



LES CONSEILS

Au jardin en AVRIL

Le Goût de la Diversité

La douceur printanière qui arrive au mois d'avril en fait un mois propice aux semis et plantations de toutes sortes, que ce soit au potager ou au jardin d'ornement. Vous pouvez également en avril commencer à repiquer certaines plantes qui ont été semées sous abris, et à éclaircir certains semis si les plants ont atteint quelques centimètres (carottes, navets...).

SEMIS

Aromatiques et médicinales :

Aromatiques : Agastache, Aneth, Basilic, Anis Vert, Bourrache, Cerfeuil commun, Ciboule Blanche, Ciboule de Chine, Coriandre, Estragon, Origan, Persils, Romarin, Rue Officinale, Sarriette, Thé des Jardins, Thym.

Médicinales : Camomille, Hysope, Lavande, Marjolaine, Mélisse Citronnelle, Menthe Poivrée, Pimprenelle, Sauge Officinale.

Potager :

Oignons, Aubergines, Betteraves, Carottes, Céleris, Fenouil, Choux-fleurs, Chou frisé, Chou de Bruxelles, Chou Brocoli, Choux pommés, Chou-navet, Choux-raves, Concombres, Cornichons, Courges, Arroches, Epinards, Oseille, Tetragone Cornue, Poirée, Haricots verts, Haricots grains frais, Haricots grains secs, Pois nains, Pois à rames, Melon, Navet, Radis de tous les mois, Poireau, Tomates.

Salades : Laitue à couper, Laitues pommées d'été/automne, Laitue Celtuce, Cresson, Roquette, Chicorée sauvage.

Originaux : Enothère (Onagre), Poire-Melon (Pepino), Concombre Cornu d'Afrique (Kiwano), Panais, Rhubarbe, Morelle de Balbis, Pissenlit, Stevia rebaudiana, Physalis, Perilla.

Engrais verts :

Bourrache, Fenugrec, Lupin, Luzerne, Moutarde Blanche, Phacélie, Sainfoin, Sarrasin, Serradelle, Tanaisie, Trèfle Blanc, Vesce de Cerdagne, Tagetes nématicides.

Fleurs:

Fleurs comestibles : Amarantes, Chrysanthème comestible, Margose à piquant, Souci.

Fleurs : célosie crête de coq, centaurée Barbeau, coquelicot sauvage, œillets d'Inde, pois de senteur, reine Marguerite, zinnia, tournesol.

Réussir la culture des plantes

aromatiques et condimentaires

Les différents types d'aromatiques

Toutes les plantes aromatiques et condimentaires contiennent des essences odorantes. Dès le printemps, elles parfument agréablement le jardin. C'est dans la cuisine qu'elles expriment toutes leurs saveurs et où elles personnalisent à merveille les plats cuisinés.

On distingue les espèces annuelles qui seront récoltées l'année du semis et qui disparaissent après la floraison et les espèces considérées comme vivaces qui, semées au printemps, devront être repiquées pour rester en place et produire plusieurs années.

Les différents types d'aromatiques et condimentaires sont :

- Les vivaces à feuillage persistant : Thym, Sarriette, Romarin, Sauge officinale, Laurier sauce, Thym citron etc.
- Les vivaces à feuillage caduc : Ciboulette, Estragon, Oseille, Ciboule, Menthe, Raifort etc.
- Les bisannuelles : Persil frisé et simple.

- Les annuelles : Basilic, Coriandre, Cerfeuil, Aneth, Bourrache etc.

Sol et exposition

Les plants aromatiques aiment : un sol bien drainé et riche, une exposition ensoleillée, des arrosages fréquents mais modérés.

Les plants d'aromatiques n'aiment pas : l'excès d'eau, des températures trop basses à la plantation (inférieures à 15° pour les annuelles, et inférieures à 18° pour les Basilic), les courants d'air pour le Basilic.

