

Jardin et potager
de
grand-mère

Jardin et potager de grand-mère

DÉBUTANTS

Le potager en carrés,
un véritable art de vivre



LÉGUMES DU POTAGER

Chou, carotte, endive,
rutabaga...



20 ASTUCES DE GRAND-MÈRE

Pour un potager réussi



Réussir son potager en carrés !

- Les bons gestes pour
préparer le printemps
- Organiser son potager
- Associer les plantes
compagnes
- Préparer
le sol



8 RECETTES
DE SOUPES
ET VELOUTÉS



POTA_008 • 7,95 €
Trimestriel N°8 - Déc. 2012 - Janv. - Fév. 2013
Belgique : 8,95 € - Suisse : 15,20 FS - Luxembourg : 8,95 €
Canada : 14,25 \$ CAN. - Portugal : 9 €

L 15540 - 8 - F: 7,95 € - RD





Réussir son potager en carrés

Les bons gestes

Le potager en carrés : un art de vivre son jardin.....	5
Organiser le potager.....	15
Un potager en rangs ou en carrés ?.....	16
Diviser la surface des carrés potagers.....	17
Préparer le sol de culture.....	18
Les installations complémentaires.....	19
Les plantes compagnes.....	20
Créer son potager d'aromates.....	21
Un carré de médicinales.....	22
La division des vivaces.....	23

Les légumes du potager

La carotte primeur.....	25
Le chou.....	26
Le chou rouge.....	27
L'échalote.....	28
L'endive.....	29
L'oignon rocambole.....	30
Le radis rose et le radis de 18 jours.....	31
Le rutabaga.....	32

Autour du potager en carrés

Le citron.....	34
Le kaki.....	35
La nêfle.....	36
La bruyère.....	37
La fougère persistante.....	38
L'hamamélis.....	39
Le mimosa.....	40
Les pétasites.....	41

Les astuces du potager de grand-mère ... 42

Les recettes du potager de grand-mère ... 45





Les bons gestes

Créer son potager en carrés, pouvoir consommer et partager ses propres récoltes est source d'une grande fierté pour tous les jardiniers, même débutants. Cela nécessite un minimum de préparation avant l'arrivée du printemps. Vous apprendrez ici comment organiser le plan de votre potager, préparer votre sol de culture ou encore réaliser les bonnes associations de plantes.





Le potager en carrés : un art de vivre son jardin

Le potager en carrés propose d'organiser et de rationaliser les cultures potagères pour les adapter exactement aux besoins. C'est une idée aujourd'hui dans « l'air du temps » car beaucoup sont séduits par ce nouvel art de vivre le jardin. Le potager en carrés a comme tout jardin ses contraintes, ses avantages, ses règles, ses légumes favoris, son système d'organisation. C'est une façon de jardiner qui met en avant le plaisir de prendre soin des plantes. Il demande en contrepartie un effort d'attention ainsi que de suivre certains principes. Les règles d'aménagement des carrés explicitées ci-après sont à prendre à la façon d'un jeu de jardinage qui n'exclut pas l'esthétisme puisque les carrés potagers aménagés ne manquent pas de charme.



Vue d'ensemble d'un potager temporel en carrés.



Les bons gestes



Les carrés en damier, une solution pratique pour approcher les légumes.

La méthode rationnelle d'organisation des cultures en carrés est une idée de l'Américain Mel Bartholomew : reporter la culture en ligne à la surface de carrés de 30 cm de côté. Ces petits carrés sont ensuite regroupés côte à côte pour former des carrés plus grands : 1,20 m de côté. C'est la surface nécessaire pour produire au minimum un plat de légumes pour 3 à 4 personnes. Ces grands carrés, appelés aussi « planches de cultures » sont ensuite bordés par des allées de 80 cm afin de pouvoir jardiner. À l'intérieur des planches de culture, les petits carrés peuvent se matérialiser sur le terrain par une grille faite de fils tendus, de branches ou de planches.

Après avoir pris connaissance de ce principe d'organisation, il convient tout d'abord de quantifier les besoins et de définir la surface nécessaire, en respectant les densités de plantation à l'intérieur des carrés de 30 cm sur 30 cm. La densité de plantation varie en fonction du développement du légume. Par exemple, pour avoir une idée des densités et des rendements on peut compter pour une année :

- pour 1 laitue par semaine, 4 plants par carré, 1 carré par mois ;
- pour le radis, pour 1 botte tous les mois, 1 carré par mois ;

- pour l'aubergine, 1 pied pour 1 carré ;
- pour le concombre, 1 pied pour 1 carré ;
- pour la tomate, 1 pied pour 1 carré ;
- pour la carotte, 1 botte pour 1 carré ;
- pour la betterave, 1 dizaine pour 1 carré ;
- pour le poireau, 1 vingtaine pour 2 carrés.

Il faut donc 9 carrés de 30 x 30 cm pour cette consommation, soit 1 seule planche de culture. Pour 18 carrés, il faudrait 2 planches de cultures, et ainsi de suite selon ses besoins et la taille de son jardin.

Atouts et contraintes des carrés

La culture en carrés présente de nombreux avantages. Le principal est lié au concept même de ce type de jardin. La division rationnelle de l'espace en carrés permet d'adapter exactement les cultures aux besoins, d'où un travail physique moindre et une réduction des dépenses pour l'achat des plants puisqu'il n'y a pas d'excédent.

En outre, en adaptant les soins et les besoins à chaque légume, on fait des économies d'eau (moins d'eau consommée par unité de surface et pas de perte d'eau de pluie et d'arrosage puisque les carrés sont de niveau). Le désherbage est moins important que pour un potager en ligne et l'espace est maîtrisable : on intervient uniquement là



Les courges, un légume envahissant, à positionner en bordure de carré.

où c'est nécessaire. Enfin le potager en carrés privilégie la diversité des légumes, ce qui permet de mieux lutter contre les plantes ou insectes indésirables (les légumes s'auto-protègent) et de planifier l'espace de culture en toute saison. Et puis, il y a aussi des avantages pratiques : on peut surélever le carré, limitant ainsi la fatigue et autorisant la culture en sol difficile, puisque le sol peut alors être entièrement créé.

Mais le potager en carrés a aussi ses inconvénients, en quelque sorte « les défauts de ses qualités ». Conçu pour alimenter une famille, il est peu adapté à la commercialisation. Les économies explicitées ci-avant supposent un travail de gestion, de contrôle et d'attention permanente ainsi qu'une bonne connaissance des légumes utilisés et de leurs besoins. Enfin, les légumes envahissants ou trop volumineux, comme l'asperge ou les cardons, sont à éviter ainsi que ceux pour lesquels il faut retourner la terre (pommes de terre, betteraves).

Construction du potager en carrés

On construit un potager en carrés en suivant différentes étapes.

En premier lieu, choisissez un endroit ensoleillé et de préférence facilement accessible depuis la maison. Tracez ensuite les limites des carrés au sol à l'aide de ficelle, de piquets ou de ruban de chantier. Défrichez, désherbez et cassez la croûte de terre si nécessaire. Préparez des planches de 1,20 sur 1,20 m et 5 cm d'épaisseur, non traitées. Vous pouvez éventuellement passer les planches à la bouillie bordelaise afin de tuer les champignons microscopiques. (Dans cet exemple il s'agit



Exemple d'un mini potager en carrés.

de planches mais le contour des carrés peut également être délimité par de la ficelle, ou conçu en pavés ou fascine pour créer un esprit médiéval.) Si vous optez pour les planches, confectionnez ensuite un cadre de 1,20 sur 1,20 m avec des

Tout petits jardins

Le potager en carrés peut sans problème s'adapter à de toutes petites surfaces comme celle d'un balcon. Il peut se réduire à un seul carré de 1,20 m de côté ou même à de tout petits carrés de 50 x 50 cm (facilement démontables) que l'on met côte à côte et que l'on additionne selon la surface disponible.

Il faut penser cependant à l'évacuation de l'eau et à son stockage provisoire. Malgré leurs petites tailles, ces mini potagers peuvent s'avérer productifs, à condition de privilégier les légumes à cycle court ou à développement peu important (laitues, radis) ou les aromatiques comme le persil, ou de palisser ceux qui peuvent grimper comme courgettes et tomates.



Les bons gestes



Le centranthe est une plante compagne mellifère, ici butinée par un paon de jour.

charnières en angle puis posez-le. Si vous optez pour plusieurs carrés, prévoyez des allées de 80 cm entre chaque carré (selon vos goûts : en gravier, pelouse etc.). Ne mettez pas de bâche sous la terre afin de laisser l'eau s'infiltrer.

Si le sol est inadéquat ou s'il vous semble un peu pauvre, ajoutez un mélange de terreau à rosier et de compost ou de fumier déshydraté. C'est la terre idéale pour les légumes. Si la terre est noire et maraîchère, il n'est pas nécessaire de s'affranchir du sol.

Retournez ensuite la terre et griffez-la pour mélanger les couches. Retourner la terre est valable à l'installation ou en hiver. Le reste du temps, il convient de ne pas mélanger les couches ; prévoyez juste un binage ou un griffage en surface.

À retenir

La division rationnelle de l'espace en carrés potagers permet d'adapter la culture aux besoins. Il en découle une économie de fatigue, une économie d'eau par unité de surface et une économie d'argent pour l'achat des plants et fournitures.

Enfin, marquez par des fils les 4 lignes et les 4 colonnes de 30 cm chacune à l'intérieur de votre carré. Il est prêt à recevoir des légumes.

Rotation des cultures

La rotation des cultures est la succession plus ou moins rapide des légumes à l'intérieur et entre les carrés. Sur le plan esthétique, le potager change ainsi de couleur et de forme au fil du temps.

Comme les légumes d'une même famille puisent les mêmes ressources du sol, attirent les mêmes insectes et les mêmes maladies, la règle est simple : faire se succéder dans les carrés des légumes qui ne se ressemblent pas. Ainsi, en variant les familles de légumes, on obtient des produits de meilleure qualité sans épuiser le sol trop vite. Le potager en carrés, avec ses divisions, est particulièrement adapté à la rotation des cultures. Dans un tel potager, il est conseillé de choisir des espèces qui produisent rapidement et se récoltent en moins d'un mois et, dès que possible, de privilégier les plants aux semis afin d'avoir une rotation plus rapide.

Il est pertinent de faire se succéder les légumes-fruits, les légumes-feuilles et les légumes-racines. Afin d'attirer les insectes pollinisateurs, il est également utile dans ce type de potager, de cultiver un carré de fleurs et d'herbes aromatiques que



La coccinelle, un insecte prédateur utile.



Les bourdons, comme les abeilles, facilitent la pollinisation des plantes.

l'on inclut dans la rotation. D'autant plus qu'en variant et en juxtaposant les variétés et les fragrances, on brouille les repères des insectes, qui dispersent alors leurs attaques et produisent ainsi des dommages limités.

Pour mettre en place une rotation des cultures efficace, il est très utile d'effectuer un plan de son potager en carrés, en attribuant par exemple une couleur ou un chiffre à chaque carré avec le nom du légume et de sa famille. On peut ensuite dessiner, à la main ou à l'ordinateur, une suite de schémas avec les successions des familles de légumes au fil des mois.

Étapes du travail de la terre

Le travail de la terre doit être fait de préférence en hiver après les récoltes. Le bêchage détruit alors certains nids de larve et la structure du sol a le temps de retrouver un équilibre jusqu'au printemps. Afin de préserver cette structure (le sol est un milieu de vie pour une diversité de micro-organismes utiles), à la sortie de l'hiver, il convient d'éclater les mottes manuellement, puis de griffer et biner.

Ne faites rien quand le sol est détrempé car cela risquerait de tasser la terre. Dans ce cas, il faut

attendre que l'humidité disparaisse. À l'inverse, en été, lorsque le sol du potager est sec, il faut penser à biner avant d'arroser, afin de permettre à l'eau d'atteindre les racines. Enfin, avant de travailler le sol, il faut bien connaître sa terre et ses besoins.

Dans certains cas (sol stérile par exemple), la première étape peut être l'importation de terre afin de créer un substrat adéquat à la culture. Quand l'importation est nécessaire, il faut s'assurer que la terre provient d'une couche fertile et vivante. Il convient ensuite de bêcher et travailler le sol, mais selon certaines règles de bon sens :

- creuser une première tranchée et entreposer la terre dans la brouette ;

À retenir

Comme les légumes d'une même famille puisent les mêmes ressources du sol, attirent les mêmes insectes et les mêmes maladies, la règle est simple pour ne pas épuiser le sol : faire se succéder dans les carrés des légumes qui ne se ressemblent pas.



Les bons gestes



Les larves de syrphes sont de redoutables prédateurs de pucerons. Ici, un adulte butinant.

