoit de fortes gelées il faut les couvrir d'un voile ou d'un tunnel pour être sûr de les avoir au printemps; on peut ainsi avoir des fèves très tôt; elles sont indispensables pour faire l'élevage des coccinelles.

Mises avant l'hiver elles fleuriront très tôt au printemps.

En général elles se chargent de pucerons noirs qui sont au printemps une nourriture indispensable pour la reproduction des coccinelles.

Quand les coccinelles se réveillent au mois de mars-avril si de la nourriture est disponible elles commencent à se reproduire.

Les pucerons noirs vont être mangés par les coccinelles ensuite elles mangeront les autres pucerons toute l'année.

C'est un aliment à découvrir; d'une richesse formidable il est aussi un bon engrais vert.

Aussi bon frais que sec, les jeunes gousses sont aussi bonnes que des haricots verts.

Comme toutes les légumineuses la fève peut capturer l'azote atmosphérique pour le transformer en azote organique dans le sol; c'est une fabrique d'engrais.

Elle pousse sur tous les terrains: marécageux, sablonneux et secs, pauvres où rien ne pousse.

Pour consommer les fèves, on peut préparer la "*bissara*", soupe du pays Basque très épaisse: la cuiller doit tenir toute seule dessus.

Elle se fait avec des fèves sèches; c'est très bon.

Les petits pois

Moins rustiques que les fèves, on peut les mettre en serre froide avec une légère protection.

Seuls les petits pois ronds verts ou jaunes conviennent pour cela.

Le "Petit Provençal" convient le mieux.

Les pois à grains ridés ne supportent pas le froid qui les font pourrir.

C'est aussi une légumineuse rien n'est jamais perdu; s'ils gèlent ils servent d'engrais vert.

Le froid combiné à l'humidité fait pourrir les pois; en leur mettant une légère protection la terre reste beaucoup plus sèche; il faut alors une très forte gelée pour détruire les plantes.

Il vaut mieux choisir les variétés basses, entre 60 cm et 1 mètre.

Les épinards

Excellent engrais vert.

Les semis peuvent toujours continuer aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur pour les manger à la fin de l'hiver et au printemps.

La mâche

Peut encore se semer aussi bien dehors qu'à l'intérieur.

La roquette

On peut encore continuer les semis

La moutarde

Peut encore se semer tant qu'il fait bon; elle pousse à une vitesse formidable.

On peut la semer uniquement comme engrais vert mais elle peut aussi se manger.

La moutarde gèle à -5° ; c'est un de ses avantages comme engrais vert; dès qu'il gèle elle se détruit et il ne faut plus s'en occuper tandis qu'il faut être équipé pour pouvoir détruire certains autres engrais verts.

LA FERTILISATION DU SOL

La tourbe

Ce n'est pas un bon produit; elle coûte cher et ne sert à rien comme fertilisant.

Ce n'est même pas un amendement.

Elle sert uniquement pour forcer les chicons, pour conserver les légumes racines dans un milieu stérile.

Si on fait soi-même son terreau il peut être utile d'y mélanger de la tourbe pour éviter les moisissures et les champignons.

Surtout pas l'utiliser pour améliorer ou alléger la terre cela ne sert absolument à rien. Très acide, elle ne convient qu'à quelques cultures spéciales comme les azalées ou les rhododendrons.

Le terreau

Au départ le terreau est un produit de qualité mais il contient souvent 50% de tourbe; on y incorpore du fumier d'étable réduit à l'état de compost et du compost de broussaille.

A l'origine c'est un bon produit plein d'énergie indispensable pour nourrir les vers de terre, les cloportes, les microorganismes du sol, mais lorsqu'on le vend il ne contient plus d'énergie; c'est absolument ridicule.

On l'utilisera uniquement comme support pour les semis à l'intérieur.

Le compost

Le compost du commerce ne contient presque plus d'énergie.

Il vaut mieux acheter ce qui contient 100% d'énergie: les fumiers frais et tous les produits non décomposés.

En les épandant sur le sol le maximum d'énergie profitera à la terre; le maximum de fertilisants seront mis en réserve dans la terre par les microorganismes et les champignons; ainsi on ne perd quasiment rien du tout.

Pour faire le compost on utilise du fumier et toutes sortes d'éléments qu'on laisse réduire; il est un peu plus riche que le terreau ou la tourbe mais cette richesse est très faible par rapport à ce qu'il contenait au départ.;

On peut le mélanger à la terre dans des couches ou dans des serres quand on n'a rien d'autre mais pour le même prix il vaut mieux se procurer de la matière brute chez des fermiers.