Semis et plantation

Pour les variétés vivaces et bisannuelles : Thym, Thym citron, Lavandes, Ache des montagnes, Angélique, Menthes, Camomille vivace, Ciboulette, Laurier sauce, Estragon, Lavande officinale, Mélisse, Oseille, Persil, Romarin, Rhubarbe, Sarriette, Marjolaine (Origan), sauge officinale, les périodes de plantation se situent de mars à novembre, les périodes de récolte se font toute l'année pour les persistants, et d'avril à septembre pour les caduques.

Espacement

50 cm entre les plants

1 m entre les lignes

Calendrier de culture

- Plantation et récolte des aromatiques vivaces et des bisannuelles : Période de plantation de mars à novembre.
Période de récolte des caduques d'avril à septembre.
Période de récolte des persistantes de janvier à décembre.
- Plantation et récolte des aromatiques annuelles : Période de plantation d'avril à juillet.
Période de récolte de juin à octobre.

Conduite de la culture

Récolte : pour favoriser le développement de nouvelles pousses, il convient de ne pas couper trop court les plantes. Il faut laisser 2/3 de la végétation (sauf pour la ciboulette qui se taille ras après la floraison).

Les annuelles:

- Aneth : Les feuilles récoltées jeunes parfument les potages, les sauces, les salades. Les graines sont utilisées dans les conserves (cornichons, oignons...).

Période de semis de mars à avril.

Période de récolte de feuilles de mai à octobre.

Période de récolte de graines d'août à septembre.

- Basilic : Les feuilles sont récoltées au fur et à mesure des besoins de la cuisine pour parfumer les potages, les pâtes, les fromages, les salades, les tomates fraîches et les sauces. Il ne faut pas laisser la plante fleurir, le feuillage serait moins fourni. Le basilic est bien adapté à la culture en pots.

Période de semis de mars à mai.

Période de récolte de juin à octobre.

- Bourrache : Les feuilles récoltées jeunes aromatisent le vin, le cidre ou les coupes de fruits. La bourrache revient chaque année en semant ses graines dès leur maturité. Hachées, elles

parfument les salades.

Période de semis de mars à mai.

Période de récolte de mai à juillet.

- Cerfeuil : Les feuilles très découpées décorent les plats et leur saveur légèrement anisée parfume les potages, les sauces, les salades, les poissons et les omelettes. Pour que les feuilles restent bien parfumées, il faut supprimer les boutons de fleurs dès qu'ils apparaissent. Elles s'utilisent crues et sont récoltées au dernier moment.

Période de semis de mars à septembre.

Période de récolte de mai à novembre.

- Coriandre : Les feuilles fraîches, récoltées bien développées, parfument les salades, les potages, les sauces et les ragoûts. Les graines séchées au soleil s'utilisent dans les sauces, les conserves (cornichons), les pot-au-feu.

Période de semis d'avril à mai.

Période de récolte de feuilles de juin à octobre.

Période de récolte de graines d'août à septembre.

- Cresson alénois : Bien qu'adapté à la culture en terrine ou en bac à l'intérieur, il est possible de semer du cresson alénois à l'extérieur, en pleine terre, dans un endroit abrité du jardin. Il pousse très rapidement. Il faut couper les jeunes touffes au ras du sol avant l'apparition des fleurs et renouveler les semis régulièrement pour une production continue. La saveur un peu piquante de ses feuilles accompagne les viandes et les rôtis. On l'utilise également en condiment dans les salades et pour décorer les plats.

Période de semis toute l'année.

Période de récolte toute l'année.

- Marjolaine : Les feuilles peuvent être utilisées fraîches ou séchées dans les sauces, les potages, les viandes blanches, les pâtés et surtout les pizzas. Dans les régions à hiver doux, la marjolaine peut se cultiver comme une vivace.

Période de semis d'avril à mai.

Période de récolte de juin à septembre.

- Sarriette annuelle : Les feuilles parfument un grand nombre de préparations culinaires : les fèves, les haricots, les pois, les saucisses, les farces, les potages, les courts bouillons. Les feuilles ont tout leur arôme avant la floraison.

Période de semis de mars à avril.

Période de récolte de feuilles de mai à octobre.