- travailler le sol à reculons afin de ne pas piétiner le travail fait auparavant ;
- à la rangée suivante, basculer la motte de terre soulevée dans la tranchée voisine ;
- combler la dernière rangée par la terre qui a été extraite de la première rangée ;
- griffer ensuite la surface afin de casser les grosses mottes et affiner la terre ;
- terminer au râteau pour aplanir si cela est nécessaire.

Une fois les légumes installés, le désherbage manuel et le binage permettront d'aérer le sol.

Conseils pour la récolte

Afin de pouvoir cuisiner des légumes savoureux et riches en vitamines, apprenez à repérer le bon moment pour la récolte. Selon les légumes, c'est la couleur, la taille, le toucher, ou même le parfum qui indiquent le moment. Les légumes s'altèrent vite après récolte mais vieillissant mieux sur pied, récoltez juste selon vos besoins.

Apprenez à connaître et observer votre potager. N'hésitez pas à échanger avec les jardiniers voisins.

Les légumes adaptés ou non au carré

La première chose à faire lorsque l'on cultive des légumes en carrés est de noter puis de planifier la liste de ceux que l'on veut récolter. Sur le principe, tous les légumes sont cultivables en carrés. Cependant certains sont plus adaptés que d'autres. On peut à ce sujet diviser les légumes en trois grandes catégories.

- Ceux qui sont difficilement adaptables parce qu'ils ont un grand besoin d'espace pour se développer de manière aérienne ou souterraine. Ce sont les cardons, les asperges, la rhubarbe, les pommes de terre, les salsifis, les topinambours... qui sont à placer à part, au sein de plates-bandes prévues à cet effet.

- Ceux que l'on peut adapter moyennant une réflexion sur leur positionnement à l'intérieur du carré. Ce sont les courgettes, les haricots nains, les fèves, qui nécessitent plusieurs carrés ou bien sont à installer dans les angles afin qu'ils puissent déborder sur les allées sans faire trop d'ombre aux autres cultures. Dans cette catégorie, on peut inclure les légumes qui peuvent être tuteurés ou palissés, comme les tomates ou certaines courges, en tenant compte de l'exposition. Par exemple, un pied de tomate n'est pas à cultiver au sud d'un pied de poivron, ou encore les haricots à rames ne sont pas à placer devant les melons...



Vanesses de l'artichaut butinant la lavande.



Une bourrache en fleurs, un légume ancien attirant les insectes auxiliaires.

– Enfin, il y a les légumes qui sont parfaitement adaptables aux carrés comme les différentes variétés de salades, les choux, les oignons, poireaux, radis, épinards, carottes...

En outre, parmi ces trois catégories, il est pertinent de tenir compte des affinités entre légumes : à titre d'exemple, la tomate ne supporte pas le chou et préfère le basilic et le radis alors que le brocoli aime bien l'oignon mais s'accommode mal de la laitue.

Semis et repiquages dans les carrés

Une grande partie des légumes se sème. On peut ainsi cultiver des variétés rares à moindre coût. Utilisez de préférence des semis issus de l'agriculture biologique. On peut distinguer les semis de printemps pour les récoltes de printemps et d'été, et les semis d'été pour une récolte d'automne ou d'hiver.

Pour semer en place, il faut au départ bien affiner la terre qui doit être aussi fine que les graines. Si vous êtes débutant, optez plutôt pour un semis en ligne (plus facile que le semis à la volée).

Creusez ensuite un sillon de 1 à 2 cm, répartissez les graines au fond puis refermez au râteau. Tassez ensuite avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Arrosez jusqu'à l'apparition des feuilles. Disposez les grosses graines par groupe de 2 ou 3, à intervalles réguliers sur le sillon.

Les légumes à semis obligatoires sont les carottes, radis, haricots, bettes, betteraves, épinards, cressons, navets, roquette...

Pour les plants, choisissez plutôt les produits proposés par des professionnels. On trouve dans le commerce deux types de plants : en godets ou

en mini mottes de tourbe. Vérifiez que le terreau est bien humide. Si le pot est en plastique, ôtez-le avant la plantation. S'il est en tourbe ou biodégradable, vous pouvez le laisser. Dans tous les cas, humidifiez bien la motte en la laissant tremper quelques minutes dans une bassine d'eau avant plantation, jusqu'à ce que les mottes soient bien détrempées. Installez ensuite le jeune plant dans un trou. Pour une bonne reprise, limitez la transpiration en réduisant le feuillage au sécateur, puis stimulez l'enracinement en tassant le sol autour de chaque plant. Arrosez régulièrement jusqu'à la reprise de croissance.

Arrosage du jardin en carrés

Pour renouveler le sol, le procédé le plus écologique est le compostage. Il consiste à recycler les déchets verts du jardin (feuilles mortes, déchets de tonte) dans un endroit ombragé et frais afin qu'ils se décomposent et puissent être utilisés comme un engrais naturel. Le tas de compost doit être aéré et en partie couvert afin d'éviter le lessivage par les eaux de pluies.

La fertilisation idéale s'effectue en deux temps : à l'automne, on réalise un paillage bien épais de

À retenir

Afin de renouveler le sol, le compostage est une méthode écologique. Il consiste à recycler les déchets verts (feuilles mortes par exemple) dans un endroit ombragé et frais, afin qu'ils se décomposent et puissent être utilisés comme engrais naturel.



Les bons gestes



La fleur de carotte attire une grande diversité d'insectes.

compost, puis au printemps on complète par des apports d'engrais biologiques plus spécifiques aux cultures prévues. Pour ne pas se perdre dans les types d'engrais, il faut savoir qu'il en existe deux : Ceux pour les légumes dont on récolte les fruits (tomates, concombres...), ceux adaptés aux légumes récoltés en feuilles (salades, choux...). Par ailleurs, il existe une autre méthode particulièrement simple qui consiste à pailler en automne avec du mulch de lin ou de chanvre (que l'on trouve dans le commerce) sur 6 à 8 cm, que l'on enfouit au printemps dans la terre où il se dégradera.

Cependant, la solution la plus rigoureuse consiste à adapter exactement l'amendement au type de sol. Dans ce cas, une analyse de la terre et de son degré d'acidité est nécessaire. L'amélioration de la terre s'effectue alors progressivement et avec prudence.

Si votre sol est argileux, intégrez à votre terre une fumure et un paillis de feuille morte. Pour un sol sableux, rajoutez de l'argile (Bentonite). Pour un sol trop calcaire, améliorez la texture du sol avec un paillis (feuilles mortes, déchets



Un légume-fruit en fleur, la courgette.

de tonte). Pour un sol trop acide, ajoutez de la chaux. Pour un sol trop alcalin, installez un paillage d'aiguilles de pins.

Amendement du potager

Dans un potager en carrés, l'apport d'eau est raisonné parce qu'on peut l'adapter à chaque culture, mais il est absolument nécessaire car les légumes n'aiment pas avoir soif. Un arrosage automatique peut être installé avec des tuyaux poreux et perforés. L'arrosage au jet est à utiliser au ras du sol et à faible pression, afin de répartir l'eau au pied de chaque plante, de ne pas abîmer les feuilles et d'éviter leur pourrissement. L'arrosage en pluie est surtout adapté aux semis ; il est à éviter pour les légumes-feuilles bien développés.

Il faut arroser sur un sol décompacté par un binage ou par un griffage préalable. Le mulch est aussi un bon moyen de préserver l'humidité.

Selon la saison, on arrose le soir ou le matin. Au printemps et à l'automne, privilégiez un arrosage du matin. La terre profitera ensuite du réchauffement par le soleil. En revanche, en été, privilégiez un arrosage du soir afin que l'évaporation soit plus lente et que les légumes profitent d'avantage de l'eau. En hiver n'arrosez qu'en milieu de journée quand le gel a disparu.

Dans tous les cas, il convient de privilégier un arrosage bien copieux plutôt que de multiples petites quantités d'arrosage.

Dans un souci d'économie, une solution peut être de récupérer l'eau de pluie dans un bac ou une citerne. Cette solution, qui permet d'avoir une

À retenir

Les courgettes, haricots nains, fèves nécessitent plusieurs carrés et doivent être installés dans les angles afin qu'ils puissent déborder sur les allées. D'autres, comme les courges et tomates, peuvent être palissés en tenant compte de l'exposition.



Après fauchage et compostage, l'ortie devient un engrais naturel.

eau plus douce, est d'autant plus pertinente que l'eau de ville contient du chlore, substance qui fait fuir les insectes utiles au jardin. Attention aux excès d'humidité qui peuvent entraîner des maladies cryptogamiques, accélérées aussi par la promiscuité des cultures. Enfin, l'eau est précieuse et fondamentale au monde vivant : économisez-la !

Les plantes compagnes des cultures

Les plantes compagnes permettent d'attirer les insectes « auxiliaires » qui jouent un rôle bénéfique dans le potager en carrés en protégeant les légumes des nuisibles et en les aidant dans leur développement. Le principe des carrés juxtaposés favorise les interactions entre les plantes. On peut distinguer les insectes décomposeurs qui contribuent à la richesse du sol, les pollinisateurs utiles pour la fructification et les prédateurs qui éliminent les indésirables. Les plantes compagnes, en attirant les indésirables font « diversion » et limitent leurs attaques sur les légumes.

Le potager devient alors un microcosme où les plantes et la faune interagissent.

Pour la diversité des insectes et par conséquent la « bonne santé » du potager, choisissez des plantes adaptées à la région et s'intégrant aux écosystèmes locaux. Étalez les floraisons le plus longtemps possible puisque certains insectes sortent de leur abri d'hiver dès le mois de février. Variez la forme et la profondeur des fleurs pour que des insectes variés puissent s'y nourrir. Vous pouvez même laisser des mauvaises lorsque celles-ci sont attractives pour la faune



Le paillage peut être réalisé avec un plastique noir. Il limite l'évaporation de l'eau.

et ne nuisent pas aux légumes. Introduisez au sein de carrés prévus pour cela, l'achillée millefeuille, l'armoise, la camomille, la bourrache, la lavande, la tanaisie, la sauge, la menthe poivrée, les capucines...

Par exemple l'achillée millefeuille attire les insectes butineurs et les syrphes dont les larves se nourrissent des pucerons, la capucine attire les pucerons et permet ainsi de les détourner des cultures, les œillets d'Inde sont bénéfiques aux tomates en éloignant les nématodes et les doryphores, les plantes aromatiques éloignent les fourmis.

Méthode d'entretien du potager

Dans un potager en carrés, les petites surfaces rendent l'entretien plus aisé, plus rapide et plus motivant que pour un potager en lignes. Les plantes adventices, lorsqu'elles sont particulièrement gourmandes en eau, en espace ou en nourriture, sont à éliminer car elles font concurrence aux légumes. Le désherbage est surtout à faire au printemps et au début de l'été. En plein été, la sécheresse limite la croissance de toutes les

À retenir

Les plantes compagnes permettent d'attirer les insectes dits « auxiliaires » bénéfiques aux légumes en attaquant les ravageurs. En outre, accolées aux cultures, elles font diversion chez ceux-ci qui ne focalisent plus leurs attaques sur les légumes.



Les bons gestes

plantes y compris les mauvaises herbes. Évitez les désherbants, ils nuisent à la qualité du sol. En revanche, le paillage utilisé pour garder l'humidité et améliorer la qualité du sol permet aussi de lutter efficacement contre la prolifération des mauvaises herbes.

Pour un potager en carré, le désherbage à la main reste une solution tout à fait rentable, biologique et efficace. Ce type de désherbage demande un peu plus de travail, mais s'il est fait dès le printemps, l'effort pour arracher les

Le potager l'hiver

L'hiver est la période idéale pour démarrer les travaux d'un potager en carrés. C'est également durant cette période que l'on peut retourner et travailler la terre en y ajoutant des amendements et du compost. Mais l'hiver peut être aussi une période de plantation et de semis car il est tout à fait envisageable de créer un potager à cette saison.

L'une des premières choses à faire, lorsque l'on vient d'acquérir un terrain et que l'on veut cultiver des légumes est de se renseigner sur les hivers auprès des jardiniers alentour.

Pour cultiver un potager en carrés l'hiver, il faut choisir des variétés résistantes au froid.

Les légumes stars de l'hiver sont les poireaux de Solaise et le radis d'hiver mais l'on peut aussi récolter des choux de Bruxelles, de la mâche, des épinards et du persil. À titre d'exemple, la mâche peut se semer en hiver jusqu'en mars pour le printemps et le début de l'été.

En climat doux (ouest, sud-ouest, Midi) on peut semer en place carotte, navet, radis, fève, oignon ou fines herbes annuelles comme l'aneth, l'anis, le cerfeuil, la coriandre, le fenouil et la sarriette.

Sous un abri à 12-15 °C on peut récolter les pois nains louches, les laitues pommées Appia ou les laitues reine-de-mai en pleine terre. Par contre, dans les régions à climat plus rude, il faut prévoir une protection hivernale telle que paillage, châssis, cloche, mais la solution la plus simple est ce qu'on appelle le « voile d'hivernage », à poser directement sur les légumes. Le voile d'hivernage crée une bonne isolation thermique tout en limitant la condensation et la pourriture.