Le compost contient assez de matière fertilisante pour un an; il peut être mélangé pour 50% avec du terreau pour faire des cultures en pots: chrysanthèmes géraniums etc.

L'analyse de beaucoup de terreaux et de compost a été faite; ils étaient moins riches que la terre du jardin!

Augmenter la légèreté du sol avec le compost n'offre qu'un effet momentané.

Pour que la terre devienne souple et **reste souple** elle a besoin de matériaux frais, de déchets de toutes sortes: cendres de bois, vieux matelas, poussières de maison qui contiennent beaucoup d'oligo-éléments.

Tout ce qui a été vivant, même devenu minéral, peut être récupéré pour nourrir les microorganismes du sol et les vers de terre.

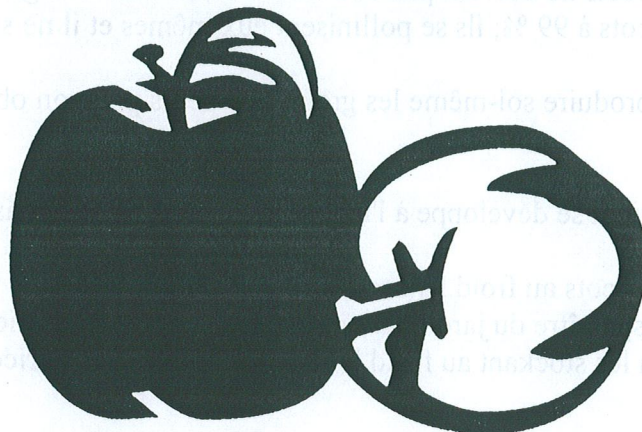
C'est cela qui rend la terre souple mais il ne faut jamais enterrer ces éléments il seront toujours mis en surface sur le jardin.

Les algues marines

Produit à recommander sans exception; elles font flocculer l'argile.
Elles seront utilisées en poudrage sur les plantes qui les absorbent par leurs feuilles.
Même sur une mauvaise terre on peut cultiver en poudrant avec des algues marines.
Ne pas les employer directement sur le sol; il vaut mieux les utiliser en poudrage sur les feuilles car elles servent alors à alimenter directement les plantes, à combattre les pucerons et les chenilles; le surplus tombe sur le sol et lui est bénéfique.
Elles sont également indispensables pour la santé; elles contiennent plus de 100 éléments différents qui manquent dans les aliments carencés cultivés pour le commerce.

*C'est la raison pour laquelle de plus en plus de gens sont malades actuellement.
Le manque d'un petit élément provoque un déséquilibre et la maladie se déclare.*

Les algues marines, produit naturel, contiennent tous les oligo-éléments.



DÉCEMBRE



AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

La bruche du pois

Coléoptère répandu dans le monde entier, pratiquement semblable à la bruche du haricot, elles ont chacune leur légume préféré.

Elle fait partie de la famille des charançons.

Celle du haricot se développe dans le grain après que l'insecte ait déposé ses œufs dans les fleurs tandis que la femelle de la bruche du pois pond une dizaine d'œufs sur une jeune cosse juste après la floraison.

Après quelques jours les larves se développent et pénètrent dans la cosse en la mordillant. Chaque larve s'attaque à un grain; c'est pourquoi on trouve plusieurs larves dans une cosse.

Si une cosse contenant des larves n'est pas cueillie, l'insecte nymphose et attendra l'année suivante pour recommencer le cycle.

Pour éviter la bruche du pois, les semer vers février-mars avant que l'insecte ne soit en état de voler.

Les petits pois semés en avril-mai seront couverts d'un tulle pour éviter d'avoir les cosses emplies de vers.

Petits pois et haricots ne doivent pas être fécondés; ils sont autogames; les petits pois à 100% et les haricots à 99 %; ils se pollinisent eux-mêmes et il ne se produit pas de croisement.

On peut donc reproduire soi-même les graines de petits pois; on obtiendra exactement la variété récoltée.

La bruche du haricot se développe à l'intérieur de la cosse mais pas sous une certaine température.

En gardant les haricots au froid l'insecte ne se développera pas.

Il pourra ainsi disparaître du jardin; si on resème ses propres haricots en les mettant au congélateur et en les stockant au froid le risque de semer des haricots contaminés aura disparu.

