Ferme de SAINTE MARTHE
DEPUIS 1974
GRAINETIER BIO
Le Goût de la Diversité

LES CONSEILS

Au jardin en OCTOBRE

Faites blanchir vos endives et chicorées en les recouvrant de paille. Au potager, commencez vos labours à grosses mottes.

SEMIS

Aromatiques : Ciboule de Chine, Estragon.
Potager : Carottes, Rumex (Epinard Eternel), Enothère (Onagre).
Engrais verts : Triticale.
Fleurs : Coquelicot sauvage, Pois de Senteur.

Réussir la culture de la courge et de la courgette

Les courges et courgettes sont des légumes productifs, faciles de culture et d'entretien. Il existe de nombreuses variétés de courges dont les types les plus courants sont :

- Potirons à gros fruits ronds et plats de 5 à 10 kg, rouges, bruns ou jaunes,
- Potimarrons : fruits ronds orange de 1,5 à 3 kg,
- Sucrines : fruits orange en forme de poire de 2 à 3 kg,
- Pâtissons blancs ou orange : petits fruits de 1 à 1,5 kg,
- Courges ornementales non-comestibles : Coloquintes et Halloween.

On distingue des courgettes :

- de forme longue ou ronde
- de couleur verte ou jaune.

Climat : Chaud et tempéré

Exposition : Ensoleillée

Sol : Humifère, meuble, frais et léger

Semis : En avril en godets.

Plantation : Quand les gelées ne sont plus à craindre, repiquer les plants en place.

Espacement
Les plants doivent être repiqués à 1 m en tous sens pour les variétés non coureuses. Les variétés coureuses sont quant à elles repiquées tous les 1,20 m avec 2 m entre les rangs.

Récolte
De 2 mois après le semis pour les variétés types courgettes, à 3-4 mois après le semis pour les variétés de conservation.

Bons mariages
Eviter de la faire voisiner avec les pommes de terre. Par contre, elle apprécie la proximité du haricot et du chou.

Fertilisation

Veiller à ne pas apporter trop d'engrais azoté à la plantation. Par contre, n'hésitez pas à faire de copieux apports en compost au moment du repiquage des plants à leur place définitive.

Entretien : Binage et sarclage sont de rigueur. Pailler et arroser régulièrement mais sans excès.

Taille

Les courges coureuses peuvent être taillées, lorsque les plants comportent 4 ou 5 feuilles, en pinçant au-dessus de la 2ème feuille. Par la suite il suffira de pincer la tige à 2 feuilles au-dessus de chaque fruit et de supprimer les jeunes pousses. De cette façon vous pouvez ne garder que 2 à 3 gros fruits par pied ou 5 à 6 petits fruits par pied.

Maladies et parasites

L'Oïdium apparaît assez souvent en fin de culture estivale. Sa présence ne met pas vraiment la culture en péril et il n'est pas forcément nécessaire de le traiter. En préventif, un traitement au purin d'ortie est une bonne solution.

Le puceron noir s'attaque parfois feuilles dont il suce la sève. Le puceron des racines s'attaque quant à lui au collet des plantes. En curatif, effectuer des pulvérisations d'insecticide Anti-Puceron à base de Pyrèthre à la rosée du soir.

Rotation des cultures

Les courges et courgettes sont peu exigeantes et peuvent donc revenir au même emplacement au bout de 2-3 ans.

Réussir la culture du céleri-branche et du céleri-rave

Originaire du bassin méditerranéen, le céleri est une plante potagère cultivé pour ses côtes (céleri-branche) ou sa racine (céleri-rave).
Ces céleris ont pour origine la même plante, l'ache des marais, sur laquelle un travail de sélection a permis d'obtenir ces deux variétés aux caractères forts différents.
Le céleri-branche a fait l'objet de nombreuses sélections afin que ces pétioles se développent abondamment. Le céleri-rave a été, quant à lui, au cœur d'un travail de sélection pour que ce soit sa racine qui se développe de façon extraordinaire.
Les techniques de culture de ces deux légumes sont donc assez similaires, mis à part quelques points de détails qu'il est bon de considérer.

Climat : Tempéré et humide.

Exposition : Ensoleillée.

Sol : Frais, meuble et humifère.

Semis

Le céleri-branche se sème de mi-avril à début juin, en terrines.
Le céleri-rave se sème de février à avril sur couche chaude, en terrines, en serre ou dans un local clair et chauffé. Un semis en pépinière est possible de mi-avril à fin mai.

Plantation

Repiquer les plants de céleri-branche en pépinières lorsqu'ils ont 3 feuilles, puis en place lorsqu'ils ont 6-8 feuilles.

Repiquer les plants de céleri-rave en pépinières une première fois lorsqu'ils ont 2 feuilles, puis une seconde fois lorsqu'ils ont 4 feuilles. Veillez à couper le bout des radicelles et de la racine principale. Mettre en place vers la fin avril.