Planche de culture divisée en neuf carrés de 30 cm.

mauvaises herbes sera moins important. Lorsque les mauvaises herbes sont bien développées, évitez de sectionner la plante (surtout les vivaces comme le chiendent), arrachez-la dès que possible avec ses racines, à l'aide d'une griffe lorsqu'elle est bien enracinée. Secouez ensuite la motte afin de restituer une partie de la terre au potager puis mettez-la dans une caisse ou un sac pour l'enlever. Pour les mauvaises herbes frêles, un léger binage en début d'après midi suffit. Le soleil permettra ensuite de griller sur place les jeunes plans déracinés.

Toutefois, dans un potager en carrés, l'absence d'espaces vides limite la place pour les adventices et l'arrosage des légumes au pied permet, en plus de l'économie d'eau, de ne pas nourrir les mauvaises herbes.



Un exemple de carré surélevé à l'aide de rondins.



Organiser le potager

Un beau potager se prépare à l'avance et de façon rigoureuse. Structurez l'espace pour que chaque partie soit bien définie.

Que vous ayez un potager en carrés ou en plates-bandes alignées, il est nécessaire de bien structurer les lieux, car la culture des légumes demande que l'on vienne régulièrement les entretenir, surveiller leur croissance, les arroser puis les récolter. En dehors de l'organisation de vos planches potagères, il est aussi important de pouvoir profiter d'un cabanon où ranger le matériel, d'un bac à compost et d'une table avec un siège.

Comment s'y prendre ?

Si vous avez conçu votre potager en carrés, laissez 1 m au minimum entre les carrés pour pouvoir vous agenouiller si besoin. Dans les potagers



Plantez des étiquettes avec le nom des légumes semés à chaque fin de rang.

traditionnels et dans les grands carrés, prévoyez aussi des passe-pieds tous les 3 ou 5 rangs selon le type de culture. Autrefois, on se servait de simples planches, il existe aujourd'hui des passe-pieds vendus en rouleaux, très faciles à mettre en place et à bouger une fois la culture terminée. On peut aussi créer de fines allées de la largeur de deux pieds. Prévoyez tout votre matériel de jardinage à l'avance : raphia, tuteurs,

Pour séparer le potager du reste du jardin, pensez à installer une petite barrière en bois. Elle permet de garder cet espace hors de portée des chiens et des enfants, tout en étant décorative.



Semez en lignes pour alterner des rangs de légumes-feuilles et de légumes-racines.

piquets et cordeau, outils nettoyés, bâche en plastique pour récupérer les déchets végétaux, cloches en verre ou tunnels en plastique, que vous entreposez dans le cabanon. Une fois les semis réalisés, plantez des étiquettes de façon systématique à chaque bout de rang pour vous souvenir de ce que vous avez semé, surtout si vous êtes novice en la matière. Notez également dans votre cahier de jardin tous les travaux effectués au fur et à mesure, ainsi que les semis et plantations.

Nettoyez le matériel utilisé au fur et à mesure de son emploi, il se conserve mieux et cela prend moins de temps quand la terre est encore fraîche.



Un potager en rangs ou en carrés ?

En rangs d'oignons ou en carrés, le potager accepte les deux structures. Utiles, ludiques, voire les deux, des méthodes à essayer avant tout !

Tracez les allées à raison d'une allée pour 5 m de parcelle. Envisagez les légumes en fonction de leur développement : une courgette et des radis n'utilisent pas la même surface. N'oubliez pas qu'il faudra retourner la terre à l'automne à la bêche. Ce travail fastidieux est en plus douloureux pour le dos, mais bien réalisé, vous devriez pouvoir vous en passer l'année suivante. Veillez à ne pas marcher sur la terre directement, utilisez des planches ou des chemins de briques. Quel plaisir que de marcher entre ses rangs de légumes !



Salades et poireaux se partagent la vedette dans les rangs.

Un carré d'idées

Plus créatif, le potager en carrés répartit les légumes de manière différente. Les surfaces étant plus petites, votre planning hebdomadaire y gagnera. Un impératif lié aux variétés à planter : les courgettes, les topinambours, voire les pommes de terre sont envahissants. Le principe de base des carrés repose sur une rotation rapide, plus les légumes poussent vite, plus vite ils sont consommés. Semez à la volée plutôt qu'en ligne et éclaircissez franchement les radis, carottes et autres fèves. Pour les haricots à rames, une

En 1981, Mel Bartholomew a inventé une méthode. Il part d'un seul carré qu'il divise en 16 petits carrés. Avec 4 carrés, on peut cultiver 16 x 4 légumes, de quoi alimenter 4 personnes pour l'année.



Le fraisier s'étale et mérite un carré à lui tout seul.

solution moins encombrante est possible : l'utilisation d'un treillage au milieu du carré ou sur le côté exposé au nord. L'ombre ne portera pas sur les autres variétés. Après, vous n'avez que l'embarras du choix : des tomates, des fèves, des aubergines, des melons, de la salade, de la ciboule, de l'oseille... Mélangez des fleurs à vos carrés pour l'esthétisme et pour leur utilité. L'entretien est plus rapide mais aussi plus économique.

Avantages : les frais en engrais sont diminués, les maladies et les ravageurs peuvent vite être éradiqués avant une propagation sur les autres carrés.



Diviser la surface des carrés potagers

La culture en carrés potagers permet de limiter l'entretien et l'arrosage, mais il faut bien diviser la surface pour optimiser le nombre de légumes.

Les adeptes de ce type de culture choisiront de planter ou de semer dans de petites parcelles données par la division en carrés, ou bien en ligne de façon traditionnelle. Tous les côtés étant accessibles, le choix se fait plutôt en fonction du type de légumes : carottes, radis et épinards sont plus faciles à cultiver en ligne alors que les bettes à carde et les salades se répartissent mieux en quinconce dans chaque parcelle. Quant aux tomates et aux choux, chaque pied prend à lui seul une parcelle et l'on peut ainsi mieux gérer leur développement ainsi que les associations entre les légumes.



La division de la surface des carrés en petites parcelles permet de cultiver davantage de variétés.

Comment s'y prendre ?

Les carrés de 90 cm et d'1,50 m de côté sont les plus faciles à diviser en parcelles régulières sans calculs. Dans les premiers, on peut faire 4 subdivisions en traçant une croix au centre, ce qui donnera des parcelles de 45 cm de côté ou 6 subdivisions (parcelles de 30 cm de côté). Les seconds se divisent naturellement en 6 petits carrés de 50 cm de côté. Pour visualiser et maintenir les divisions, on utilise des tuteurs fins en bambou que l'on place sur le sol des carrés ou bien on fixe des ficelles à chaque bord. Les très

Rapprochez les jeunes plants ou semis des bords pour gagner 10 à 15 cm et caser une ligne supplémentaire. Faites-le avec les carottes, les radis, ou même les salades qui débordront sans dommage.



Les carrés potagers en sac sont déjà divisés en carrés prêts à planter.

grands carrés potagers (2 m de côté) peuvent simplement se diviser en bandes identiques aux planches que l'on peut faire dans un potager de pleine terre. Dans ce cas, optez pour une véritable alternance entre les lignes de plantes aromatiques et les lignes légumières afin que les parasites de chaque type de légumes ne viennent pas coloniser les cultures voisines.

Laissez vos fils ou tuteurs en place toute la saison, cela servira à faire tourner les cultures d'une parcelle à l'autre afin d'éviter les maladies.



Préparer le sol de culture

Le choix de la terre et son amélioration conditionnent la réussite des cultures potagères. Privilégiez dès le départ un bon support de culture.

Une fois la structure montée, il faut préparer le support de culture. Pour cette opération, facile à mettre en œuvre, certaines règles sont à respecter selon l'endroit où le potager est installé. Quand les carrés sont au jardin, on n'a pas besoin d'aller chercher la terre très loin. Mais il peut être important d'améliorer cette terre si elle est trop lourde, collante ou au contraire trop pauvre et poreuse. Des carrés installés sur une terrasse devront se contenter de terreau en sac, il est alors indispensable de savoir choisir celui qui sera le meilleur support, et de lui ajouter un engrais à diffusion lente ou des purins végétaux fortifiants afin que ce terreau ne s'épuise pas trop vite. Car ce potager en carré devient similaire aux cultures en pots et bacs, dont on ne peut pas facilement renouveler la terre.



Améliorez la qualité de la terre si elle est trop lourde et collante.

Comment s'y prendre ?

Au jardin, remplissez vos carrés avec la terre en place débarrassée des cailloux et mauvaises herbes et mélangez-la avec du compost bien décomposé en fin d'hiver, un à deux mois avant vos premiers semis. Ce compost devra être incorporé à l'automne d'avant si la terre est lourde ou trop poreuse. Si vous remplissez et semez de suite, ajoutez ce compost au fond et recouvrez de terre. Améliorez aussi avec un amendement organique

Un lombricomposteur se loge facilement dans un coin de la terrasse. Il vous permettra d'améliorer le support de culture tout au long de l'année, donc de conserver le terreau d'origine plus longtemps.



Mélangez la terre de vos carrés avec du compost un à deux mois avant vos premiers semis.

utilisable en agriculture biologique. Pour un potager de terrasse, choisissez un terreau maraîcher ou « spécial potager » enrichi avec des engrais organiques. C'est plus cher mais la culture des légumes demande une terre assez riche.

Les purins d'ortie et de prêle sont des fortifiants naturels que l'on peut épandre au pied des jeunes plants et plusieurs fois en cours de culture.



Les installations complémentaires

Tout potager en carrés, même de peu de légumes et logé dans un petit espace, nécessite un environnement favorable et des installations pratiques.

Le principal élément complémentaire à prévoir est le récupérateur d'eau de pluie. La sécheresse estivale sévissant dans presque tous les départements, il devient primordial de s'équiper d'un récupérateur ou de cuves que l'on dispose, à l'ancienne, au milieu du jardin quand celui-ci est vaste. Installer un bac à compost est le deuxième élément indispensable au potager. De cette façon, les déchets végétaux et les épluchures de légumes sont recyclés en engrais maison qui sert à enrichir la terre de culture au fil des mois, sachant que beaucoup de légumes sont gourmands. Des jardinières fleuries ou des plates-bandes de fleurs mellifères donnent l'occasion d'attirer les insectes pollinisateurs, et quelques abris pour les insectes auxiliaires permettent de gérer le potager en lutte intégrée.



Un récupérateur d'eau vous assurera un volume d'eau suffisant pour l'arrosage.

Comment s'y prendre ?

Branchez un récupérateur sur la gouttière de votre maison, il est possible de remplir des cuves successives, en dérivation, pour assurer un volume d'eau suffisant à l'arrosage du potager pendant la saison entière. Ces cuves peuvent

Offrez des abris refuge aux insectes auxiliaires. Un simple pot en terre cuite garni de feuilles sèches et de mousse, un fagot de tiges creuses et une bûche percée de trous suffisent à les attirer.



Les abris pour les insectes auxiliaires sont aussi importants que de bien agrémenter votre potager.

d'ailleurs s'installer dans le garage proche, dans un appentis ou un cabanon de façon à être moins visibles. Placez le bac à compost non loin de vos carrés de culture, plutôt dans un endroit mi-ombragé. Si vous n'avez pas assez d'espace ou peu de carrés et d'une petite taille, préférez l'achat d'un lombricomposteur, idéal en terrasse par exemple, qui fournira régulièrement un liquide riche en éléments nutritifs, ainsi qu'un terreau de qualité.

Pensez chaque année à vidanger votre récupérateur d'eau de pluie à l'entrée de l'hiver, pour éviter qu'il ne se dégrade sous les effets du gel.



Les plantes compagnes

Pour que la bonne humeur règne dans vos carrés, respectez les plantes compagnes. Sinon, gare à la production ralentie et aux légumes déprimés.

Il est important avant de planter vos rangs de carottes de bien choisir leurs voisines. Les ravageurs, type pucerons, sont repoussés, les nutriments de la terre sont utilisés au mieux, les maladies ne se répandent pas. Les traitements sont ainsi limités. Les insectes nuisibles seront attirés par une fleur, une couleur et délaisseront leur légume préféré. La bourrache, charmante fleur bleue, est détestée par les chenilles voraces de la piéride et le sphinx de la tomate. Les limaces ne la supportent pas et se détournent de leur chemin quand elles la croisent. Le thym est répulsif pour ces petits goinfres. La délicieuse lavande en fait partie. Son parfum entêtant donne la migraine aux fourmis. La couleur jaune est réputée pour attirer les insectes. La mouche du cerisier se laisse volontiers attraper par cette couleur. Les soucis pour cela sont précieux dans un potager. Ils repoussent doryphores, mouches blanches et pucerons.



Des petites fleurs très mellifères : les alysses. À adopter en bordure du potager.