Les tourterelles

Il en existe deux espèces; la nôtre, plus foncée se trouve surtout dans les bois.

La tourterelle turque apparue chez nous voici une cinquantaine d'années vient dans les jardins et adore les petits pois; il faut absolument protéger les semis avec un tulle sinon on risque de ne plus rien avoir.

Sans beaucoup d'utilité elle ne fait pas de gros dégâts non plus; très familière elle trahit sa présence par son roucoulement.

L'ail

L'ail doit être planté en surface; on doit encore en voir le bout.

Si le sol est très humide il sera mis sur une petite butte.

En poussant il émet des racines qui feront sortir le bulbe du sol; seules les racines resteront sous terre; c'est ainsi qu'il doit pousser; il ne faut pas le repousser pour l'enfoncer dans le sol.

Les gousses peuvent aussi être mises en pots dans une serre froide.

Au printemps on dépose pour mettre en place; l'idéal est de le planter au pied des arbres.

L'humidité est son principal ennemi.

La galinsoga

Plante venant d'Amérique du sud; elle est chez nous depuis 20 ou 30 ans.

Elle était considérée comme mauvaise herbe très embêtante.

Elle ne se développe que lorsqu'il fait chaud mais c'est une plante très "*intelligente*"; elle s'est adaptée par ici avec une vitesse incroyable.

Au début elle ne poussait qu'en serre mais elle s'est adaptée dehors et se resème à une vitesse formidable.

Plante comestible très bonne à manger jeune crue ou plus tard à la façon des épinards.

Toute la plante est comestible: les fleurs, les feuilles ou la tige quand elle est jeune; plus âgée elle devient dure.

Elle ressemble un peu à l'arroche; cuite elle est très douce.

Toutes les plantes contiennent des éléments particuliers: vitamines, sels minéraux, oligo-éléments qu'on ne retrouve pas dans d'autres plantes.

Comme elle fait des racines incroyables elle peut être très embêtante dans les cultures mais vu son chevelu très important constituant une masse formidable elle est extra comme engrais vert.

Elle ne pousse que dans des terres humifères et ne résiste pas au froid mais comme elle se resème tellement vite elle revient tous les ans.

Pour s'en débarrasser il ne suffit pas de la cueillir et la laisser sur place: elle repousse.

La plante laissée sur place après l'avoir enlevée complètement: elle repousse aussi; la racine se réimplante immédiatement.

Il faut séparer les racines de la plante.

La lamsane

Mauvaise herbe mais aussi très bonne plante comestible; très intéressante car elle pousse surtout à la fin de l'hiver et au printemps; elle a été utilisée comme légume au moyen âge. Elle pousse dans les bonnes terres humifères et son goût ressemble fort au cresson vivace. C'est une crucifère de la famille des choux et des radis.

Elle ressemble au gléchome (le lierre terrestre), mais les feuilles de celui-ci ne sont pas aussi grandes que celles de la lamsane.

Elle se ressème toute seule.

La morelle

Plante comestible ressemblant très fort à la belladone qui elle est toxique.

La morelle est une solanacée comme la tomate.

Ses baies ne sont pas très bonnes mais elles sont comestibles; on peut en faire des purées. Les feuilles se mangent aussi.

Au Canada on l'appelle "bleuet"; elle se trouve dans le catalogue à la rubrique "bleuet canadien".

Elle est devenue un légume à part entière au Canada où ils l'ont développée à cet effet.

Comme il est dangereux de pouvoir la confondre avec la belladone il est préférable de prendre des semences d'origine pour ne pas se tromper.

La baie de la belladone a vraiment goût mauvais tandis que la baie de la morelle a un goût douceâtre pas très bon non plus mais l'autre est carrément immangeable tellement elle est mauvaise.

Les topinambours

Ils sont aussi bons crus que cuits.

On les plantera au nord, à l'est ou à l'ouest, pour protéger le potager des vents; surtout pas au sud ce qui apporterait trop d'ombre aux légumes.

Près des topinambours pourront se cultiver toutes les plantes méditerranéennes: oignons, échalotes, ail, thym, romarin, sarriette, ne poussant que sur des terres sèches et pauvres. Dans des terres riches ces plantes poussent mais ne résistent plus aux gelées tandis que celles qui poussent sur une terre aride résistent bien.

Le topinambour appauvrit légèrement la terre; il peut rester en place pendant plusieurs années mais les tubercules deviennent de plus en plus petits.

Pour les conserver de bonne taille ils demandent beaucoup de compost et de fumier.

