

Le jardinage doit être un plaisir et non une contrainte

1^{ÈRE} ÉTAPE : FAIRE LE PLAN DE SON JARDIN

Critères de Base

Ils sont 3 qui vont déterminer la superficie potentielle :

- Quelle est la surface disponible, quelle orientation ?
- Combien de membres dans la famille : 1 personne = +/- 40 m² (sans pdt)
- Combien de temps VRAIMENT disponible sachant que : 1^{er} are = +/- 6 h/semaine. Par are suivant : +/- 4h/semaine

Contraintes climatiques

Pour ne pas être soumis aux aléas climatiques, il faut réaliser des parcelles larges de 1.2m orientées Est-Ouest et séparées par des allées larges de 40 à 60 cm (permettre le passage d'une tondeuse si l'on enherbe les sentiers, ou d'une brouette). De cette façon, on peut jardiner même sous la pluie sans tasser la terre. Et, dans les parcelles, on orientera les lignes de légumes perpendiculairement aux allées de sorte que l'ensoleillement puisse être maximisé pour chaque légume.

Bilan de la 1^{ère} étape : établir un plan du jardin

A ce stade, il est possible de déterminer le nombre de parcelles et de les numéroter et, même plus, de les subdiviser en carrés de 30 x 30 ou 40 x 40 (numérotés) :

- dessiner les parcelles et les allées
- dessiner l'emplacement des bacs à composts (ombragé)
- dessiner l'emplacement des hôtels à insectes (+ zone fleurie) et auxiliaires (tas de bois, pierriers, ...)

2^{ÈME} ÉTAPE : FAIRE LA COMMANDE DE GRAINES (ET/OU PLANTS)

Dépend de 3 critères :

- Goûts des membres de la famille et de la quantité nécessaire pour satisfaire ces besoins
- Absences de longue durée (vacances) : détermine les dates de récolte et, donc, les dates de semis
- Possibilités de conservation

Quantités nécessaires

Voir en annexe 1 les quantités estimées pour 1 personne. Il est évident que ces valeurs doivent être affinées après quelques années

Possibilités de conservation

Les méthodes de conservation possibles à l'échelle du jardinier vont influencer le choix des plantes cultivées. On peut conserver sur place, en silo, par séchage, par fermentation, par stérilisation, par congélation, ...

Il faut également tenir compte du temps disponible pour mettre en œuvre cette conservation

3^{ÈME} ETAPE : ÉTABLIR SON CALENDRIER DE TRAVAIL

Pour établir un calendrier de travail, il faut tenir compte de plusieurs facteurs :

- Caractéristiques et exigences des plantes
- De la place disponible

Les caractéristiques culturelles

Les légumes cultivés ont des exigences différentes (voir annexe 2)

3^{ème} Etape : établir son calendrier de travail

Soit par mois, par quinzaine ou semaine dresser un calendrier reprenant pour chaque plante

- époque de semis – repiquage
- parcelle ou sous parcelle concernée

Et penser à inclure les semis d'engrais verts et les apports d'amendements

4^{ÈME} ETAPE : AFFINER SON PLAN

Il est possible d'améliorer son plan de culture en tenant compte :

- des entre-cultures : plusieurs plantes peuvent être cultivées en entre-cultures : voir annexe 3
- des associations favorables par planches de légumes (annexe 4)
- de certains légumes à croissance rapide (annexe 5)
- des associations défavorables (annexe 6)
- éviter de mettre des plantes d'une même famille côte à côte (annexe 7)

Il est évident que l'application de ces différentes améliorations ne peut que s'affiner après plusieurs années.

APRÈS LA 1^{ÈRE} ANNÉE

Corriger ses erreurs

Et avant de planifier une nouvelle année, penser à :

L'assolement

Cultiver toujours les mêmes légumes au même endroit peut générer les problèmes suivants :

- Trop ou pas assez de matière organique
- Trop acide ou trop riche en chaux
- Excédent ou carence en l'un ou l'autre élément
- Augmentation du parasitisme spécifique :
 - Maladie : rouille, oïdium, hernie, ...
 - Insectes : doryphore, ...
 - Nématodes
- Intolérance culturelle : les pois et haricots ne supportent pas de succéder à une culture de pois ou haricots

Pour éviter cela, on pratique la rotation des soles (parcelles de légumes).