Chacune son rôle

Autre compagnonnage, les plantes désireuses de pousser à l'ombre seront placées à côté de plantes hautes. Les pois de senteur sont de bons

Choix des légumes, choix des fleurs, rotation, compagnes, n'hésitez pas à faire un tableau et plan de votre potager avant culture pour vous aider, au risque sinon d'avoir mal à la tête !



Le mahonia attire avec ses fleurs jaunes les insectes.

stimulants des haricots à rames. Ils attirent les insectes pollinisateurs et les gousses se multiplient. Le mahonia avec ses fleurs jaunes la seconde utilement dans ce rôle. L'achillée renforce en huile essentielle les aromates et attire les insectes auxiliaires. La fritillaire impériale chasse les souris. L'engrais vert qu'est la moutarde a une seconde fonction auprès des fraisiers. Sa présence les protège des nématodes.

Les bégonias sont de redoutables gardiens auprès de la mélisse citronnelle et de la menthe. Aucun ravageur ne résiste à cette association.



Créer son potager d'aromates

Pour relever les plats et profiter des mille vertus des aromates, un petit potager entièrement dédié à ces plantes odorantes s'impose.

Thym, menthe, sauge et toutes les autres aromatiques qui réussissent sous nos climats se cultivent bien sûr dans le potager d'un jardin écologique. Mais elles peuvent aussi investir le jardin d'ornement, à condition de leur réserver une place à part de façon à faciliter les cueillettes. Des carrés potagers sont dans ce cas la meilleure solution, entourés de poutres brutes (les anciennes traverses de chemin de fer dégagent des produits toxiques dans le sol), de planches de bois ou de pavés pour bien les délimiter. Si vous n'êtes pas bricoleur, optez pour un kit de structure disponible dans le commerce.



Une disposition en carrés bordée de bois est plus pratique pour ce type de culture.

Comment s'y prendre ?

Ce que l'on appelle les « bonnes herbes », c'est-à-dire les herbacées comme le persil, la menthe, la ciboulette, l'estragon, le basilic, la sauge, le cerfeuil, la coriandre et l'origan se sèment en place quand le sol est réchauffé, entre avril et la fin mai. On peut aussi acheter de jeunes plants à mettre en terre en mai, la pousse sera plus rapide et la récolte plus précoce. Les herbes à tisane comme la mélisse et la camomille se

Pour marquer les divisions du damier dans votre carré potager, à la plantation et au fur et à mesure de la pousse des aromates, placez des tuteurs en bambou au sol fixés par des cavaliers.



Redivisez vos carrés pour planter davantage d'espèces.

plantent aussi en mai. Installez les espèces arbustives comme le romarin, la sarriette, le laurier-sauce en périphérie de votre potager d'aromates car plus imposants, ils formeront de petites haies ou s'intégreront dans les massifs de pourtour. Le thym se classe dans les bonnes herbes mais on peut profiter des espèces ligneuses pour former une bordure tout autour du carré si celui-ci est délimité par des pavés.

Faites attention à la vigueur de la menthe si vous plantez en damier dans un carré. Plantez-la alors dans un pot pour qu'elle tienne en place.



Un carré de médicinales

Comme les aromatiques, les plantes médicinales peuvent investir votre potager. Inutile d'être médecin pour adopter certaines variétés inoffensives.

Choisissez un coin ensoleillé mais non brûlant pour la plupart d'entre elles. Optez pour un carré de plessage ou en bois de fabrication maison. Composez votre mélange de terreau. Il ne reste qu'à planter.

Comment s'y prendre ?

Si vous êtes adepte des infusions, votre choix est multiple. Bien sûr, si le tilleul n'est pas concerné par votre carré, la verveine y sera bien installée. La variété citronnelle offre des propriétés digestives et permet de lutter contre les maux de tête. Si la sarriette vivace n'a pas investi votre



Créez vos différents carrés les uns à côté des autres pour un jardin médiéval.

potager, placez-la dans ce carré. Ses feuilles très aromatiques servent à la digestion. Écrasez-les fraîches sur les piqûres d'abeille pour les soulager. Offrez-lui un sol drainé. Le thym, ou le thym serpolet, sera au même titre que la verveine dans deux endroits du jardin. Ses principes lutteraient contre les rhumes. Plus ludique, la guimauve officinale réjouira les gourmands. Sa racine est gorgée de sucre et se révèle une véritable friandise. Elle sert de hochet pour la dentition des bébés. La mélisse est une plante buissonnante. Il faudra

En plus de votre carré de plantes médicinales, créez un carré de senteurs, typique des jardins médiévaux. Dans tous les cas, faites-vous conseiller pour l'utilisation de ces plantes par un pharmacien.



Les soucis sont connus sous le nom de calendula.

la tailler pour lui garder une forme de boule. Si ses feuilles fraîches peuvent être consommées dans des huiles, elles donnent des bains relaxants et apaisent les piqûres d'insectes. Que dire des menthes ? Elles sont multiples, sont stimulantes et facilitent la digestion. La menthe poivrée est antiparasitaire. Le cerfeuil musqué, qui ressemble à une fougère, aromatise les plats. Faites-le infuser dans de l'eau et vous obtenez un tonique.

Soignez les bleus avec des soucis ! Elles servent en compresses à apaiser les hématomes, mais ne les appliquez pas sur une plaie.



La division des vivaces

La division des vivaces est extrêmement simple à réaliser. Pour multiplier vos plants, étoffez vos carrés d'aromatiques ou d'herbes médicinales.

Votre pied de rhubarbe grossit chaque année, et pourtant, vous souhaitez en avoir d'avantage. Divisez votre pied au début du printemps, ou mieux à l'automne. Le principe consiste à dégager de terre le pied, ou une partie, à l'aide d'une bêche et de casser cette motte en plusieurs morceaux. Les petites pousses seront replantées immédiatement. Prenez soin de creuser autour du pied pour que les racines sortent d'un bloc, en faisant levier avec la fourche-bêche. À l'aide d'un couteau tranchant, détachez des éclats en prenant soin de garder un oeil et des racines importants, pour chacun d'eux. Les jeunes rhubarbes seront plantées en gardant le bourgeon à ras de terre, sans l'enterrer.



La ciboule, comme la ciboulette, se divise tous les trois ans environ.

Oseille et ciboulette

Tous les trois ans environ, au printemps, rajeunissez vos pieds de ciboulette et d'oseille. Arrachez les touffes avec une fourche-bêche et divisez en trois ou quatre éclats. Replantez pour dessiner un carré impeccable, dans un mélange de sable et de terreau. Espacez de 30 cm entre les nouveaux pieds. Profitez-en pour en replanter en pot sur le bord de votre fenêtre. Arrosez, la production de feuille suivra. La ciboule vivace, aux

Si votre pied de rhubarbe est très important, utilisez deux fourches-bêches pour le soulever de terre. Croisez les dents des outils pour avoir deux bras de levier.



Divisez la rhubarbe au printemps, dès la sortie de terre des jeunes pousses.

bulbes allongés, se divise en mars-avril. Apportez le même traitement à l'oseille, dès l'apparition des jeunes feuilles. Comme pour toutes les vivaces, éliminez la partie centrale de la touffe, la plus ancienne, et en général, la plus fatiguée. Obtenez par division des topinambours. Coupez les tubercules au printemps et replantez immédiatement.

La mélisse citronnelle sera divisée à l'automne comme la verveine citronnelle. Cette dernière peut aussi être marcottée.



Les légumes du potager

Une fois votre potager en carrés réalisé en suivant les recommandations essentielles, armez-vous d'un peu de patience... Et vous pourrez fièrement déguster votre propre récolte de choux, carottes, endives...





La carotte primeur

Légume santé du printemps, la carotte nouvelle offre une grande finesse et une saveur douce complétées par d'importantes qualités nutritionnelles.

Tout potager devrait avoir toute l'année des carottes en culture ! La richesse en vitamine A et en antioxydants de ce légume conjuguée à la facilité de sa culture en font l'un des indispensables du potager.



Récoltez quand les carottes ont la grosseur d'un doigt pour les croquer crues et entières.

Culture

Pour obtenir des carottes au printemps, semez en octobre-novembre puis en février en carré potager haut où la terre se réchauffe plus vite et couvrez d'un voile de forçage. Binez le sol ou ameublissez-le à la fourche écologique, il doit être léger ou à tendance sableuse. Tracez des sillons de 1 cm de profondeur et espacés de 15 cm. Semez avec un semoir ou ayez la main très légère. Tassez et arrosez en pluie très fine. Enlevez le voile vers la mi-avril selon la région. Éclaircissez quand les plants ont 3 feuilles en gardant un plant tous les 4 à 5 cm. Récoltez quand les carottes ont la grosseur d'un doigt pour les croquer crues et entières. Récoltez une carotte sur deux, comme un second éclaircissage, pour laisser les autres grossir un peu plus.

Associations

Les carottes sont sensibles à la fameuse mouche de la carotte. Cultivez-les à côté de l'oignon, du poireau ou de la ciboule car ils sont de la famille des alliées et font fuir cette mouche par leur odeur forte.



Profitez du printemps pour déguster les jeunes carottes, elles sont pleines d'antioxydants.

Conseils

Arrachez les carottes à la main quand le sol est léger et bien meuble. Au jardin, quand la terre est plus lourde, servez-vous d'une petite fourche pour soulever les carottes en la plantant parallèlement au rang.

Famille	apiacées
Plantation	printemps
Exposition	plein soleil
Sol	léger et bien drainé
Récolte	avril-mai

Astuce

Choisissez des variétés hâtives comme la Hâtive de Hollande ou la De Carentan. Elles sont rustiques et supportent bien des températures fraîches au printemps. Dans les carrés potagers, alternez ces carottes avec de la ciboule ou de la ciboulette qui pousseront aussi bien sous voile de forçage.



Les légumes du potager

Le chou

Le chou est une plante potagère indémodable. Depuis des siècles, il est cuisiné dans ses différentes variétés. Et il peut servir aussi de plante ornementale.

Entre les choux-raves, choux pommés, choux frisés, choux-fleurs et choux chinois, il y a de quoi contenter les amateurs de ce légume aux formes si diversifiées. Il existe même des choux décoratifs que l'on plante sur le balcon en automne pour animer les jardinières en hiver.



Fertilisez régulièrement avec des engrais biologiques riches en potasse et en azote.

Culture

Les choux cabus (à pomme lisse) se plantent de février à août pour la récolte au printemps ou en automne. Ils se cueillent un mois et demi à deux mois après la plantation. Placez-les à 50 cm de distance les uns des autres. Les choux de Milan (à pomme frisée) se plantent au printemps ou en été pour des récoltes d'automne et d'hiver. Espacez-les également de 50 cm.

Entretien

Arrosez régulièrement pour garder un sol frais. Un paillis est conseillé pour garder une bonne humidité quand il fait très sec. Sur une terre non paillée, binez souvent pour maintenir le sol propre et net tout autour. Fertilisez régulièrement avec des engrais biologiques riches en potasse et en azote. Placez-les à côté des pommes de terre, salades, haricots, sauges, bettes ou betteraves mais jamais à côté de l'ail, du fenouil et des fraisiers.



Le chou se récolte en hiver, au printemps ou en automne, selon les espèces.

Utilisation

En cuisine, on distingue aussi les choux à feuilles lisses comme le blanc, le vert et le rouge et les choux à feuilles cloquées comme le chou de Milan. Le chou rouge s'emploie cru râpé comme le chou blanc, seul ou en salade avec des lardons. Le chou pommé forme la base des potées depuis des centaines d'années et de la choucroute. Il est riche en vitamine C. On peut aussi le farcir avec divers ingrédients.

Famille	brassicacées
Plantation	de février à août
Exposition	plein soleil
Sol	humifère et bien drainé
Récolte	2 à 7 mois après la plantation selon les espèces

Astuce

La macération de feuilles de souci dans 10 fois leur volume d'eau pendant 3 jours donne un extrait fermenté qui, dilué à nouveau avant l'épandage sur le sol, fortifie les choux. Le purin d'orties est aussi un excellent fortifiant, et il éloigne certains parasites des cultures.



Le chou rouge

Cuisiné cuit en Europe de l'Est, le chou rouge se consomme plutôt cru dans l'Hexagone.

Pommé et bien lisse, le chou rouge, cabus, offre un décor de choix dans un potager. Présent depuis des décennies sous nos contrées, il est parfaitement adapté à tous les climats hexagonaux et accepte volontiers d'être planté par un jardinier novice.



Les choux se plaisent dans une terre riche.

Culture

Très présent dans votre carré, il faut lui réserver 50 cm de côté pour le mettre à son aise. Laissez-vous tenter par des semis de mars à juin pour une récolte hivernale (Cabus de Vaugirard) et de mai à août pour une récolte printanière (Cabus cœur de bœuf). Jouez sur les deux tableaux et vous aurez des choux toute l'année. Transplantez vos choux dans une terre riche. Elle peut être argileuse. Enfoncez le plant jusqu'aux premières feuilles, elles développeront elles-mêmes des racines. Pour une meilleure reprise, les paysans pralinaient les racines dans un mélange de terre liquide et de bouse de vache. Effet dopant garanti, bio 100%.