Il faut les laisser pousser jusqu'au bout; les tubercules grossissent quand les températures de la nuit deviennent froides; la pousse externe s'arrête et permet le grossissement du tubercule.

Cela ne se produit jamais avant la fin septembre.

La culture terminée, il faut couper les cannes et les garder dans un coin du jardin; elles seront des nids pour les bourdons et les abeilles sauvages, des refuges pour les hérissons et les coccinelles.

Nourriture très riche pour les animaux, c'est une des plantes qui produit le plus de végétation.

Sur les topinambours restant en terre on mettra jusqu'à 30 cm de fumier, compost, déchets organiques de toutes sortes comme on le fait aussi pour les asperges.

De cette façon ils pourront se cultiver à la même place pendant plusieurs années tout en gardant toujours de beaux gros tubercules.

Ceux laissés en terre repousseront l'année suivante.

Les prélever au fur et à mesure des besoins; ils ne se conservent pas et se flétrissent tout de suite.

Retire trop tôt, ils seront mis dans de la tourbe humide mais pour qu'ils soient vraiment bons il faut les consommer le jour de la récolte ou au plus tard le lendemain.

Ils ne gèlent absolument pas.

Une grosse couche de compost nourrira la terre mais permettra aussi de pouvoir les récolter tout l'hiver, la terre ne gelant pas aussi fort sous cette couverture.

Pour avoir vraiment des gros tubercules il faut soit bien nourrir l'endroit où ils se trouvent soit les changer de place tous les ans.

Ce ne sont pas toujours les plus grosses cannes qui donnent la plus grosse production; cela dépend surtout de la place dont ils disposent pour pousser et de la nourriture qu'ils reçoivent.

Il existe de gros topinambours rouges, blancs, difformes ou en forme de fuseau avec une belle racine.

Les tubercules aussi bien que les cannes sont une nourriture formidable pour les lapins, les chèvres et les moutons.

Si un endroit du jardin est soit envahi par du chiendent ou des mauvaises herbes soit trop humide ou trop sec et qu'on ne sait rien y faire, les topinambours y pousseront très bien et les mauvaises herbes n'y pousseront plus.

Ils contiennent de l'inuline proche de l'insuline.

Les topinambours cuisent très vite; on peut les mettre dans de l'eau bouillante, laisser revenir l'ébullition puis les tenir sur le coin du feu pendant 15 minutes.

On peut les éplucher avant ou après cuisson ce qui est plus facile pour les espèces difformes.

Ils sont aussi excellents crus râpés à la façon des céleris raves.

Plante attirant le plus les mulots et les campagnols; pendant qu'ils mangent les topinambours ils ne mangeront pas le reste.

On peut mettre les topinambours dans un endroit pour les attirer loin des carottes et du reste.

Cet endroit deviendra le rendez-vous des chats de tout le voisinage du fait de l'abondance de nourriture qu'ils vont y trouver.

Les autres prédateurs tels les faucons ou les chouettes seront aussi attirés par cet endroit.

De plus si on met des graines empoisonnées dans les galeries à cet endroit il en faudra très peu pour en éliminer un grand nombre.

Les taupes uniquement insectivores ne mangent jamais les légumes; elles font des galeries aussi utilisées par les campagnols.

Les héliantis

De la même famille que les topinambours ils poussent à la façon des salsifis et des scorsonères.

Ils ressemblent à un gros scorsonère.

La passiflore

Fleur de la passion ou grenadille; c'est une liane grimpante.

Elle peut se cultiver en pots avec un tuteur, ou dans une serre froide.

Elle passe l'hiver à une température de 8° à 10° avec peu d'arrosage.

A la sortie de l'hiver on la taille court pour former de nouvelles pousses et avoir beaucoup de fleurs.

Il existe de nombreuses variétés: la passiflore bleue qu'on voit couramment par ici, la pourpre, l'incarnata aux propriétés médicinales; elle est cicatrisante, calmante, sédative, tranquillisante.

Celle-ci se trouve dans le catalogue sous le n° 120.058; .

La passiflore bleue se cultive et se bouture très facilement.

Elle fleurit pendant 6 mois de l'année.

Il faut rentrer les passiflores en hiver, sauf l'incarnata et la caerulea.

Les autres sont moins résistantes.

LE FORÇAGE DES CHICONS

Cette culture se fait en deux phases:

1. Le semis jusqu'au moment de récolter les racines.

La chicorée doit d'abord pousser pour avoir une racine; on prélève cette racine pour la forcer soit avec de la terre de couverture soit sans terre de couverture.

