### LA LETTRE DES



# N°222 - 16 décembre 2021

### C'est le moment de planifier son jardin (3<sup>ème</sup> partie)

#### Comment bien faire ses semis?

Les semis se font : sous abri, dans des caissettes ou des terrines que l'on aura remplies d'un mélange léger (terreau du commerce, sable ou vermiculite, éventuellement des fibres de coco). Les



semis sont maintenus à la lumière et à l'humidité. Dès qu'ils ont atteints un développement suffisant, en général 4 feuilles, il faut les repiquer en godet ou en pleine terre; en pépinière, pour les plantes qui acceptent facilement le repiquage. Il faut choisir un emplacement ensoleillé, au sol de bonne qualité, où il sera possible de bien soigner les plants et de les protéger contre les intempéries,

les ravageurs et les maladies, avec un tunnel ou un voile de forçage.

En pleine terre, le semis est effectué à la volée. La préparation du sol se fait à l'avance, il doit être maintenu frais (mâche, engrais verts, radis...). En ligne ou en poquet, les graines sont disposées selon des lignes régulièrement espacées, ou par groupage de quelques graines dans un trou. Ces deux méthodes présentent l'avantage de laisser des espaces entre les graines, permettant le paillage qui protège le sol et conserve l'humidité à la terre.

Le repiquage consiste à transplanter les jeunes végétaux à l'endroit où ils poursuivront leur croissance. Il est effectué avec les jeunes plants provenant de la pépinière ou des éclaircissages ou des godets. Il faut écourter légèrement, « habiller », les racines, et les feuilles. Planter ensuite, à bonne distance, dans des trous faits au plantoir ou au transplantoir. Tasser légèrement la terre et arroser au goulot. Lorsque les feuilles seront bien visibles, il faudra ensuite les pailler et les protéger des limaces, des escargots et des oiseaux.



L'arrosage est la clé de la réussite. Il faut préférer un long arrosage par semaine à de courts arrosages quotidiens. Il faut arroser généreusement afin que l'eau descende vers les racines, mais pas trop sinon elle est perdue. Vous arroserez le matin, en automne et au printemps, afin que le sol ait le temps de se ressuyer pendant la journée. En été, il faut arroser à la tombée de la nuit pour éviter les pertes d'eau par évaporation et ne jamais arroser en plein soleil. La plupart des légumes n'aiment pas l'eau sur leurs feuilles (cucurbitacées, tomates, aubergines ...) C'est pour cela que le meilleur arrosage est « au goulot », c'est-à-dire soit avec un arrosoir, soit un tuyau microporeux.

Le terme paillage vient de la couche de paille que l'on étend sur le sol pour en maintenir la fraîcheur et éviter les arrosages trop nombreux, pour le protéger du froid et faciliter l'arrachage des légumes en hiver. Le paillage supprime la concurrence de la végétation adventive et améliore la reprise surtout pour les petits fruitiers et certains légumes vivaces (artichauts, asperges...). Vous pouvez utiliser les paillages « maison » que sont les tontes de gazon, les tailles broyées, les feuilles d'arbres (sauf noyer, aiguilles de pin et autres conifères que vous utiliserez dans vos allées), les orties fraîchement coupées, les fougères sèches.

Vous pouvez aussi acheter les paillages du commerce, telles les écorces de pin pour les plantes

acidophiles, les paillettes de chanvre qui ont un effet désherbant et activateur de l'activité biologique du sol. A n'utiliser que sur les plantes à fort développement (tomates, courges, artichauts...), elles déconseillées pour les salades, les fraisiers, les paillettes de lin qui sont un excellent isolant thermique, résistant bien au vent.

Les coques de fèves de cacao sont un paillis fertilisant qui résiste bien au vent et limite l'évaporation. On peut les incorporer au sol, elles apportent du phosphore, du potassium et du magnésium



mais attention elles sont dangereuses pour les chats et surtout les chiens.

Vous pouvez aussi utiliser la sciure et les copeaux de bois, ils ne doivent pas rester en place plus de 6 mois afin d'éviter le pourridié. N'utilisez pas les déchets du bois de bricolage, ils contiennent des résidus de colle et de peinture. Vous trouverez aussi les paillages synthétiques, ils s'utilisent pour les fraisiers, les aromatiques, les concombres, les haricots. Ils ne sont pas très esthétiques et appauvrissent la terre.