Protection

Principale ennemie du chou, la piéride. Pour l'éliminer, retirez à la main cette grosse chenille. Les aromates tels que le thym, le romarin et la sauge, l'incommodent au plus haut point. Pulvérisez une préparation à base de tanaisie, qui supprimera l'altise par la même occasion. Ces scarabées



La couleur bleutée du chou rouge offre un décor de choix au potager.

seront évincés avec un purin de sureau. Adieu trous dans les feuilles !

Conseils

Le chou est une plante gourmande. Gloutonne de phosphate et de potasse, il est impératif d'effectuer une rotation entre les récoltes pour cette bisannuelle. Gardez un sol frais avec un paillis et stoppez l'arrosage des choux qui pommont.

Famille	apiacées
Plantation	printemps
Exposition	plein soleil
Sol	léger et bien drainé
Récolte	avril-mai

Astuce

Rendez heureux vos choux en éloignant les tomates, les betteraves et les fraisiers. Donnez-leur comme amis les aromatiques, le céleri, l'absinthe.



Les légumes du potager

L'échalote

Souvent considérée comme une variété d'oignon, l'échalote est pourtant un tubercule bien singulier au goût prononcé, de la famille des alliées.

L'échalote est sensible à l'humidité, pensez donc à lui offrir un terrain léger et plutôt sableux et perméable. Les plantations ont lieu selon la couleur : à l'automne pour la grise et au printemps pour la rose. Ne fumez pas votre sol avant de les enfouir (ces excès orga-



Laissez sécher les échalotes un jour ou deux avant de les conserver.

niques favorisent le pourrissement du bulbe) et attendez au moins six mois après l'apport de fumier pour les cultiver. L'échalote grise, au goût plus prononcé, se caractérise par un bulbe long et une chair violacée. L'échalote rose, plus douce, possède une chair rose et se conserve plus longtemps.

Culture

Enfouissez le bulbe la pointe vers le haut, en laissant 12 cm entre chaque. Laissez affleurer la pointe au niveau du sol. Si votre terrain est lourd, placez-les sur un petit monticule pour un meilleur drainage. Espacez les rangs de 30 cm. Dans le Midi, plantez la grise en octobre et la rose en mars pour les autres régions. N'arrosez pas, binez régulièrement.

Récolte

La récolte a lieu quand les feuilles jaunissent aux deux tiers. Arrachez les bulbes et laissez-les sécher sur la terre. Conservez les échalotes en les attachant en tresses. Les grises se conservent jusqu'en décembre, les roses jusqu'en mai de l'année suivante.



Espacez les bulbes de 12 cm lors de la plantation.

Variétés

Sélectionnez vos variétés d'échalotes ; la Cuisse de poulet est un classique à bonne production : la Pikant est une précoce dont la conservation est longue tandis que la Griselle est la plus goûteuse ; la Red Sun, toute ronde à la peau rose, se conserve très bien.

Famille	brassicacées
Plantation	de février à août
Exposition	plein soleil
Sol	humifère et bien drainé
Récolte	2 à 7 mois après la plantation selon les espèces

Conseil

Ne plantez pas l'échalote sur des parcelles ayant reçu de l'ail, des oignons ou des poireaux. Faites une rotation d'au moins trois ans. Idem pour replanter de l'échalote sur une même planche et évitez de planter haricots et pois près d'elle.



L'endive

L'endive, ou chicon, est un légume qui n'existe pas à l'état naturel. Issue d'un forçage dans l'obscurité de la chicorée Witloof, elle se consomme crue ou cuite. Une culture en deux étapes.

La chicorée forme des feuilles allongées avec une grosse racine pivotante. C'est cette dernière qui produit nos endives blanches.



Échelonnez les forçages en plantant dans plusieurs caisses : vous aurez des endives tout l'hiver.

Sol et fumure

Qui dit racine dit sol léger et exempt de cailloux ! Ameublissez sur 25 cm de profondeur, sans faire d'apport de fumure. Trop azotée, la terre empêche la formation de chicons serrés. Prévoyez un engrais de fond à base de potasse avant la culture. Semez en place sous 1 cm de terre et à 25 cm entre les rangs, entre avril et juin. Éclaircissez à 10 cm. Binez durant l'été.

Forçage

Vous les forcerez d'octobre à novembre. Arrachez-les à cette période et laissez-les quelques jours sur le sol, en les laissant à l'ombre. Recouvrez de paille en cas de gel. Conservez les racines sans fourches et de 5 cm environ. Coupez les feuilles à 3 cm de hauteur sans toucher au bourgeon central. Replantez les racines préparées dans un sillon de 30 cm de profondeur, sans les recouvrir de terre. Calez avec de la terre. Arrosez abondamment. Après 15 jours, ramenez la terre allégée sur les endives.

Protégez !

Placez au-dessus de l'ensemble un film pour maintenir au sec et à l'abri de la lumière. Vos chicons



Les chicorées ressemblent à une salade avant leur forçage.

se développeront ainsi. Vous les récolterez en février-mars. Vous trouverez sur le marché des chicorées Witloof qui se forment dans un bac de forçage. Une technique de plus en plus utilisée par les jardiniers. Perforez, sur le côté, un bac de 20 cm de profondeur et plantez dans de la tourbe humide vos endives à forcer. Recouvrez en plus d'un film pour paillage.

Famille	liliacées
Plantation	toute l'année
Exposition	ensoleillée
Sol	drainant
Récolte	toute l'année

Les variétés

Pour le forçage en bac, optez pour l'endive Witloof Rumba, Bea, Zoom ou la Sala (hybride F1), de novembre à mars. L'endive de Bruxelles, la Witloof Alba, la demi-hâtive de Hollande conviennent à la culture traditionnelle sous terre. La Rubima est une variété aux feuilles bordées de rouge.



Les légumes du potager

L'oignon rocambole

Drôle d'oignon qui pousse en haut de ses tiges ! Cette vivace devrait intégrer tous les jardins. Un original qui se multiplie par division de bulbilles présentes dans la terre ou dans l'air.

Communément appelé oignon perpétuel ou catawissa, parfois oignon égyptien (variété très proche), l'oignon rocambole a un goût proche de celui de l'échalote. Vous consommerez autant ses bulbilles aériennes que ses tiges. Il peut rester plusieurs années en place au potager, ne vous en privez pas !



L'oignon rocambole ne demande pas de soin.

Plantation

Il se présente sous la forme de bulbes. Plantez-le toute l'année en terre, dans un sol ordinaire et une exposition ensoleillée. Limitez l'arrosage, comme pour toutes les plantes de la famille des Liliacées. Un sol bien drainé convient mieux qu'une terre argileuse, allégez si besoin avec un peu de sable. N'hésitez pas à le mélanger à vos massifs floraux.

Utilisation

Son feuillage est persistant. Les tiges seront coupées et consommées comme de la ciboule. Les bulbilles seront cuisinées crues ou cuites. En été, il porte des petites fleurs violettes qui se formeront avant les futures bulbilles.

Soins

L'oignon rocambole ne demande aucun soin ! Divisez les touffes de cette vivace au printemps, sinon laissez sécher les tiges, les bulbilles tombent



Les bulbilles se forment en haut des tiges. Elles se consomment toute l'année.

au sol et repoussent. Surveillez les attaques de mildiou et la pourriture. Utilisez une solution à base de cuivre, si besoin. Pour éviter la mouche de l'oignon, associez des rangs de carottes et réciproquement avec la mouche de la carotte. Comme avec leurs cousins, préférez le voisinage des betteraves, des fraisières, des laitues et des panais. Abstenez-vous de les installer près des pois et des haricots verts.

Famille	liliacées
Plantation	toute l'année
Exposition	ensoleillée
Sol	drainant
Récolte	toute l'année

Astuce

Associez plusieurs légumes perpétuels dans votre potager. L'ail, les poireaux, mais aussi un chou Daubenton vous satisferont plusieurs années. N'oubliez pas que les fraises se plantent pour 3 ans environ, ajoutez de la rhubarbe et des aromatiques, vous obtiendrez un carré complet !



Le radis rose et le radis de 18 jours

Faciles à cultiver et à récolter, les radis sont des légumes très appréciés des enfants. Les variétés rondes et roses ainsi que les radis de 18 jours poussent presque toute l'année.

Ils poussent dans peu de terre et demandent peu de place, profitez-en pour expérimenter cette culture avec vos enfants. C'est aussi la culture idéale à tester dans un potager de balcon, même dans des petites jardinières.



Ressemez au même endroit une fois la première récolte terminée.

Culture

Semez dès que le sol se réchauffe, en avril au jardin et dès le mois de mars en carré potager. Le semis s'effectue dans des sillons de 2 cm de profondeur à peine, de façon légère. Recouvrez de terreau, tassez avec le plat du râteau ou de la binette et arrosez en pluie très fine. Quand les plantules atteignent 5 cm de hauteur, pratiquez un éclaircissage en arrachant celles qui sont en trop pour ne garder qu'un plant tous les 4 à 5 cm.

Associations

Ils poussent à côté des salades, carottes, pois, haricots, aubergines et entre les rangs de bettes à carde. Évitez de les semer à proximité des courgettes, des citrouilles et des concombres qui se révèlent de très mauvais compagnons.

Conseils

Il vaut mieux échelonner les semis de façon à avoir des récoltes successives. Au jardin, selon



Huit mois sur douze, le radis offre un croquant et une fraîcheur agréables en entrée.

vos consommations, semez un ou deux rangs tous les 15 jours par exemple. Dans des carrés potagers, ressemez au même endroit une fois la première récolte terminée puis semez à la place des salades récoltées, des épinards, des blettes et tournez ainsi plusieurs fois de suite. Chaque petit espace en bordure de carré peut aussi être mis à profit.

Famille	brassicacées
Plantation	mars ou avril
Exposition	plein soleil
Sol	bien drainé
Récolte	de mars à novembre

Astuce

Ils sont appelés « radis de tous les mois » tant leur croissance est rapide et leur cycle court. Quand on les protège avec un tunnel en automne et au printemps, on peut prolonger encore cette culture d'un à trois mois selon les régions. Sur un carré potager, installez aussi une bâche de protection.



Les légumes du potager

Le rutabaga

Ce légume, qui ressemble à un gros navet, souffre d'une mauvaise réputation ! À tort, car s'il est récolté avant d'avoir durci, il a un goût et une texture des plus agréables.

Étonnamment, le rutabaga est un chou alors qu'il ressemble plutôt à un gros navet. De la famille des choux-navets, il a la caractéristique d'avoir une chair jaune. Sa culture est donc plus proche de celle du navet car c'est la racine que l'on consomme.



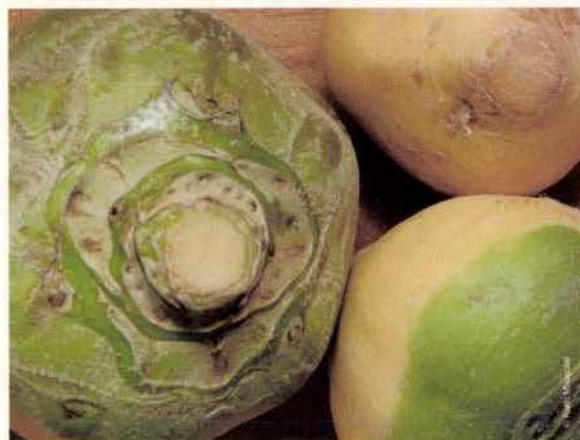
Le rutabaga Oestgoeta a un collet violet.

Culture

Offrez-lui une terre fumée de l'année précédente, pas trop acide et bien drainée. Le rutabaga est un rustique qui accepte tout type de sol sauf les sols très secs. Exposez-les au soleil ou à la mi-ombre. Semez sous abri de mars à avril pour une récolte précoce, ou directement en place de mai à juin. La levée des graines a lieu huit à dix jours plus tard et la culture dure trois à quatre mois avant la récolte. Éclaircissez à 7 cm et 30 cm entre les lignes. Arrosez fréquemment en cour de culture. Arrachez les rutabagas au fur et à mesure des besoins.

Maladies

Comme son cousin le chou, le rutabaga est sensible à la hernie, un champignon qui déforme les racines. Imposez une rotation des cultures entre crucifères d'au moins quatre ans, et même plus, et six ans en cas de hernie. Ceci permettra aussi de lutter contre les attaques de la mouche du chou et de l'altise.



Ce rutabaga jaune à collet vert ressemble à un gros navet.

Variétés

Optez pour des variétés classiques comme le Jaune à collet vert ou l'Oestgoeta, peu sensible à la hernie, et qui avec sa chair sucrée, sa racine ronde et régulière et son collet violet, se conserve très bien. Le Globus, quant à lui, a une chair jaune et une excellente qualité gustative tandis que le Thomson possède une chair jaune clair et une très bonne conservation.