Une rotation classique est :

Année	Culture
1	Tiges
2	Feuilles
3	Racines
4	Fruits sracs
5	Fruits charnus
6	tiges

AUTRES ASPECTS À NE PAS NÉGLIGER

Le parasitisme

Souvent dû à de mauvaises pratiques de fertilisation, surtout apport d'azote trop important ou acidité/alcalinité inadaptée

Avant de traiter, il faut se débarrasser de l'idée de perfection et accepter que tout être vivant a le droit de vivre.

Les traitements seront toujours doux et appropriés en ayant en tête :

- Tout insecticide même bio tue tous les insectes et peut affecter le système nerveux de l'être humain
- Tout fongicide tue les champignons du sol qui jouent un rôle majeur dans le développement de plusieurs plantes

Il faut donc préférer la prévention et les méthodes douces

Le Compost

Apprendre à le faire correctement et à l'utiliser de façon appropriée. Un compost jeune contient généralement beaucoup d'azote. Un compost minéralisé convient davantage à des cultures occupant plus de temps

Les engrais verts

Faire attention à certaines incompatibilités lorsqu'ils sont de la même famille que les plantes qui seront cultivées dans la sole : voir tableau en dernière page.

Certains engrais verts doivent être fauchés à 6 semaines pour améliorer la fertilité du sol

Les préparations à base de plante

Très utiles pour renforcer les plantes ou prévenir le parasitisme à condition de bien distinguer, de bien réaliser et d'utiliser correctement : les décoctions, les infusions, les macérations ou les fermentations.

On peut aussi envisager dans certains cas l'utilisation d'huiles essentielles

Favoriser la biodiversité

Par des « nichoirs » à guêpes encarsia, éphémères, .. sans oublier de semer des fleurs attractives (phacélie,)

Par une petite mare, des tазs de pierres ou de bois, ...

ANNEXES

ANNEXE 1 : Besoins d'une personne

Dans les tableaux ci-dessous, purement indicatifs, il faut comprendre, par rangée, une ligne de 1.2m.

Légumes feuilles

Légume	Nbre de plants	Distances	Semis	T°	Plant.
Céleri branches	5 plants	22x25	03/04	15	05/06
Chicorée	3 rangées	15x30	04/07	20	
Chou chinois	2 rangées	30x40	06/08	25	
Chou frisé et de Milan	4 plants	60x60	04/05	15	05/07
Épinard d'hiver	3 rangées	10x30	08/09	15	
Laitue hiver	1 rangée par mois	25x40	05/06	10	
Laitue primeur	1 rangée par mois	15x40	02/04	5	
Mâche d'hiver	3 rangées	1x15	07/09	15	
Persil plat ou frisé	5 plants	8x25	03/06	15	
Poireau	2 x 5 rangées (2 x 50 plants)	10x25	02/05	15	04/06

Légumes racines

Légume	Nbre de plants	Distances	Semis	T°	Plant.
Ail	2 rangées, soit 12 cayeux	10/20			10/12
Bette	3 plants X 2	25x40	04/07	15	
Betterave de conservation	2 rangées , soit 20 raves	15x30	04/07	15	
Carotte de conservation	7 rangées,	8x25	06	10	
Carotte primeur	1 rangée	5x15	03	8	
Céleri-rave	6 plants	50x50	03/04	15	05/06
Chou de Bruxelles	4 plants	90x90	03/04	15	05/06
Chou-rave	2 rangées	40x40	03/07	10	04/08
échalote	3 rangées (24)	15x25			02/04
Endive (chicon)	3 rangées	10x30	05/06	10	
Navet primeur	1rangée	30x30	03/04	10	05/07
Oignon à planter	3 rangées (40)	10x25			02/04
Oignon de semis	2 rangées	8x22	02/03		
oignon primeur	1 rangée	10x25	03/04		07/08
Radis de tous les mois	5 x 1 rangée	3x25	02/09		