C'est une culture assez longue; beaucoup de personnes sont un peu rebutées par ce travail car on sème vers la mi-mai pour récolter les chicons jusqu'en février et même mars ou avril.

Si la culture est longue elle est néanmoins très intéressante pour l'hiver; cela nous apporte un légume frais riche en sels minéraux mais un peu moins en vitamines puisque la plante ne voit plus la lumière; moins riche en chlorophylle et vitamine C mais malgré tout intéressante pour avoir un légume l'hiver.

Les semis commencent mi-mai.

On pense souvent qu'à partir du mois de mai il n'y a plus grand chose à associer mais un jardinier expérimenté fera un plan de jardin et espacera ses cultures précoces pour pouvoir insérer des cultures plus tardives telle la chicorée.

En semant les lignes d'échalotes, d'oignons ou d'ail à 60 cm l'une de l'autre les chicorées pourront être semées entre elles à partir de mi-mai jusque mi-juin.

Au printemps on a l'impression de perdre de la place mais on en gagne beaucoup par la suite quand les cultures se chevauchent.

On récoltera ail, oignons et échalotes au mois de juillet-août; les chicorées semées entre deux, prendront la place.

A la période où les cultures se chevauchent l'espace entre les lignes est de 30 cm mais comme on enlève les échalotes par la suite on récupère beaucoup de place pour les chicorées et les carottes; on obtient un très bon résultat avec beaucoup d'air et de lumière; sur une parcelle on peut ainsi obtenir 2 belles récoltes de légumes.

Des semis de carottes longues peuvent aussi alterner entre les oignons; on fera donc une rangée de chicorées, une de carottes, on peut mettre des scorsonères et recommencer les chicons en mettant toujours ail, oignons ou échalotes entre deux. De cette manière les légumes sont mélangés et les prédateurs se dirigeant principalement grâce aux odeurs ont beaucoup plus difficile à les trouver.

2. Arrachage des racines

Le mois de novembre est le moment idéal pour arracher les racines des chicorées; elles ont reçu un petit coup de gel et sont en arrêt de végétation.

Avant le forçage les racines doivent rester au repos.

Ensuite, une semaine plus tard les chicorées seront préparées pour le forçage.

Pour cela, on enlève les feuilles extérieures souvent abîmées ou pourries; on coupe les autres feuilles à 2 doigts du collet (2 à 3 cm); on élimine les racines fourchues.

Pour forcer les chicons, on utilise un récipient de hauteur moyenne; cela peut être un conteneur récupéré dont on a coupé le haut pour avoir entre 25 et 30 cm de hauteur. Cela permet de positionner les racines facilement dans le récipient; la récolte est d'autant plus facile.

Le mélange sera de préférence composé de tourbe et de terreau.

On peut aussi n'utiliser que de la tourbe ou que du terreau mais éviter d'utiliser la terre du jardin qui contient beaucoup de larves d'insectes; lorsqu'on mettra le conteneur au forçage ces larves vont éclore et produiront beaucoup de petites mouchettes.

La tourbe très acide permet d'avoir un milieu plus sain.

Pour que le mélange vienne un peu en dessous du collet le conteneur ne sera pas rempli à ras bord.

Avant de mettre les racines dans le mélange, bien curer le collet, la moindre trace de pourriture pouvant contaminer tout le conteneur.

Le collet peut aussi être coupé en pointe pour former une petite pyramide. Le futur chicon se développe déjà et recherche la verticalité; l'idéal est donc de stocker les chicons verticalement.

On peut déjà préparer les racines dans les conteneurs sans y mettre d'eau au lieu de les stocker horizontalement dans des cageots.

Les saupoudre d'algues marines pour éviter la pourriture et stocker le bac dans une remise ou une cave pour conserver les racines à l'abri du gel.

Pour les enfoncer dans le conteneur, faire un léger avant-trou dans le mélange et enfoncer les racines sans trop les serrer; le chicon va se développer en largeur et en hauteur; s'ils sont trop serrés il y a risque de pourriture.

Ajouter de l'eau pour mettre les conteneurs à forcer.

Dans les conteneurs en attente les racines vont déjà bien s'enraciner et la repousse commence.

Il est intéressant de placer un tuyaux sur le côté pour ajouter de l'eau facilement sans mouiller les racines et éviter que l'eau ne s'infilte dans le collet ce qui provoquerait la pourriture.