Famille	brassicacées
Semis	de mars à juin (récolte précoce) ou juillet-août
Exposition	soleil ou mi-ombre
Sol	drainé, meuble, peu acide, humide
Récolte	juillet puis octobre et tout l'hiver

Plantes compagnes

Associé à la tomate, le rutabaga, comme le chou, est protégé de l'altise. En cas de maladie, vous pouvez les arroser avec une solution à base de tanaïsie ou d'armoise (500 g pour 10 l d'eau).



Autour du potager, en carrés

Pour un jardin coloré et plein de diversité, pourquoi ne pas planter quelques arbres fruitiers et ornementaux autour de votre potager ? En vous aidant des quelques conseils qui suivent, vous bénéficierez d'un beau jardin pour toute la saison !





Les fruits du verger

Le citron

Le citron possède un taux élevé en vitamine C, ce qui en fait un fruit énergisant. Il possède également de puissantes propriétés antiseptiques.

Ces arbustes persistants ne supportent pas plus d'une heure de froid à -7°C . Au printemps, après les dernières gelées, creusez un trou de plantation de la taille du conteneur et mélangez la terre à de l'humus. Placez au fond du trou une motte préalablement humidifiée et installez votre citronnier. L'arrosage sera réalisé avec parcimonie, en hiver et à l'automne, à raison d'une à deux fois par mois. Montez à un arrosage par semaine en été. L'excès d'eau pourrit les racines. Le cas échéant, attendez que le terrain soit sec pour intervenir.



Un citronnier en pleine production.

Fertilisation

Le citronnier réclame un apport tout au long de l'année. La potasse favorisera la croissance des fruits à l'automne. L'azote aidera la végétation au printemps, et l'acide phosphorique au développement des racines. Ainsi soutenus, vos citronniers produiront plus de fruits.

Taille et traitement

Le citronnier aime que la lumière pénètre en son cœur. Éliminez simplement le bois mort et les branches qui se croisent. Supprimez les gourmands. Aucune taille de formation ou de fructification n'est nécessaire. Sensible aux pucerons et acariens, le citronnier subit aussi des attaques de cochenilles. Pulvérisez un traitement à base d'huile blanche.



Les citrons verts sont plus ronds et plus petits que les jaunes.

Récolte et variétés

Elle a lieu de novembre à juin pour des sujets en pleine terre avec deux saisons principales : d'octobre à décembre, puis de mars à avril. Parfois, les fruits restent accrochés. Variétés : Quatre Saisons ; Eureka, très productif ; Fino, souvent cultivé en pot ; et le Menton, unique pour son zeste, sa saveur et son parfum.

Famille	rutacées
Plantation	printemps, hors gel
Exposition	ensoleillée
Sol	léger, non calcaire
Récolte	octobre-décembre, mars-avril

Astuce

Pour obtenir plus de jus de votre citron, laissez-le une dizaine de jours de côté. Roulez-le avant de l'ouvrir. Seuls les porte-greffes ont une réelle résistance au froid. Pour les autres, protégez leur tronc.



Le kaki

Le kaki, originaire de Chine et du Japon, est un arbre rustique. Les Anciens considéraient son fruit comme une « nourriture des dieux ».

Le kaki est un arbre qui demande un bel espace. Il est doté d'un bois si dur qu'il est comparé à de l'ébène. Ce sensible au grand froid supporte les régions nordiques, mais vous aurez plus de chances de voir mûrir ses fruits dans les régions méridionales, les arrière-saisons étant plus chaudes pour mener à bien la maturité.



Récolte de kaki en hiver.

Plantation

Ce caduc affectionne les terres légèrement humifères, bien drainées. Installez-le dans votre jardin dans une terre fumée, à l'automne et en hiver, en période hors gel. Exposez-le en plein soleil et à l'abri des vents dominants. Plantez un tuteur d'une hauteur égale à celle du tronc. Si besoin, soutenez les branches. Arrosez à la plantation, amendez au printemps. Taillez à l'automne pour aérer le centre de l'arbre et permettre au soleil d'y pénétrer.

Récolte

La floraison a lieu de mai à juin, assez tardivement, ce qui le protège des gelées printanières. À l'automne, son feuillage coloré est gracieux dans votre jardin. Après la chute des feuilles, les fruits, semblables à des grosses tomates orangées, font un décor coloré au jardin.

Variétés

Il existe deux variétés de kakis, les astringents et les non-astringents. Ces derniers peuvent se



Un plaqueminier affiche ses jolis fruits orangés.

croquer comme une pomme. Les fruits très astringents sont immangeables tant qu'ils ne sont pas arrivés à maturité. Les fruits sont alors très sucrés. Leur peau est fine et leur chaire juteuse. Le Costata est devenu un classique. Il est fertile et très productif. À l'inverse, le Fuyu se croque ferme sans astringence.

Famille	rosacées
Taille	très rarement
Exposition	ensoleillée, mi-ombre
Sol	indifférent
Récolte	dès octobre, après les gelées

À savoir

Contrairement à la légende, le gel n'aide pas à la consommation et au bletissement des fruits. Seuls la chaleur et le soleil de l'arrière-saison leur donneront la bonne maturité. Dans le doute, choisissez une variété non-astringente !



Les fruits du verger

La nèfle

Le néflier, originaire de Perse, est un arbre gracieux de 5 m de haut qui se couvre d'une floraison blanche printanière et de fruits à récolter après les premières gelées.

Deux variétés de néfliers existent. Le commun, ou d'Allemagne, *Mespilus germanica*, dont il est question ici, et le néflier du Japon, *Eriobotrya japonica*, qui ne fructifie que sous des climats méridionaux.



Laissez passer au minimum une gelée nocturne sur les fruits pour les consommer blets.

Culture

Rien de plus facile ! Il tolère tous les terrains et toutes les expositions, même la mi-ombre. Évitez un sol trop sec et inversement trop humide. Il peut être planté comme sujet isolé ou dans une haie libre. Très résistant, il supporte des températures de -20 °C. Espacez les sujets de 3 à 4 m. Multipliez-le par greffage sur de l'aubépine, mais aussi sur des cognassiers ou des poiriers francs.

Entretien et taille

La croissance de l'arbre est assez lente et ne nécessite pas de taille, sauf si vous souhaitez obtenir une forme particulière. Les fleurs apparaissent à l'extrémité des rameaux, puis viennent les fruits. Sa floraison tardive le protège des gelées de printemps.

Récolte

Les fruits se récoltent en hiver après le passage des premières gelées. Ils doivent être blets. La chair doit être molle et marron. Laissez les fruits



Le néflier se cultive dans tous les terrains et sous toutes les expositions.

sur un lit de paille au sec, quelques semaines avant de les consommer. Le fruit contient des graines, qu'il est impératif de ne pas manger, car elles contiennent de l'acide cyanhydrique. Les fruits sont utilisés pour la confiture, des pâtes de fruits ou pour des sirops.

Famille	rosacées
Taille	très rarement
Exposition	ensoleillée, mi-ombre
Sol	indifférent
Récolte	dès octobre, après les gelées

Les variétés

Ces arbres sont autofertiles : Néflier d'Octobre, Dutch (gros fruits arrondis), Large Russian, Monstrueuse d'Evreinoff (très gros fruits de 70 à 80 mm de diamètre), Nottingham, Royal, Précoce, Tardive. Les Délices de Vannes donnent des fruits qui blettissent directement sur l'arbre.



La bruyère

Regroupant plus de 800 espèces, la bruyère offre une remarquable diversité de couleurs, de fleurs et de feuillage.

Si vous êtes à la recherche d'une petite plante buissonnante sans souci pour garnir une bordure, une jardinière ou pour former un tapis au pied d'un palmier, pensez aux bruyères !



Pour former un beau tapis, comptez quatre à six pieds au mètre carré.

Caractéristiques

Toutes sont persistantes et très décoratives avec leurs rameaux enrobés de minuscules clochettes tubulées blanches, pourpres ou rose violacé. Les fleurs apparaissent en grappes terminales compactes (*Calluna vulgaris*, la bruyère commune d'été) ou de façon plus diffuse (*Erica carnea*, la bruyère des neiges, *E. cinerea*, la bruyère cendrée et *E. vagans*) à l'aisselle des feuilles vert foncé ou pomme. Celles-ci sont verticillées ou imbriquées et aplaties comme le feuillage du thuya. Les touffes sont plus ou moins étalées selon les espèces.

Plantation

La plupart des bruyères prospèrent dans une terre sableuse, limoneuse et acide. Acceptant tous les sols, *Erica carnea* et *E. x darleyensis* sont des exceptions fort utiles pour les terrains calcaires ! Pour former un beau tapis, comptez 4 à 6 pieds au mètre carré. Une culture en pot permet d'accueillir n'importe quelle bruyère. Dans le cas d'une espèce de sol acide, préparez un mélange de terreau et de terre de bruyère.



La bruyère possède plus de 800 espèces.

Entretien

Pour drainer la potée, utilisez le sable grossier non calcaire destiné aux aquariums. Les bruyères ne demandent qu'un nettoyage annuel après la floraison. À l'aide d'une cisaille, rabattez leur végétation en taillant 2 cm sous les parties déflouées. Pour la multiplication : marcottiez les rameaux situés en périphérie des touffes.

Famille	hamamélidacées
Plantation	automne
Exposition	mi-ombre claire en hiver
Sol	acide et frais
Floraison	février-mars

Astuce

Pour accueillir dans une jardinière une bruyère de sol acide et des plantes saisonnières qui n'ont pas les mêmes besoins de culture, isolez la terre de la bruyère dans un sac de plantation ou dans un pot en plastique étanche enterré. Drainez son fond avec 2 à 3 cm de sable grossier non calcaire.



La fougère persistante

Toujours belle et bien verte, cette fougère s'étoffe d'année en année pour former un beau couvre-sol et animer les massifs ombragés. Elle se plaît aussi bien dans les jardins urbains qu'à la campagne.

Plusieurs espèces de fougères persistent toute l'année, mais l'aspédie est l'une des plus jolies grâce à ses frondes de 60 cm à 1,20 m de long. Elle pousse facilement et s'étoffe rapidement.



Elle convient très bien aux jardins citadins et aux patios peu ensoleillés.

Culture

En sol léger et frais, humifère, acide ou neutre, cette fougère sans souci prend vite de l'ampleur et reste ensuite un ornement permanent. Elle peut aussi s'adapter aux terres de bruyère. Son emplacement de prédilection se situe sous l'ombrage des grands arbres, dans l'ombre portée des murs, palissades, et façades exposés au nord ou à l'est. Elle convient donc très bien aux jardins citadins coincés entre les immeubles, ainsi qu'aux patios peu ensoleillés.

Associations

Dans les sous-bois comme en lisière, cette fougère se marie aux hostas, à l'althéa, aux hellébores, astilbes et autres plantes de milieux frais. Sur une terrasse, elle accompagne les potées d'astrance et d'heuchères, forme un fond pour les hémérocailles et les corydalis. Au bord des parcours d'eau, elle se mêle à la « barbe-de-bouc » et aux lysimaques.

Conseils

Achetez des fougères élevées dans un bon terreau de feuilles, chez les pépiniéristes spécialisés, elles



Le feuillage touffu de ces fougères sert de couvre-sol en situation ombragée, même en hiver.

seront plus résistantes et reprendront plus vite au jardin. Plantez hors période de gel et de fortes pluies. Évitez aussi les endroits très argileux et compacts qui s'engorgent d'eau en hiver, ou améliorez le sol avec un apport de sable grossier et de compost bien décomposé. Chaque année, continuez cette amélioration avec un apport de terreau de feuilles.

Famille	rutacées
Plantation	printemps, hors gel
Exposition	ensoleillée
Sol	léger, non calcaire
Récolte	octobre-décembre, mars-avril

Astuce

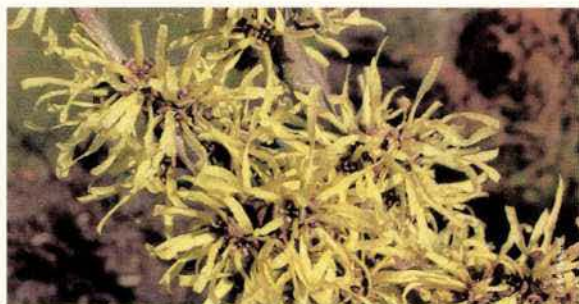
En fin d'hiver, une partie des frondes peut être couchée sur le sol à cause des intempéries, et certaines présenter un aspect flétri. Coupez-les au ras de la touffe avec un sécateur bien affûté et avec précaution pour ne pas toucher aux autres.



L'hamamélis

La floraison hivernale de l'hamamélis est un régal pour les yeux. Surnommé l'arbre aux araignées d'or, ce grand arbuste à croissance lente est facile à vivre, insensible aux maladies et aux insectes.

