



ROBERT ELGER

TOUTES
LES TECHNIQUES
POUR DÉBUTER

Mon cahier
PREMIER POTAGER
MOIS PAR MOIS

Pour un jardin autonome et autosuffisant

Rustica éditions





SOMMAIRE

Introduction.....	3
-------------------	---

→ *Débuter* : **QUELLES PLANTES CULTIVER DANS MON POTAGER ?**

1. Quels légumes cultiver ?	6
2. Quelles plantes condimentaires cultiver ?	10
3. Quels arbustes fruitiers cultiver au potager ?	12

→ *S'organiser* : **CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT DE SE LANCER**

1. Comment obtenir une terre riche et humifère ?	16
2. Quelle matière organique utiliser ?	17
3. Quand et comment épandre la matière organique ?	18
4. Les semis en place	19
5. Produire ses jeunes plants	21
6. Les plantations	23
7. Ramer et tuteur	25
8. Tailler et pincer	26
9. Arroser et désherber	27
10. Récolter	28
11. Conserver	32

→ *Planifier* : **12 MOIS DE TRAVAUX POTAGERS**

1. Les travaux de décembre à février	36
2. Les travaux en mars et avril	40
3. Les travaux de mai	45
4. Les travaux de juin à août	48
5. Les travaux de septembre	52
6. Les travaux en octobre et novembre	54
7. Planifier les travaux à effectuer	58

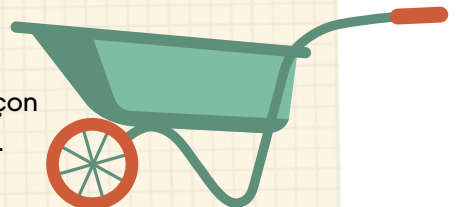
Calendrier des mises en culture et de récoltes	60
--	----

Introduction

Disposer toute l'année de légumes, de condimentaires et de fruits issus de ses propres récoltes ? D'accord ! Mais cela requiert un certain savoir-faire et un peu d'organisation afin d'harmoniser les mises en culture, le suivi et les récoltes.

S'occuper d'un potager ne nécessite pas énormément de travail. D'autant que les nouvelles façons de jardiner – aération du sol plutôt que retournement et paillis systématisé, entre autres – facilitent énormément la tâche et suppriment ce que celle-ci pouvait avoir de rebutant : bêchage, désherbage et binage. Néanmoins, la conduite d'un potager vous demandera une certaine disponibilité : il faudra répondre présent chaque fois que c'est nécessaire. Au jardin, ce sont les plantes qui font la loi. Le jardinier, lui, se contente d'être à l'écoute de leurs exigences.

Les travaux de jardinage à contre-saison étant trop coûteux en énergie, en temps et en travail – ainsi qu'en déboires en cultures (mauvaise croissance due à des conditions météorologiques non adaptées, concurrence entre les plantes cultivées et les mauvaises herbes, recrudescence de diverses maladies et ravageurs...) –, chaque intervention devra se faire au meilleur moment. Les néophytes l'apprennent à leurs dépens : anticiper une mise en culture est toujours décevant. Mais trop tarder n'est pas plus satisfaisant ! Au mieux, vous différerez la cueillette ; au pire, celle-ci est détruite par la chaleur et la sécheresse estivale ou les premiers frimas de l'automne. De fait, une mise en culture pratiquée à la bonne date est la façon la plus sûre de garantir une récolte généreuse.






DÉBUTER



Quelles plantes cultiver dans mon potager ?



Un potager est un jardin alimentaire qui abrite des légumes, des plantes condimentaires et, en bordure, quelques arbustes fruitiers. Une mise en culture diversifiée assure des cueillettes abondantes et largement étalées sur l'année ainsi qu'une autorégulation des divers parasites et ravageurs, alors qu'une gamme trop restreinte multiplie les risques d'attaques parasitaires. Pour vous éviter d'être débordé, un choix s'impose néanmoins. En particulier si le potager que vous projetez est votre premier.



1

QUELS LÉGUMES CULTIVER ?

Si une cinquantaine de légumes se cultive couramment sous nos latitudes, la gamme à adopter doit tenir compte de vos envies – cultiver des légumes que vous n'appréciez pas n'a aucun sens ! –, de la situation géographique de votre jardin et de sa surface, ainsi que du temps dont vous disposez pour vous en occuper.

Les clés du succès

Dès le départ, sélectionnez avec soin les légumes à adopter.

→ Faire les bons choix

Les légumes du jardin

Les espèces de légumes les plus courantes comme les carottes, les tomates, les courgettes ou les laitues sont bien connues. Inutile de vous les présenter ! Mais pour vous faire une idée de toutes les mises en culture possibles, soyez attentifs aux produits proposés tout au long de l'année par les Amap (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) ou les maraîchers locaux (les grandes structures de revendeurs de produits frais sont moins fiables car ils recourent à des achats

délocalisés de légumes italiens, espagnols ou hollandais).

Les légumes de saison se récoltent et s'apprêtent tout de suite en cuisine. Ce sont des légumes de printemps (radis, asperges, petits pois), d'été (tomates, poivrons, aubergines, concombres), d'automne (chicorées, choux-fleurs, poirées) ou d'hiver (choux de Bruxelles et de Milan, mâches, poireaux). Du printemps à l'automne, une récolte excédentaire pourra se conserver en bocaux stérilisés ou par congélation pour éviter qu'elle ne se gâte.