### Quels sont les avantages des cultures associées ?

Dans la nature, seules s'associent les plantes qui s'aiment. Faites-en autant dans votre jardin. Le rendement au potager peut augmenter grâce aux associations de plantes qui valorisent réciproquement



leur potentiel biologique et les protègent contre leurs ennemis. Les bactéries et les champignons nuisibles se multiplient plus facilement dans les monocultures. Dans un jardin où les cultures sont associées, ils se heurtent à des plantes qu'ils ne peuvent envahir. Les plantes émettent des substances que les insectes sentent de très loin et qui les attirent. Ils vont alors sucer leur suc, manger leurs feuilles ou y pondre leurs œufs. Ainsi se

transforment-ils en ravageurs surtout si de nombreuses plantes de la même espèce leur permettent de se multiplier. En cultures associées, on alterne les rangs, on mélange. Ce qui perturbe les hôtes indésirables, notre jardin aura alors beaucoup moins d'intérêt pour eux et ainsi les plantes seront épargnées. Les cultures associées sont donc le moyen le plus simple et le moins coûteux de protéger les plantes sans produit chimique. Dans les potagers, les fleurs et les plantes aromatiques sont non seulement belles mais attirent les abeilles, les papillons, les coccinelles et divers autres auxiliaires utiles à la croissance et à la santé de nos plantes.

# Les associations de plantes

Certaines plantes semblent se plaire ensemble, d'autres ne font pas bon ménage. Ce tableau vous permettra de savoir quels légumes vous pouvez associer, tout en tenant compte des besoins alimentaires et de l'exposition qui sont les conditions nécessaires pour réussir les cultures associées.

| Légumes        | à associer avec :   | à ne pas associer avec :      |
|----------------|---|-------------------------------|
| Ail            | Betterave, laitue, tomate                                 | Asperge, haricot, pois        |
| Artichaut      | Haricot, laitue, pois, radis                              |                               |
| Asperge        | Chou, échalote, haricot, laitue, oignon,                  | Ail                           |
|                | navet, persil, pois, tomate, radis                        |                               |
| Aubergine      | Haricot   | Pomme de terre                |
| Betterave      | Ail, chou, haricot, oignon                                | Carotte                       |
| Carotte        | Haricot, laitue, oignon, navet, poireau,                  | Betterave                     |
|                | pois, radis, tomate                                       |                               |
| Céleri         | Chou, épinard, haricot, poireau, radis, tomate            |                               |
| Chou           | Asperge, betterave, céleri, haricot, laitue,              | Fenouil, fraisier, radis      |
|                | mâche, oignon, pois, pomme de terre, tomate               |                               |
| Chicorée       | Epinard, fraisier, navet                                  |                               |
| Concombre      | Haricot, laitue, mâche, oignon, pois, céleri-rave,        | Pomme de terre, radis, tomate |
|                | chicorée, fraisier, haricot, poireau, pois, laitue        |                               |
| Epinard        | Haricot, laitue, mâche, oignon, pois, céleri-rave,        | Pomme de terre, radis, tomate |
|                | chicorée, fraisier, haricot, poireau, pois, laitue        |                               |
| Fenouil        |   | Chou, haricot, tomate         |
| Fraisier       | Ail, épinard, haricot, laitue, chicorée, bourrache        | Chou                          |
| Haricot        | Artichaut, aubergine, asperge, betterave, carotte,        | Ail, échalote, fenouil,       |
|                | céleri, chou, concombre, épinard, fraisier, laitue,       | oignon, poireau, tomate       |
|                | pomme de terre  |                               |
| Laitue         | Ail, artichaut, asperge, carotte, chou, concombre,        | tournesol                     |
|                | courge, épinard, fraisier, haricot, navet, poireau, radis |                               |
| Mâche          | Chou, concombre, poireau, tomate                          |                               |
| Navet          | Asperge, carotte, chicorée, laitue, pois                  |                               |
| Oignon         | Asperge, betterave, carotte, chou, concombre,             | Haricot, pois                 |
|                | poireau, tomate   |                               |
| Poireau        | Carotte, céleri, épinard, laitue, mâche, oignon           | Haricot                       |
| Pois           | Artichaut, asperge, carotte, chou, concombre,             | Ail, échalote, oignon,        |
|                | épinard, navet, radis                                     | pomme de terre                |
| Pomme de terre | Chou, fève, haricot, radis, tomate                        | Aubergine, concombre,         |
|                |   | chou, haricot                 |
| Radis          | Artichaut, asperge, carotte, céleri, laitue, pois,        | Cerfeuil, concombre,          |
|                | pomme de terre, salade                                    | chou, haricot                 |
| Tomate         | Ail, asperge, basilic, carotte, céleri, chou, mâche,      | Cornichon, concombre,         |
|                | oignon, persil, pomme de terre                            | fenouil, haricot              |

Monique Wachthausen

Il nous reste à voir les alternatives biologiques aux produits de traitement lors de la prochaine Lettre.