Période de récolte de graines d'août à septembre.

- Céleri à couper : Les feuilles sont coupées au-dessus du collet. Elles sont utilisées dans les potages, les crudités et les sauces. La pousse des rejets est favorisée par des arrosages réguliers.

Période de semis d'avril à juin.

Période de récolte de septembre à novembre.

- Persil : Il est largement utilisé pour décorer et parfumer les plats. Le persil commun est plus parfumé que le persil frisé plus décoratif. La levée du persil est très lente. Une astuce consiste à tremper les graines dans de l'eau tiède la veille du semis.

Période de semis de février à mai, puis en juillet.

Période de récolte d'avril à novembre.

Les vivaces :

- Ciboulette ou civette : Les feuilles bien vertes sont coupées au fur et à mesure des besoins. Elles sont délicieuses avec les omelettes, les salades, les fromages et les plats en sauce. La ciboulette se prête bien à la culture en pots. Il convient de la tailler au ras du sol après la floraison.

Période de semis de février à avril.

Période de récolte d'avril à novembre.

- Mélisse : Ses feuilles au parfum de citron s'utilisent pour aromatiser les fruits cuits, les poissons, les volailles ou en tisanes calmantes. Comme la menthe, la mélisse peut être envahissante si on la laisse se propager.

Période de semis d'avril à mai.

Période de récolte mai à octobre.

- Romarin : Quelques branches parfument les poissons, les grillades et les rôtis.

Période de semis de mars à mai.

Période de récolte mai à octobre.

- Sauge officinale : Cette plante est aussi bien décorative (elle est superbe au jardin) qu'aromatique et condimentaire. Les feuilles fraîches parfument les viandes en sauce, les rôtis et les gratins. Les feuilles s'utilisent également séchées car elles conservent une grande partie de leur arôme. On peut les consommer sous forme de tisane.

Période de semis de mars à mai.

Période de récolte mai à juillet.

- Thym : Récoltées lors de la pleine floraison, les tiges portant les petites feuilles sont utilisées fraîches ou sèches pour parfumer les ragoûts, les grillades, les marinades, les salades, les sauces... Il existe un grand nombre de variétés. Le thym à odeur de citron est très agréable.

Période de semis de mars à juin.

Période de récolte toute l'année.

Utilisations

C'est fraîchement cueillies (de préférence le matin) et utilisées immédiatement dans la cuisine que les plantes aromatiques et condimentaires dégageront tout leur arôme. Pour profiter pleinement de leur saveur, il est préférable de les ajouter crues et au dernier moment dans la préparation culinaire, juste avant de passer à table.

Conservation

Il est possible de les congeler (ciboulette, persil, basilic...) ou de les faire sécher (romarin, sarriette, marjolaine, sauge officinale, mélisse...) et de les conserver feuilles entières ou broyées dans des bocaux hermétiques.

Les ennemis

On peut facilement éviter la prolifération des maladies et ravageurs en choisissant un emplacement adapté : situation ensoleillée et aérée. Il faut également éviter absolument les arrosages de fin de soirée sur les feuilles.

Les traitements sont à éviter autant que possible : on trouve en général toujours assez de feuillage sain pour prélever. Suite à de très fortes attaques, plutôt que de traiter, il convient de couper les parties atteintes et de les éliminer (ne pas utiliser pour le compostage).

Pour citer les ennemis les plus connus :

Maladies :

- Mildiou : persil, ciboulette, oseille (voir fiche épinard)
- Botrytis ou pourriture grise ou blanche : ciboulette, estragon, romarin
- Rouille : ciboulette, estragon, menthe
- Septoriose : persil, mélisse (voir fiche céleri)

Réussir la culture du basilic

Ravageurs :

- Pucerons : persil, rhubarbe, oseille... (voir fiche salades)
- Noctuelles : voir fiche bette
- Cicadelles : sauge, mélisse, menthe (petites punctuations blanches ou jaunes sur feuilles).