Espacement
Les plants de céleri-branche doivent être espacés de 30 cm, et de 40 cm entre les rangs. Les plants de céleri-rave sont à espacer de 35 cm en tous sens.

Récolte : 6 à 7 mois après les semis.

Bons mariages
Le céleri-branche s'entend bien avec la tomate, le poireau et le chou-fleur. Le céleri-rave préfère la proximité du concombre, du chou, du haricot nain, du pois, du radis, de la tomate et de la laitue.

Fertilisation
Les céleris sont gourmands en matières organiques. Un apport conséquent de compost bien mûr est souhaitable. Un Engrais Potager peut être utilisé en préparation du sol, et de bonnes doses d'engrais riche en phosphate (Engrais - P - Farine d'Arrêtes de Poissons) en plusieurs épandages durant la culture.

Entretien
Sarclages et binages réguliers sont nécessaires. Pensez à arroser fréquemment et copieusement. Un paillage du sol maintiendra celui-ci frais et sera bénéfique à la culture.
Les pétioles du céleri-branche peuvent être blanchis avant la récolte. Pour cela lier les feuilles et les butter une 15aine de jours avant récolte.
Afin de favoriser la croissance du céleri-rave il est bon, lorsque sa « boule » est assez développée, de supprimer les radicelles et les feuilles extérieures.

Maladies et parasites
Le céleri est surtout sensible à la septoriose, maladie du feuillage sévissant à l'occasion de conditions chaudes et humides. Il faut éviter les arrosages de fin de journée car ceux-ci provoquent un allongement du temps d'humectation du feuillage favorable aux contaminations.
La nuit, et par temps pluvieux, escargots et limaces peuvent s'attaquer aux tiges et aux cœurs des plants. La pose de Pièges Anti Limace permet d'éviter ce désagrément.
La mouche du céleri fait parfois des dégâts dans les cultures. Elle pond ses œufs sur les feuilles. Les petites larves, une fois écloses, y creusent des galeries, les faisant jaunir, se gondoler puis se dessécher. Privé d'une grande partie de sa surface foliaire, le céleri ne produit qu'un bulbe ou des pétioles chétifs. L'utilisation d'un Insecticide Biologique est alors requise.
Parfois, par temps particulièrement humide et à la suite d'une baisse conséquente de la température, les tiges et les feuilles du céleri se retrouvent recouvertes de tâches brunes. Il s'agit de la rouille du céleri qui a pour conséquence de stopper la croissance du céleri. Au premier signe, des pulvérisations de Bouillie Bordelaise permettent d'endiguer le phénomène.
L'utilisation de Tisane de Prêle est un bon moyen de prévention.

Rotation des cultures
Céleri-branche comme Céleri-rave doivent attendre 3 ou 4 ans avant de revenir au même

emplacement.

Réussir la culture du carvi

Sol : meuble, humifère, léger et drainé.

Exposition : ensoleillée.

Semis : en place, en mars-avril et septembre-octobre, à 1 cm de profondeur.

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

Récolte

2 ans après le semis. Récolter les graines avant qu'elles brunissent pour éviter les semis spontanés.

Entretien : A part la récolte, la culture de carvi ne nécessite pas d'entretien particulier.

Les ennemis : Aucun connu à ce jour.

Réussir la culture du chervis

Sol

Profondément ameubli, soigneusement désherbée et moyennement enrichie en compost bien décomposé.

Exposition : claire et ensoleillée.

Semis

En place, en octobre-novembre ou en mars-avril, en poquets de 3 graines, à 1 cm de profondeur.

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

Récolte

200 à 300 jours après le semis. Arracher les pieds au fur et à mesure des besoins après les premières gelées. Couper les racines principales à 3 cm.

Entretien

Penser à désherber régulièrement pour supprimer toutes les adventices. Maintenir la terre fraîche en saison estivale, si besoin appliquer un paillage épais.

Les ennemis : Certains rongeurs apprécient de venir grignoter les racines de chervis.

Astuce

Après la récolte, il est possible de replanter la souche pour qu'elle donne de nouveaux pieds.

Réussir la culture de l'ail des ours

Sol : riche en humus, aéré et frais.

Exposition : ombragée.

Semis

En place, de février à mai et de septembre à novembre, à 1 cm de profondeur pour les graines et 5 ou 6 cm pour les bulbes.

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

Récolte

Plus d'un an après le semis. Attention les feuilles doivent dégager une odeur aillée pour être sûr qu'il s'agit d'ail des ours et non pas de muguet de mai ou de colchique, tous deux impropres à la consommation.

Entretien

Un apport de compost bien décomposé peut être réalisé à la plantation. La récolte intensive stimule la croissance végétative.

Bons mariages

L'ail des ours s'entend bien avec : bette, betterave, camomille, carotte, céleri, concombre, cornichon, épinard, fraisier, framboisier, laitue, panais, rosier, rutabaga, sarriette.

Source : GNIS