Ainsi l'eau pénètre dans le conteneur par en dessous sans aucun risque.

L'eau nécessaire au forçage sera ajoutée en petite quantité à la fois.

Placer ensuite le conteneur dans un local adapté au forçage; la température idéale est de 14° à 16° jour et nuit.

Pour éviter d'avoir une interruption dans la production des chicons il faut s'arranger pour avoir toujours un conteneur prêt pour manger.

Pour éviter que les chicons ne verdissent le tout sera couvert d'un plastique noir.

Une fois les chicons récoltés les racines seront laissées; elles produiront des petites chiconettes sur le côté du collet; c'est moins intéressant que les chicons et c'est alors que peut commencer l'apparition de petites mouchettes mais après 3 ou 4 semaines il n'y a aucun problème.

Penser de temps en temps à ajouter de l'eau sans mouiller les feuilles.

Une condensation peut se faire sur le plastique et risque de retomber sur le feuillage; il suffit de retourner le plastique de temps en temps ou de mettre un sac de jute au lieu de plastique; ainsi on a en plus de l'aération.

La racine doit être alimentée; il ne suffit pas de la mettre dans un mélange sec; il faut de l'eau pour que la feuille se forme.

La variété zoom est la meilleure pour forcer les chicons; certaines variétés conviennent avec ou sans terre de couverture, la seule différence: en pleine terre ou en serre froide recouverts de terre ils pousseront moins vite.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, il y a "chicons" et "chicons".

Les chicons forcés par nous-même sont vraiment très agréables à manger.
Dans le commerce on trouve souvent des chicons immangeables remplis d'eau.
Pas moyen de les faire roussir un peu dans la poêle, elle se remplit d'eau.

En culture biologique on utilise uniquement de l'eau pour les arroser alors que ceux du commerce ont été "*alimentés*" avec des produits qui contiennent 20 à 25 éléments différents.

Les professionnels prétendent qu'il faut nourrir les chicons ce qui est totalement faux.
Si la place manque pour cultiver des chicons dans le jardin on peut acheter des racines et les forcer de façon naturelle comme décrit; ils seront toujours meilleurs que ceux du commerce.

Attendre que le sol soit bien chaud avant de les semer; si on les sème dans de mauvaises conditions ils ne lèveront pas bien et on risque la montaison.

S'il recommence à faire froid après la levée il y a un arrêt de végétation et la chicorée est très sensible à la montaison.

On a tout intérêt à postposer le semis et attendre d'être certain que la terre soit bien chaude.

De toute façon entre le moment du semis et le moment de la récolte il se passe 5 mois; attendre 5 jours sur 5 mois ne représente rien; les racines ne seront pas beaucoup plus petites pour cela.

Il vaut mieux attendre fin mai; cela va souvent encore très bien de les semer autour du 15 juin; cela dépend des années; certaines années il fait déjà très chaud fin mai mais si le temps n'est pas encore fameux il vaut mieux attendre 15 jours que de les mettre trop tôt.

Certaines années s'il fait beau puis qu'il recommence à faire mauvais tout le monde doit recommencer ses semis; les semis faits plus tard sont impeccables.

Il faut éclaircir en laissant une plante tous les 10 cm sinon on ne récoltera que des petites racines qui ne donneront que des petits chicons.

Les racines repiquées sont toujours fourchues.

Le mélange terreau-tourbe qui a servi pour faire les chicons sera remis en surface au jardin.

Ne plus l'employer pour des semis sinon c'est la pourriture et les mouchettes garanties.
La tourbe très acide peut être séchée et remise en sacs pour être réutilisée toute seule; en mélange avec du terreau elle ne peut plus être réutilisée pour des semis.

Les personnes aimant le goût amer des chicorées sauvages, des pissenlits etc. seront ravies de manger la partie centrale du chicon coupé vert; elle est très bonne en verdure ou cuite; le goût est pareil au pissenlit ou à la chicorée.

Si on ne l'aime pas elle servira de très bon compost et pour les animaux comme les lapins.

Dans certaines régions on les fait pousser en pépinière pour les repiquer ensuite mais les résultats sont moins bons.

Dans le midi de la France on repique aussi les carottes.

En cas d'arrêt de végétation on aura des racines fourchues au lieu de belles grosses racines mais cela marche quand même.

Elles sont plus difficiles à mettre dans la tourbe mais donneront tout de même un chicon convenable.

Le chicon en lui-même n'apporte pas grand chose; quelques sels minéraux si on poudre avec des algues marines.