Légumes fruits secs

Légume	Nbre de plants	Distances	Semis	T°	Plant.
Chou brocoli	6 plants	80x80	03/807	15	04/08
Chou-fleur	6 plants	70x70	02/04	10	04/06
Fève	2 rangées	5x40	02/04	8	
Haricot vert	4 rangées	5x65	05/06	20	
Haricot à rames	6 rames	35(6gr)x65	05/06	20	
Petit pois	2 x 2 rangées	(3x15)x60	02/05	5	

Légumes fruits charnus

Légume	Nbre de plants	Distances	Semis	T°	Plant.
Aubergine	2 plants	60x70	02	25	05
Concombre	4 plants	90x90	04	25	05
Cornichon	1 rangée	40x90	05	20	
Courge	1 plants	150x150	04	25	05
Courgette	2 plants	100x100	04	25	05
Piment	2 plants	50x50	02	25	05
Poivron	4 plants	50x50	02	25	05
Tomate	4 plants	50x50	02/03	25	05

Légumes-tiges

Légume	Nbre de plants	Distances	Plant.
Pomme de terre primeur	2 rangées 10 plants	30x50	04
Pomme de terre de conservation	20 rangées 50 plants	50x75	05/06
Topinambour	4 plants	40x60	03/04

Parcelles pluriannuelles

Légume	Nbre de plants	Distances	Plant.
Cassis	1 plant	150x200	
Fraisier	15 plants	40x40	09 ou 03
Framboisier	10 plants	60x60	
Groseiller	2 plants	150 x200	

ANNEXE 2 Exigences culturales des légumes

- Feuilles : laitues, épinards, céleris à branches, choux cabus, persil, ... : acceptent la matière organique moyennement décomposée (engrais vert fauché à 6 semaines)
- Racines : carottes, chicons, oignons, betteraves, radis, céleris rave, choux de Bruxelles... : acceptent mal la matière organique récente (moins de 18 mois). Tandis qu'un pH neutre leur est favorable (par apport de chaux)
- Fruits secs : pois, haricots, ... : n'acceptent ni excédent de chaux ni matière organique récente
- Fruits charnus : tomates, choux fleur, cornichons, courgettes,... : acceptent un peu de chaux et la matière organique bien décomposée
- Tiges et excroissances de tige : la pomme de terre, les topinambours, le chou moëllier ,... : acceptent la matière organique bien décomposée et exècrent la chaux
- En parcelles permanentes ou de longue durée : fraisiers, asperges, artichauts, ... : acceptent la matière organique bien décomposée et exècrent la chaux
- Condimentaires : ne demandent pas de fumure mais souvent un endroit ensoleillé et drainé

ANNEXE 3. LES ASSOCIATIONS FAVORABLES EN ENTRE-CULTURE

Artichaut: fève

Asperge: persil, haricot

Betterave: laitues, épinard

Cardon: radis

Carottes: laitues, ciboulette, radis

Choux: mâche, laitue, sauge, menthe

Concombres: radis

Conifères: fraisiers

Fraisiers: ail, épinard, laitue

Haricot: sarriette

Haricot à rames: épinard

Mâche: oignon blanc

Navet: menthe, romarin

Poireaux: mâche

Pois: radis, menthe, romarin

Pommes de terre: raifort, haricot

Tomates: oignons blancs, ail, céleris à côtes, tétragone, mâche, basilic

ANNEXE 4 : LES ASSOCIATIONS FAVORABLES par planches

Dans la planche des légumes-feuilles

Céleri: chou ou poireau

Epinard: laitue

Poireau: mâche ou céleri

Dans la planche des légumes racines

Ail: betterave, bettes ou carottes

Carottes: oignon, navet, radis, salsifis, endives

Céleri-rave: chou-rave

Oignon: betterave, carotte ou chou-rave

Betterave: oignon ou chou-rave

Dans la planche des légumes-fruits

Aubergine: haricot

Concombre, courgette, cornichon: haricot, pois ou maïs

Haricot: chou-fleur

Tomate: haricot, chou-fleur

Dans la planche des pommes de terre: le raifort

ANNEXE 5 OÙ PLACER CERTAINS LÉGUMES À CROISSANCE RAPIDE ?