Selon les variétés, les fleurs peuvent être jaunes, rouges ou orangées. Son port élancé de 3 m à 5 m de haut, pour les espèces communes, s'intègre parfaitement dans les haies sauvages et les haies de fond de jardin.



Exempt de maladies, l'hamamélis n'est pas non plus attaqué par les parasites.

Culture

Il aime les terres qui restent fraîches en été, assez riches et à tendance acide. Une exposition à mi-ombre claire est parfaite. Plongez le conteneur dans l'eau pendant 10 minutes avant de le planter, et ajoutez quelques pelletées de terre de bruyère à la terre sortie du trou. Au fond, jetez deux poignées d'un engrais à diffusion lente comme de la corne broyée. Épandez aussi un paillis épais autour de son pied après la plantation pour mieux conserver l'humidité du sol. Apportez une couche de compost en automne qui enrichira le sol.

Entretien

Arrosez régulièrement pendant les deux premières années de plantation et en été par temps sec. Exempt de maladies, l'hamamélis n'est pas non plus attaqué par les parasites. Sa croissance lente permet de le planter aussi en bac. Taillez-le après la floraison, en raccourcissant les tiges pour équilibrer la ramure. Il peut se passer de taille une année sur deux.



Les fleurs apparaissent avant les feuilles sur le bois nu.

Variétés

Les meilleures plantes avec lesquelles il s'associe sont les camélias, les ceanothes à fleurs bleues en avril, l'escallonia à feuillage marginé de jaune, les variétés naines de leucothoe dont le feuillage persistant s'orne de rouge et de vert, et les bruyères à floraison hivernale ou printanière. Parmi les plantes vivaces, des graminées plumeuses comme le pennisetum ou le stipa entourant son pied lui donneront plus de légèreté.

Famille	hamamélidacées
Plantation	automne
Exposition	mi-ombre claire en hiver
Sol	acide et frais
Floraison	février-mars

Astuce

Ses fleurs ébouriffées aux pétales longilignes lui ont donné le surnom de « noisetier des sorcières ». Mais comme elles sont très originales et parfumées, quelques tiges coupées en saison de floraison peuvent agrémenter les bouquets de la maison.



Le mimosa

Grâce à sa floraison hivernale en boules d'or très parfumées le mimosa rencontre un grand succès au jardin.

Avec ses pompons d'or au parfum suave, sa rapidité de croissance et sa facilité de culture, le mimosa (*Acacia*) fait le bonheur des jardiniers avant le retour du printemps.



Le mimosa redoute les excès de calcaire.

Caractéristiques

Cet arbre drageonnant du Midi et des régions à climat doux est aussi une excellente plante de véranda non chauffée. En plein air, dans les régions plus froides (Paris), ses feuilles persistantes vert foncé ou bleutées, finement divisées (*A. dealbata*, *A. decurrens*) ou entières (*A. boormanii*, *A. retinoides*, *A. longifolia*) grillent lors des hivers trop rigoureux, mais l'arbre repart de la souche. Le mimosa chenille (*A. longifolia*) ne produit pas de grappes de glomérules, mais des inflorescences en épis de 5 cm de longueur.

Plantation

Frileux, le mimosa apprécie les situations abritées telles qu'une façade plein sud ou un angle de bâtiment bien exposé. Il redoute les excès de calcaire (les variétés greffées sur *A. retinoides* sont plus tolérantes). Cultivez-le dans un mélange de terreau et de terre de bruyère, à parts égales. Tuteurez-le. N'enterrez pas la greffe.

Entretien

Coupez les grappes déflorées. Arrosez à l'eau de pluie. Apportez un engrais spécial « plantes à



Le mimosa est l'arbre typique du Midi de la France.

fleurs » entre mars et septembre. En hiver, maintenez le mimosa en situation hors gel (mais pas à 20 °C !) ou étalez 40 cm de paille afin de protéger la souche. Un voile d'hivernage est requis en dessous de -3 °C. Pour la multiplication : semez (les mimosas obtenus drageonnent), greffez, bouturez, marcottez.

Famille	astéracées
Plantation	de mars à mai
Exposition	soleil voilé à mi-ombre
Sol	frais à humide
Floraison	de janvier à mars

Astuce

Dans les régions froides, cultivez le mimosa en pot. Ne l'installez pas directement dans un grand bac (la plante deviendrait trop imposante, trop difficile à abriter du gel). Allez-y crescendo en choisissant un contenant légèrement plus grand. Rempotez-le tous les ans, juste après la floraison.



Les pétasites

Trois espèces différentes sont regroupées sous ce nom, de la plus petite appelée héliotrope à la géante, la pétasite du Japon.

Ces étranges plantes d'aspect très exotique sont vigoureuses et adaptées à nos climats : elles résistent parfaitement au froid.



Un pied suffit à animer le bord d'un petit bassin.

Description

Leurs larges feuilles en forme de cœur couvrent de grandes surfaces quand on les plante en groupe sur les berges des étangs, des bassins, des petites rivières et des parcours d'eau ou bien dans les endroits très humides comme il y en a dans certains jardins au sol détrempé une partie de l'année. Elles se révèlent donc très utiles dans ces conditions. Mais le plus original chez ces vivaces, c'est qu'elles fleurissent avant la pousse des feuilles ! Les tiges florales sortent donc de terre de janvier à mars, selon les régions et l'espèce, en grappes ovoïdes qui sentent la vanille.

Culture

Les pétasites préfèrent les situations mi-ombragées, mais arrivent à pousser en plein soleil quand le sol reste frais. Placez-les de préférence sous le couvert des arbres feuillus, dans les patios et jardins citadins cernés par de grands immeubles où le soleil ne pénètre que très peu d'heures par jour. Vous aurez ainsi une belle animation sur une longue période, de la fin d'hiver à l'automne suivant. Un pied suffit à animer le bord d'un petit bassin car la plante devient vite envahissante et se multiplie seule grâce à ses souches traçantes.



Cette plante couvre rapidement de grandes surfaces au printemps.

Conseils

L'héliotrope d'hiver accepte les terrains frais en sol ordinaire, et peut garnir le pied des arbres ou le bas des murs. Coupez le feuillage caduc quand il se flétrit en automne, pour garder un massif propre et des berges plus nettes.

Famille	astéracées
Plantation	de mars à mai
Exposition	soleil voilé à mi-ombre
Sol	frais à humide
Floraison	de janvier à mars

Astuce

Pour mieux contrôler le caractère colonisateur de la plante, divisez les rhizomes traçants en automne et replantez les morceaux dans d'autres endroits du jardin ou donnez-les lors de bourses aux plantes. C'est un excellent moyen d'échanger des végétaux.



Les astuces du potager de grand-mère

La sagesse est dans l'esprit des anciens, dit-on ! Nos grands-mères détenaient en effet des secrets simples et efficaces pour faciliter la culture de leur potager et pour utiliser au mieux les caractéristiques de chaque fruit, légumes et plantes qu'elles cultivaient.





L'épinard affectionne le fraisier

Les épinards sont connus pour leur haute teneur en fer et en vitamines. Faciles à cultiver et aimant la terre fraîche, vous serez vigilant envers leurs compagnons car ils détestent la proximité des pommes de terre et des betteraves. Par contre, ils adorent la compagnie des fraisiers et des poireaux.

La courge n'aime pas être seule

Cette cucurbitacée a besoin d'une température clémente mais elle est moins exigeante que les melons ou les aubergines face au froid. Pour la protéger de la virose qui s'attaque aux jeunes pieds, vous l'associerez à des capucines, du basilic, de la laitue ou des pieds de maïs.

La coriandre contre les doryphores

Cette plante aromatique pousse de façon spontanée. Son odeur est puissante, parfois désagréable (vient du grec « koris » : punaise) au moment de sa fructification. C'est donc une plante qui repousse de nombreux insectes... dont les doryphores. À semer entre les pommes de terre.

Le brocoli préfère les aromatiques

Voici un chou qui adore être cuisiné de moults manières. Faites-le rissoler avec des herbes de Provence, un peu de chapelure, des œufs et du gruyère râpé. Pour sa culture, évitez de le mêler à des plants de fraises qu'il redoute expressément, mais offrez-lui de l'aneth, du romarin ou de la sauge.

Le chou de Bruxelles aime les aromates

Les parties comestibles ne sont pas les feuilles mais les grappes de pommes (les jets) qui sont groupées autour de la tige. Pour protéger le chou de Bruxelles des parasites et des maladies, vous l'associerez à de l'aneth, de la menthe, du romarin, de la sauge et du thym. Éloignez-le des fraises et de la vigne.

Savez-vous planter les choux ?

Les choux se déclinent de plusieurs manières et leur bonne odeur parfume la maison au moment de la cuisson. Ils sont rarement d'un voisinage désagréable et ont de nombreux amis au potager : camomille, capucine, menthe, sarriette, sauge, thym, romarin, betterave et cornichon.

Le céleri ne supporte pas le persil

Curieux mariage que la culture du céleri qui apprécie les concombres, les courges ou les cornichons ! Il apprécie également le voisinage de l'ail, des betteraves, des épinards, des poireaux et des radis. Mais surtout, évitez de l'associer avec les carottes, le maïs, le persil et la pomme de terre.

La carotte a peu d'ennemis

La culture de la carotte est largement facilitée par une terre meuble et sans cailloux. Pour la protéger et la faire prospérer, offrez-lui le voisinage de l'ail, du cerfeuil, de la ciboulette, de l'échalote, de la sauge, du romarin, du persil, des épinards, des oignons, des pois et des tomates.

Le basilic et ses amis

Cet aromate est un ami pour de nombreux légumes qu'il protège du mildiou, des pucerons et des mites. Il protège les légumes-fruits comme la tomate et éloigne la mouche du chou. Vous pouvez aussi mettre quelques pieds dans vos rangées de haricots. Ils s'en porteront d'autant mieux.

L'aubergine se plaît avec l'estragon

L'aubergine peut se cultiver en pleine terre ou en pot. L'important est de lui offrir une bonne exposition au soleil. Pour faciliter sa culture, mariez-la avec des rangs d'estragon, de tomate, de persil, de haricot, de piment et de pois. Évitez la rotation avec l'oignon et la pomme de terre.



Les astuces du potager de grand-mère

La mouche, ennemie de l'asperge

L'asperge se plante pour plusieurs années. Elle demande beaucoup de soins avant la récolte. En dehors d'un excès d'humidité, l'ennemi de l'asperge est la mouche. Pour l'éloigner, vous planterez entre de courts tunnels des pieds de tomates ou de sauge. Évitez l'ail, la betterave et l'oignon.

La fusariose de la tomate

Si elle se développe aussi dans les bacs de stockage des pommes de terre, elle apparaît principalement sur les pieds de tomates. La légère décoloration de la tige doit vous alerter avant que n'apparaisse une nécrose beige ou marron clair. Si votre sol est acide, semez des fèves entre les plants.

La décoction de consoude

Il s'agit d'un engrais vert précieux utilisé pour apporter de la potasse et de l'azote aux légumes et créer un purin très riche pour les tomates. Pour faire cette décoction, faites macérer dans 10 l d'eau de pluie bouillante, 1 kg de feuilles. Pour arroser les pieds, ajoutez 75% d'eau.

La décoction de camomille

Il s'agit d'un activateur de la vie bactérienne. Préparez 150 g de fleurs séchées dans 1 l d'eau, que vous laisserez macérer 24 heures. Ensuite, vous utiliserez cette préparation pour arroser votre tas de compost afin d'améliorer la décomposition tout en évitant les pourritures.

La décoction d'ail

Après avoir écrasé 100 g de têtes d'ail, faites-les macérer dans 1 litre d'eau tiède pendant 24 heures. En insecticide contre les acariens, diluez 10% de cette préparation pour les fraisiers et 5% pour les framboisiers et les groseilliers. Traitez avec ce produit pur contre les larves du hanneton.

La septoriose du céleri

Son développement est favorisé par les pluies orageuses d'été et d'automne. Les feuilles se recroquevillent et se dessèchent. Après la pluie, traitez le sol avec une décoction de prêle ou une infusion de pissenlits. Répétez l'application pendant plusieurs jours et détruisez les plantes malades.

La rouille des plantes potagères

Elle s'installe et envahit les tiges des plants de légumes. Les feuilles présentent des petites pustules orange ou brunes puis le feuillage se déforme. Vous devrez traiter préventivement à la bouillie bordelaise mais sachez que cette maladie est peu fréquente dans les jardins biologiques.

Le poireau et la coquille d'œuf

Un des secrets de ma grand-mère concerne sa méthode infallible pour éloigner la teigne du poireau. Elle plaçait tous les 50 cm une coquille d'œuf sur un morceau de bois de 10 à 15 cm de hauteur dans ses rangs. Ses poireaux n'étaient jamais malades mais je n'ai jamais compris comment cela marche !