Les chicorées sont bonnes pour le sang elles contiennent du fer.

Avant on faisait une cure de chicorée pour purifier le sang; cela peut se faire avec tous les légumes amers.

La racine de la chicorée à café peut être consommée; elle ne devient pas plus grosse qu'un gros salsifis.

Les algues marines sont excellentes pour la conservation des oignons, des échalotes et de l'ail.

S'ils ces bulbes sont poudrés aux algues marines après l'arrachage ils restent impeccables.

Si un oignon ou une échalote pourrit au lieu de communiquer la pourriture aux autres il se dessèche tandis que les autres restent sains.

Les algues marines sont en outre très bonnes pour la santé



SOMMAIRE

JANVIER	1	MARS	29
Amis et ennemis du jardin	1	Amis et ennemis du jardin	29
Papillons.....	1	Insectes volants	29
Paon du jour	1	Abeille domestique.....	29
Argus bleu	1	Syrphes	29
Petit nacré.....	1	Bourdon des jardins.....	29
Tabac d'Espagne.....	1	Guêpes et frelons.....	30
Petite tortue	1	Mouche bleue de la viande..	30
Vulcain.....	2	Taon.....	30
Piéride du chou.....	2		
Machaon.....	2	Silicate de soude	30
Sphinx caille.....	2		
Engrais et amendements	3	Mauvaises herbes.....	32
Silicate de soude	3	Légumes moins connus.....	34
Algues marines.....	3	Légumes racines.....	34
Réponse aux questions.....	9	Navet jaune.....	34
		Igname et patate douce.....	34
FÉVRIER	15	Daïkon	35
Amis et ennemis du jardin	15	Radis noir	35
Chrysope	15	Pomme de terre noire	35
Cloporte	15	Crosnes du Japon.....	35
Tipule ou cousin.....	16	Scorsonère	35
Loir.....	16	Topinambour	35
Lérot.....	17	Panais.....	36
Techniques de jardinage	17	Que mettre près des sapins?.....	36
Techniques de semis.....	22	Petit truc.....	37
Première méthode	23	Semis et plantations	37
Deuxième méthode	24		
Température.....	25	AVRIL	38
Laitues, poireaux, oignons	25	Amis et ennemis du jardin	38
Melons aubergines poivrons	25	Forficule	38
Lumière et chaleur	26	Etourneau	38
Plantes ne craignant pas le froid... 26		Coccinelle.....	38
Ces petites bêtes qui nous aident.. 28		Légumes moins connus.....	39
		Légumes feuilles	39
		Arroche rouge.....	39
		Bourrache	40
		Consoude.....	40
		Cardon	41

Chou chinois.....	42	Betteraves potagères.....	61
Chou rave	42	Navets.....	61
Corne de cerf.....	42	Rutabagas.....	61
Chénopode Bon Henri.....	43	Scorsonère.....	61
Claytone de Cuba.....	43	Laitues.....	61
Tétragone.....	43		
Ficoïde glaciale.....	44	Légumes frileux.....	62
Réponse aux questions.....	44	Courges et courgettes.....	62
Semis à faire.....	47	Haricots.....	62
Tournesols.....	47	Maïs.....	63
Maïs.....	47	Sorgho.....	63
Courges.....	47	Amarantes.....	63
		Tournesols.....	63
Pommes de terre gasoré.....	47	Cornichons et concombres.....	63
		Ces herbes qui nous embêtent..	63
Rosiers.....	48		
MAI	50	JUIN	65
Amis et ennemis du jardin.....	50	Amis et ennemis du jardin.....	65
Lézard.....	50	Doryphore.....	65
Criocère du lys.....	50	Taupe.....	65
Hanneton.....	51	Fourmis.....	66
Grenouilles et crapauds.....	52	Epervier.....	66
Légumes moins connus.....	53	Gros puceron vert.....	67
Sédum reprise.....	53		
Pissenlit blanc.....	54	Légumes moins connus.....	67
Brocolis.....	54	Légumes fruits.....	67
Brocoli chinois.....	54	Cucurbitacées.....	67
Poirée à cardes rouges.....	55	Légumineuses.....	68
Moutarde épinard.....	55	Solanacées.....	69
Légumes condiments.....	56		
Ciboule de Chine.....	56	Variétés hâtives et tardives.....	73
Livèche.....	56		
Roquette.....	57	Réponse aux questions.....	73
Oignon doux de Saint André.....	57		
Piment frais.....	57	Boîte à idées.....	75
Repiquage à sec.....	58		
Avantages.....	58	Semis urgents.....	76
Légumes de conservation.....	59	Haricots à rame.....	76
Carottes.....	59	Carottes et panais.....	76
Panais.....	60	Chicons.....	76
Céleris.....	60	Betteraves potagères.....	76
Poirées.....	60	Poirées.....	76
		Maïs.....	76
		Brocolis blancs d'hiver.....	76
		Mesclun.....	76
		Fenouil.....	77
		Radis.....	78