Épinard: haricot à rames, betterave

Laitue: ail, betterave, carottes, choux, fraisiers

Radis: pois, cardon, cornichon, concombre

Tétragone: tomates

Luzerne, fèverole: tout légume sauf ail, oignon, échalote

ANNEXE 6. LES ASSOCIATIONS DÉFAVORABLES

Ail, oignon, échalote avec: pois, haricot, lentilles, vesces, fèves, luzerne

Tomate, pomme de terre avec: cornichon, concombre, courgette, melon, potiron, tournesol, radis, framboisier

Cerfeuil avec: radis

Bette, betterave avec: poireau

Fraisiers avec: choux, moutarde

Tournesol avec: laitue

Fenouil avec: TOUT LEGUME

Noyer avec: TOUT LEGUME

ANNEXE 7 : LES FAMILLES CULTIVÉES

Composées: laitue, endive, scarole, chicon, chicorée, pissenlit, salsifis, estragon, cardon, artichaut, scorsonère, tournesol, topinambour

Crucifères: choux, cresson, navet, radis, choux chinois, moutarde, raifort, roquette

Légumineuses: pois, haricots, fève, lentille, vesce, fèverole, luzerne, trèfle, soja

Liliacées: ail, oignon, échalote, poireau, ciboule, ciboulette, asperge

Ombellifères: carotte, céleri, cerfeuil, persil, fenouil, angélique, ache (céleri perpétuel), panais, coriandre, aneth, anis

Solanacées: pomme de terre, tomate, aubergine, poivron, piment

Cucurbitacées: cornichon, concombre, courgette, melon, potiron

Chénopodiacées: épinard, betterave, poirée, arroche

Polygonacées: oseille, rhubarbe

Rosacées: fraisiers, pimprenelle, rosier, framboisier, poirier, pommier, cognassier, néflier, aubépine

Labiées: thym, sauge, menthe, basilic, marjolaine, origan, romarin, sarriette, crosne

Graminées: blé, orge, maïs, seigle

Valérianacées: mâche

Ficoïdées: ficoïde, tétragone

Borraginacées: bourrache

Portucalacées: pourpier, claytone

TABLEAU RÉCAPITULATIF INCLUANT LÉGUMES, ENGRAIS VERTS ET CONDIMENTAIRES

Familles	Feuilles	Racines	Fruits secs	Fruits charnus	Légumes-tiges	Engrais verts	Condimentaires
<i>Composées</i>	Laitue, endive, scarole	Chicon, pissenlit, salsifis, scorsonère, chardon	Artichaut, tournesol		Topinambour		Estragon
<i>Crucifères</i>	Cresson, roquette, chou rouge, de Milan, frisé, chinois	Navet, chou rave, radis, chou de Bxl		Chou fleur, brocoli, giroflée romanesco,	Chou moellier	Moutarde	Raifort
<i>Légumineuses</i>			Pois, vesce, fève, haricots, lentille, fève, fève			Luzerne, trèfle, soja	
<i>Liliacées</i>	Poireau	Ail, oignon, échalote			Asperge		Ciboule, ciboulette
<i>Ombellifères</i>	Céleris	Carotte, panais			Fenouil		Cerfeuil, persil, angélique, anis, ache, coriandre, aneth,
<i>Solanacées</i>				Tomate, poivron, aubergine, piment	Pomme de terre		
<i>Cucurbitacées</i>				Cornichon, concombre, courgette, melon, potiron			
<i>Chénopodiacées</i>	Épinard, arroche, chénopode bon-henri	Betterave, poirée					
<i>Polygonacées</i>	Oseille						Rhubarbe
<i>Rosacées</i>				Fraisiers framboisier, rosier			Pimprenelle
<i>Graminées</i>			Maïs			Blé, orge, seigle	
<i>Labiées</i>	Basilic				Crosne		Thym, sauge, menthe marjolaine, origan, romarin, sarriette
<i>Valérianacées</i>		Mâche					
<i>Aizoacées (Ficoïdées)</i>	Ficoïde, tétragone						
<i>Borraginacées</i>		Bourrache					Consoude
<i>Portulacacées</i>	Pourpier, claytone						