Légumes annuels et légumes vivaces

La plupart des légumes se cultivent en annuels, avec une mise en culture unique ou répétée plusieurs fois dans l'année. Mais quelques-uns se maintiennent au potager plusieurs années, trois à quatre ans pour les artichauts et l'oseille et jusqu'à quinze ans pour les asperges ou la rhubarbe.

Certains légumes comme le céleri-rave, la betterave rouge, la pomme de terre et les diverses courges d'hiver se récoltent en automne pour être entreposées pendant la mauvaise saison en cave ou, pour les légumes-racines, en silo.

Espèces et variétés

Les différents légumes se diversifient en variétés qui devront elles aussi être sélectionnées avec soin. Toutes ne se valent pas et elles ne sont pas interchangeables. Indépendamment

de leur saveur et de leur aspect, le comportement en culture – en particulier leur réaction aux parasites – n'est pas le même. Pour une même espèce, l'une peut vous donner pleine satisfaction alors qu'une autre vous décevra.

Variétés de printemps, d'été, d'automne et d'hiver

Certains légumes se diversifient en variétés saisonnières. Les variétés de carottes primeurs se récoltent en juin, celles de saison

en été, celles de conservation pendant tout l'hiver. Les laitues, quant à elles, sont originellement des légumes de printemps et d'automne, mais il existe aujourd'hui des variétés d'été, plus lentes à monter en graines, et des variétés d'hiver, plus rustiques. La plupart des variétés de navets se cultivent en automne, mais les navets de Milan sont des navets primeurs qui se sèment au printemps. De même, les variétés d'épinards de printemps se sèment en mars, celles d'hiver en août ou septembre.



Des laitues toute l'année

Il existe, dit-on, une laitue pour tous les goûts, pour tous les jardins et pour toutes les saisons. Il est vrai que ce légume à développement rapide – il se récolte 4 à 6 semaines après la plantation – peut se cultiver toute l'année. Les variétés retenues devront toutefois être adaptées à la saison, celles d'été tolérant mieux la chaleur et la sécheresse, celles d'hiver supportant davantage le froid.

➔ Sortir de l'ordinaire

À côté de ces légumes très populaires, rien ne vous empêche d'adopter des espèces plus confidentielles, ces légumes « insolites » ou « anciens » qui se sont fait connaître ces vingt dernières années.

Cerfeuil tubéreux, crosne, arroche, poire de terre, rutabaga, topinambour, tomate-tillo, scorsonère..., leur choix est presque aussi large que celui des légumes plus couramment cultivés au potager.



Des choux ? Mais encore...

Tous les choux européens relèvent d'une espèce unique (*Brassica oleracea*) mais se divisent en de nombreux types comme le chou de Bruxelles, les choux cabus verts, rouges ou pointus, le chou frisé, le chou de Milan, le brocoli ou le chou-fleur. Les choux asiatiques, eux, sont de fait plus proches des navets, tant d'un point de vue botanique (ils appartiennent à l'espèce *Brassica rapa*) que cultural puisqu'ils se sèment en été et se récoltent en automne.

Je sélectionne mes légumes



LÉGUMES	OUI	NON
Artichaut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asperge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aubergine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betterave rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carotte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri-branche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri-rave	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chicorée 'Barbe-de-capucin'	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chicorées italiennes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chicorée 'Pain de sucre'	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chicorée scarole et chicorée frisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou brocoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou cabus vert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou de Bruxelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou de Milan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou de Pékin (pe-tsaï)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou-fleur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou frisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou pointu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Concombre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coqueret du Pérou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Courge d'hiver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Courgette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Endive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Épinard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fenouil bulbeux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LÉGUMES	OUI	NON
Fève	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haricots à écosser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haricots filets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitues diverses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mâche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maïs sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Navet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oignon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oseille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Panais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Patate douce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Petits pois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pissenlit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poireau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poirée à cardes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pois mange-tout	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poivron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pourpier d'été	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pourpier d'hiver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Radis de printemps	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roquette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mes remarques :

.....

.....



PREMIER POTAGER MOIS PAR MOIS

Disposer toute l'année de légumes, de plantes condimentaires et de fruits issus de ses propres récoltes requiert un peu d'organisation et un certain savoir-faire. Ce cahier pratique vous donne toutes les clés pour être à l'écoute de votre potager et réussir vos cultures en toute sérénité.

→ *Débuter* : quelles plantes cultiver ?

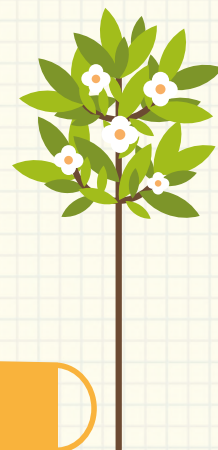
- Quels légumes, quelles plantes condimentaires, quels arbres fruitiers choisir ?
- Savoir faire le bon choix, connaître les différentes variétés, sortir de l'ordinaire...

→ *S'organiser* : à savoir avant de se lancer.

- Obtenir une terre humifère
- Savoir quelle matière organique choisir et comment l'utiliser
- Semer, planter et produire ses jeunes plants
- S'occuper de ses plantations jusqu'à la récolte !

→ *Planifier* : 12 mois de travaux potagers

- Toutes les étapes à suivre tout au long de l'année
- Le calendrier des mises en culture et des récoltes



L'auteur

Pépiniériste et jardinier, **Robert Elger** collabore régulièrement à la revue *Rustica*. Il a déjà publié plusieurs livres aux éditions Rustica dont *Un jardin toute l'année*, *Mon cahier de permaculture*, et le *Calendrier potager*.



www.rusticaeditions.com

MDS : RU15166



7,50 € TTC