La piéride du chou

Elle est provoquée par une petite chenille qui perce les feuilles avant de devenir papillon. Pour remédier à cette invasion, vous pulvériserez une solution à base de roténone et vous planterez vos choux dans l'espace occupé précédemment par les tomates en laissant les gourmands sur le sol.

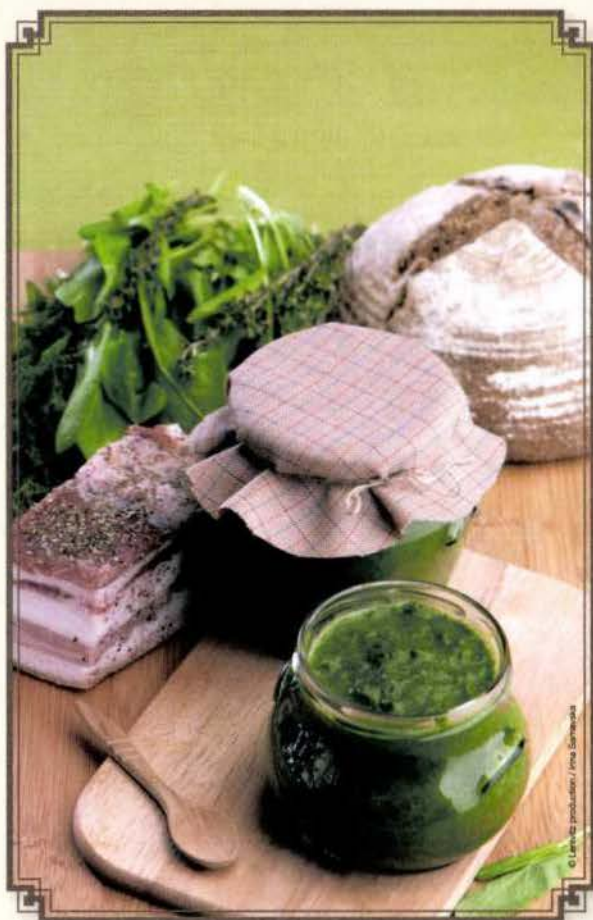
Le mildiou de la tomate et de la vigne

Après une période humide, des taches vert foncé apparaissent sur les feuilles qui présentent une bordure jaunâtre avant de virer au brun. Chez le raisin, les grains deviennent gris et pourrissent. La décoction de prêle sur le sol et la vaporisation de bouillie bordelaise seront efficaces.



Les recettes du potager de grand-mère

Rien de tel que de déguster les légumes que vous aurez vous-même cultivés dans votre potager en carrés. Quelques recettes simples de soupes et de veloutés peuvent vous permettre d'utiliser le maximum de votre récolte, tout en vous faisant plaisir et en épatant vos invités.





Les recettes du potager de grand-mère

Soupe d'hiver

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 25 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 à 6 personnes

200 g de panais * 200 g de carottes * 450 g de courges musquées * 1 oignon * 1 blanc de poireau * Huile d'olive * 1 feuille de laurier * 3 branches de thym * 75 cl de bouillon de volaille * 20 cl de crème liquide * 10 g de beurre * Sel et poivre



Lavez et épluchez les panais et les carottes ainsi que les courges puis coupez-les en morceaux. Épluchez et émincez l'oignon et le poireau.

Dans une grande casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites suer l'oignon et le poireau avec le laurier et le thym. Ajoutez ensuite les carottes, la courge et les panais. Faites revenir le tout 1 à 2 minutes, puis versez le bouillon de volaille et assaisonnez de poivre. Portez à ébullition, puis laissez mijoter les légumes sur feu moyen, 20 à 25 minutes.

Mixez ensuite la soupe à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant et ajoutez la crème fraîche ainsi qu'une noix de beurre. Mélangez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire. Réchauffez le potage sur feu doux en remuant.

Disposez la soupe d'hiver dans les bols, parsemez de thym et dégustez.

Soupe aux choux de Bruxelles

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 personnes

1 cube de bouillon * 500 g de tomates * 500 g de choux de Bruxelles * 2 oignons * 2 cuil. à soupe d'huile d'olive * 100 g de lardons fumés * Sel et poivre



Préparez 1,5 l de bouillon.

Coupez les tomates en morceaux. Faites-les cuire avec 3 cuil. à soupe de bouillon. Assaisonnez de sel et de poivre. Passez au mixeur, puis filtrez au tamis.

Faites blanchir les choux de Bruxelles dans un grand volume d'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez. Mixez les choux de Bruxelles et la purée de tomates et ajoutez le reste de bouillon.

Dans une poêle, faites revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive, puis ajoutez les lardons.

Versez les lardons et les oignons dans le potage choux-tomates.

Servez chaud.



Velouté d'épinards au lard

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 1 h 20 • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

800 g d'épinards frais * 2 pommes de terre *
2 cuil. à soupe d'huile d'olive * 1 l de bouillon
de volaille * 2 tranches de lards fumés *
Sel et poivre



Lavez et équeutez les épinards. Coupez les pommes de terre épluchées en cubes.

Faites-les revenir avec l'huile d'olive dans la cocotte. Remuez vivement.

Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire 20 minutes.

Ajoutez le lard fumé en lanières 5 minutes avant la fin. Mixez au bras à soupe.

Rectifiez l'assaisonnement et versez dans les bocaux ou les bouteilles.

Stérilisez pendant 1 heure.

Velouté de topinambours

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 2 personnes

500 g de topinambours * 1 cube de bouillon de
volaille * 1 feuille de laurier * 1 branche de
romarin * 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
allégée * 1 cuil. à soupe de farine * 2 cuil. à soupe de
farine de sarrasin * 1 blanc d'œuf * 1 cuil. à soupe
d'huile d'olive * 2 cuil. à soupe de lait * 1 cuil. à café
de poudre de noisettes * Noisette * Huile de
noisette * Sel et poivre



Épluchez les topinambours et détaillez-les en tranches fines. Faites-les cuire 20 à 25 minutes dans une casserole d'eau bouillante avec le cube de bouillon, le laurier et le romarin. Gardez un peu d'eau de cuisson. Retirez le romarin ainsi que le laurier et mixez les topinambours. Ajoutez la crème fraîche et mixez à nouveau. Assaisonnez et réservez.

Préparez les tuiles. Mélangez la farine, la farine de sarrasin, le blanc d'œuf, l'huile d'olive, le lait et la poudre de noisette. Étalez très finement une petite noix d'appareil à tuile sur une feuille de papier sulfurisé pour former de petits cercles. Faites-les cuire 5 minutes environ au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7).

Dans une poêle, au moment de servir, faites griller à sec les noisettes préalablement concassées.

Versez le velouté chaud dans des assiettes, ajoutez un filet d'huile de noisette et quelques noisettes concassées. Servez chaud avec les tuiles au sarrasin.



Les recettes du potager de grand-mère

Crème d'endives et foie gras

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 1 heure • Difficulté : ★ Budget : ★★★

Pour 4 personnes

1 kg d'endives * 2 échalotes * 20 g de beurre *
1 cuil. à soupe de sucre * 20 cl de crème liquide
entière * 20 cl de lait * 4 escalopes de foie gras *
Fleur de sel * Sel et poivre



Nettoyez et coupez les endives en rondelles puis retirez la partie centrale plus dure.

Faites revenir les échalotes émincées dans le beurre. Ajoutez les endives et faites-les suer 10 minutes. Saupoudrez de sucre, salez et laissez cuire 30 minutes à couvert en mélangeant régulièrement.

Ajoutez la crème liquide, le lait et portez à ébullition. Placez le tout dans le bol d'un mixeur et mixez quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Juste avant de servir, poêlez sur feu vif les escalopes de foie gras.

Versez la crème d'endives bien chaude dans 4 assiettes creuses puis ajoutez les escalopes coupées en morceaux. Saupoudrez de fleur de sel et de poivre du moulin. Servez aussitôt.

Cappuccino d'endives et champignons

Préparation : 20 minutes • Repos : 4 heures • Cuisson : 50 minutes • Difficulté : ★★ Budget : ★

Pour 4 personnes

Pour la mousse : 2 échalotes * 20 g de margarine *
2 endives * 15 cl de crème entière
Pour la crème : 3 endives * 100 g de champignons *
20 g de margarine * 1 cube de bouillon * 3 cuil.
à soupe de crème entière * Sel et poivre



Faites suer les échalotes émincées dans une poêle avec la margarine. Nettoyez les endives, émincez-les, retirez le cœur plus dur et ajoutez-les dans la poêle, salez, poivrez et laissez cuire 20 minutes en mélangeant régulièrement. Laissez refroidir.

Placez la fondue d'endives dans le bol d'un blender avec la crème et mixez jusqu'à ne plus avoir le moindre morceau. Placez la crème au chinois et versez-la dans un siphon. Ajoutez une cartouche de gaz et placez le siphon au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Pour la soupe, émincez les endives et les champignons, faites-les revenir dans la margarine jusqu'à ce qu'ils soient fondants mais sans colorer. Ajoutez le cube de bouillon, poivrez et couvrez d'eau. Faites cuire à couvert durant 30 minutes puis mixez et ajoutez la crème. Rectifiez l'assaisonnement.

Versez la soupe dans des verrines et déposez un nuage de mousse après avoir bien secoué le siphon. Servez aussitôt.



Soupe aux légumes d'autrefois

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 1 heure • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

250 g de panais * 100 g de topinambours * 250 g de rutabagas * 150 g de carottes * 1 oignon * 2 gousses d'ail * Huile d'olive * 1 cuil. à soupe de graines de fenouil * 1 cuil. à café de curcuma * 1 l de bouillon de légumes * 20 cl de lait



Épluchez et coupez les légumes en petits dés. Émincez l'oignon et l'ail.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive avec les graines de fenouil et les épices. Ajoutez les légumes, faites dorer quelques minutes.

Ajoutez le bouillon, couvrez et laissez mijoter 45 minutes en remuant de temps en temps. Quand les légumes sont bien cuits, ajoutez le lait, prolongez la cuisson quelques minutes et mixez.

Crème de rutabagas

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 25 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

2 rutabagas * 1 oignon * Beurre * Huile d'olive * 1 feuille de laurier * 2 branches de thym * 35 cl de bouillon de volaille * 15 cl de crème fraîche épaisse * 25 cl de lait * Sel et poivre



Lavez et épluchez les rutabagas, puis coupez-les en morceaux. Épluchez et émincez l'oignon.

Dans une grande casserole, faites chauffer un peu de beurre avec un filet d'huile d'olive et ajoutez l'oignon et les morceaux de rutabaga. Faites suer la préparation avec le laurier et le thym, 1 à 2 minutes, sur feu moyen à vif. Versez ensuite le bouillon de volaille et assaisonnez de poivre et de sel. Portez la préparation à ébullition et laissez mijoter sur feu moyen, 20 minutes environ.

Dès que les rutabagas sont tendres, enlevez la feuille de laurier et le thym et mixez la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant (ou d'un blender). Ajoutez une noix de beurre, la crème fraîche et mélangez avec une cuillère en bois. Incorporez, pour terminer, le lait petit à petit. Mélangez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire.

Réchauffez le potage sur feu doux en remuant.

Disposez la crème de rutabagas dans les bols, parsemez de thym et dégustez.



Questionnaire de satisfaction

Votre avis nous intéresse !

Nous voudrions en savoir plus sur vos goûts et vos attentes en matière d'ouvrages spécialisés sur le jardin. Répondez à notre questionnaire.

Vous pouvez désormais répondre au questionnaire sur www.dites-nous.com et gagner un super cadeau !

Pourquoi avez-vous acheté Jardin et potager de grand-mère ?

- ☐ Pour la thématique générale
- ☐ Pour la couverture
- ☐ Pour un sujet en particulier
- ☐ Autres :

Avez-vous trouvé Jardin et potager de grand-mère :

- ☐ peu cher
- ☐ au juste prix
- ☐ trop cher

Globalement, êtes-vous satisfait ?

- ☐ Oui, très satisfait
- ☐ Plutôt satisfait
- ☐ Je n'ai pas aimé

Achèterez-vous le prochain Jardin et potager de grand-mère ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

Sinon, pourquoi ?

Qu'avez-vous pensé des sujets proposés ?

Qu'aimeriez-vous voir modifier ?

Quels sujets aimeriez-vous voir abordés ?

Quel sujet avez-vous préféré ?

À combien de personnes prêtez-vous Jardin et potager de grand-mère ?

- ☐ Aucune
- ☐ Une personne
- ☐ Deux personnes et plus

Vous avez :

- ☐ Moins de 20 ans
- ☐ De 20 à 30 ans
- ☐ De 30 à 45 ans
- ☐ Plus de 45 ans

Merci d'indiquer vos coordonnées :

- ☐ M^{lle}
- ☐ M^{me}
- ☐ M.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

Questionnaire
à retourner à :

Multimedia Press

Jardin et potager de
grand-mère/questionnaire

60, rue Vitruve

75020 Paris