JUILLET 79

Amis et ennemis du jardin.....	79
Araignées du jardin.....	79
Epeire diadème.....	79
Opilion.....	79
Scolopendre.....	79
Mille-pattes.....	80
Pucerons.....	80
Cochenille du cornouiller....	80
Puceron du pêcher.....	81
Puceron de la fève.....	81
Kermès.....	81

Semis de juillet.....	84
Laitues.....	84
Haricots.....	86
Chicorées.....	86
Chou de Chine.....	87
Radis.....	87
Haricots.....	88
Fenouil.....	90
Carottes.....	91
Navets.....	91
Epinards.....	91
Cerfeuil.....	91
Persil.....	91

AOÛT 94

Amis et ennemis du jardin.....	94
Mésange.....	94
Punaises.....	94
Puce de terre.....	94
Punaise verte.....	94
Scutelaire rayée.....	94
Mammifères.....	95
Hérisson.....	95
Musaraigne pygmée.....	95

Serre solaire californienne.....	96
----------------------------------	----

Fraisiers.....	99
Tétragone.....	102
Campanules.....	102
Cerfeuil.....	102
Angéliques.....	103
Aralias.....	103
Chicorées sauvages.....	103

SEPTEMBRE..... 105

Amis et ennemis du jardin.....	105
Pigeon ramier.....	105
Charançon des noisettes.....	105
Ver luisant.....	105

Passiflore.....	106
-----------------	-----

Travaux à faire d'urgence.....	106
--------------------------------	-----

Semis différés.....	106
---------------------	-----

Technique des mini tunnels.....	107
---------------------------------	-----

Compostage de surface.....	110
Epinard.....	110
Moutarde.....	112
Mésophylle.....	112
Navets.....	112
Moutarde épinard.....	113
Coucou blanc.....	113
Chicorées sauvages.....	113

Semis urgents.....	114
Poireaux.....	114
Cébettes.....	114
Oignons.....	115
Echalotes.....	115
Ciboule et ciboulette.....	115
Laitues.....	115
Roquette.....	116
Chicorées.....	116
Claytone.....	116
Choux.....	116
Carottes.....	117
Mâche.....	117

OCTOBRE 118

Amis et ennemis du jardin.....	118
Carabe doré.....	118
Carabe violet.....	118
Grive musicienne.....	118
Surmulot.....	119

Chou rave superschmeltz.....	119
Courgettes.....	120
Tomates.....	121

Haricots.....	122
Semis et plantations.....	123
Ail.....	123
Echalotes.....	124
Fèves.....	125
Petits pois.....	125
Epinards.....	125
Laitues.....	126
Mâche.....	126
Roquette.....	126
Tétragone.....	126
Engrais verts.....	126
Moutarde.....	126
Phacélie.....	126
Epinards.....	126
Moutarde.....	127
Arbres fruitiers.....	127
Buissons ou basses tiges.....	127
Demi tiges.....	127
Hautes tiges.....	127

NOVEMBRE

Amis et ennemis du jardin.....	131
Chauve-souris.....	131
Criquets.....	131
Plantation des arbres fruitiers.....	132
Silicate de soude.....	135
Poireaux.....	136
Produire les graines.....	136
Conservation des légumes racines	136
Semis et plantations.....	138
Ail et échalotes.....	138
Fèves.....	138
Petits pois.....	139
Epinards.....	139
Mâche.....	139
Roquette.....	139
Moutarde.....	139
Fertilisation du sol.....	139
Tourbe.....	139
Terreau.....	149

Compost.....	140
Algues marines.....	141

DÉCEMBRE..... 142

Amis et ennemis du jardin.....	142
Bruche du pois.....	142
Tourterelles.....	142
Ail.....	143
Galinsoga.....	143
Lampsane.....	144
Morelle.....	144
Topinambours.....	144
Héliantis.....	146
Passiflore.....	146
Forçage des chicons.....	146