Mise en place

Les basilics ont gardé de leurs origines indiennes une préférence pour les climats chauds et humides, les situations abritées et ensoleillées dans les terres riches et bien drainées. On peut les semer sous abri en poquets de 3 graines dès le mois de mars ou directement au jardin début mai. Ils montent assez rapidement à graines, aussi est-il recommandé d'échelonner plusieurs semis : une série par mois d'avril à juillet par exemple, permettra d'en récolter à profusion jusqu'aux gelées.

Entretien

Les basilics ne demandent pas de soins véritables. On pourra néanmoins les pincer quand ils atteignent environ 20 cm de hauteur, de façon à favoriser leur ramification. Pour maintenir une production de feuilles la plus longue possible, il est conseillé de couper les fleurs au fur et à mesure de leur apparition.

Maladies et ravageurs

Surveillez les limaces et les escargots qui s'en délectent à la levée. Une saison humide et fraîche provoquera le développement de maladies cryptogamiques contre lesquelles il n'y a pas de véritables solutions en lutte biologique.

Récolte et conservation

Cueillez, toujours le matin de préférence, les tiges et les feuilles au fur et à mesure de vos besoins. Tout l'intérêt de cette aromatique à la fois subtile et puissante reposant sur sa fraîcheur : ne la conservez pas, hormis en pesto, cette délicieuse préparation traditionnelle italienne dont le principe repose sur la conservation dans l'huile.

A table

Les feuilles et les fleurs extrêmement aromatiques sont employées pour relever salades et plats de pâtes, mais aussi pour parfumer poissons ou desserts.

Réussir la culture du persil

Mise en place

Pas si simple dans ses préférences, le persil aime les terres relativement légères, mais riche en humus et fraîches, avec une exposition plutôt ensoleillée ou à la mi-ombre en été? Semez-le en place en surface de mars à août, en lignes espacées d'environ 30 cm. N'hésitez pas à semer dense cette capricieuse aromatique dont la levée peut être très longue (parfois 1 mois !), puis éclaircissez-la pour ne garder qu'un plant tous les 2-3 cm On peut également semer en godets, par pincées d'environ 10 graines et planter ensuite à 25 cm en tous sens.

Entretien

Dans chaque jardin, le persil a des emplacements de prédilection qu'il est assez difficile de déterminer. C'est pourquoi, il est intéressant de conserver quelques fleurs et de le laisser se ressemer spontanément sur place, ce qu'il ne manquera pas de faire si l'endroit lui convient.

Maladies et ravageurs

Quelques limaces au stade de plantule peuvent s'en régaler.

Récolte et conservation

Coupez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins. Le persil peut être effectivement séché ou congelé, mais il perdra alors l'essentiel de son parfum.

A table

Crues ou ajoutées en fin de cuisson, les feuilles du persil peuvent se faufiler dans à peu près n'importe quelle préparation salée.

Réussir la culture de l'aneth

Apiacées tout droit venue d'Orient, l'aneth est apprécié pour ses vertus culinaires et aussi médicinales.

Sol : sel et bien drainé.

Exposition : chaude et ensoleillée.

Semis : en place, en avril-mai, à 1 cm de profondeur.

Espacement : 25 cm sur le rang et 30 cm entre les rangs.

Récolte

60 jours pour leurs feuilles à 150 jours après le semis pour les graines. Cueillir les feuilles fraîches le matin et les graines quand elles sont brunes et prêtes à tomber.

Entretien : Quelques désherbages au démarrage.

Les ennemis : L'aneth ne semble avoir ni ravageurs ni maladies particuliers.

Réussir la culture de la camomille

Sol : sablonneux, bien drainé.

Exposition : ensoleillée.

Semis : en place, en mars-avril, à 2 mm de profondeur.

Espacement : 15 cm sur le rang et entre les rangs.

Récolte : 2 ans après le semis. Récolter lorsque les fleurs éclosent au printemps.

Entretien

Pour obtenir une floraison abondante, rabattez la touffe en fin d'hiver, et durant la floraison, coupez les fleurs fanées au fur et à mesure. Arroser régulièrement.

Source : GNIS