



Commentaires des lecteurs

**Rémi :** Pourquoi ne pas mettre la laitue de printemps en précédent cultural de la tomate ?

**Noyama :** Vous avez vu juste, cette succession est tout à fait possible puisque la récolte des premières laitues de printemps se passe avant mi-mai. J'ai tout de même préféré mettre l'accent sur l'engrais vert. L'engrais vert est selon moi un maillon essentiel dans le maintien de la bonne santé d'un sol. Il devrait être semé le plus souvent possible à condition de ne pas trop gêner la capacité de production de légumes. Or la tomate est une culture parfaite pour succéder à l'engrais vert pour des raisons techniques de destruction de l'engrais vert par occultation avec une bonne épaisseur de paille ou de foin. Comme il n'y a pas beaucoup de légumes qui ont cet atout, je préfère privilégier l'engrais vert avant la culture de la tomate. Je reviendrai sur l'intérêt de l'engrais vert dans un numéro consacré à la préparation du jardin pour l'hiver.

Écrivez-moi sur [noyama@outlook.fr](mailto:noyama@outlook.fr)



Semis du moment

	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre
Laitue de printemps							
Concombre sous serre primeur							
Courgette sous serre primeur							
Courgette primeur							
Tomate							
Aubergine							
Poivron							

	semis en godet sous serre
	croissance en godet sous serre
	semis direct

	plantation sous voile de forçage ou serre
	culture sous voile de forçage ou serre

	plantation
	culture
	récolte



Plantations du moment

Laitue de printemps et oignon d'été pour plants.



→ Exposition : - ensoleillée

→ Besoin hydrique (dép. 04) :  
 - avril 20 l/m<sup>2</sup>/semaine ou 20mm pluie/semaine  
 - mai 30 l/m<sup>2</sup>/semaine ou 30 mm pluie/semaine  
 - juin 35 l/m<sup>2</sup>/semaine ou 35mm pluie/semaine  
 - juillet 35 l/m<sup>2</sup>/semaine ou 35mm pluie/semaine  
 - août 30 l/m<sup>2</sup>/semaine ou 30 mm pluie/semaine  
 - septembre 20 l/m<sup>2</sup>/semaine ou 20 mm pluie/semaine

→ Production au m<sup>2</sup> : environ 2 à 4 kg

→ Densité de plantation : 70x140cm

→ Périodes de semis, plantation et récolte :

	Mars	Avril		Mai		Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre	
<b>Courgette sous serre primeur</b>															
<b>Courgette primeur</b>															
<b>Courgette saison</b>															
<b>Courgette fin saison</b>															
<b>Courgette sous serre fin saison</b>															

→ Conseils techniques - SEMIS :

Le semis de courgettes ne pose pas de difficulté. La courgette germe vite et pousse rapidement. Contrairement à ce que l'on peut entendre, il semble inutile d'enfoncer les graines spécifiquement à la verticale pour améliorer leur germination.

- en godet

Il est fortement recommandé d'utiliser des grands godets 9x9x9,5cm et de ne pas faire de repiquage. Lorsqu'il fait encore froid, il faut compter environ trois semaines du semis à la plantation. Lorsqu'il fait chaud, deux semaines suffisent. Il faudrait éviter de faire attendre les plants dans leur godet trop longtemps pour éviter une reprise difficile après la plantation (maximum quatre vraies feuilles). Pour les courgettes de saison et de fin de saison, il n'est pas forcément nécessaire d'avoir une serre à plants pour faire ses semis de courgettes.

- en direct

Il est tout à fait possible de semer directement sur place les courgettes de saison, de fin de saison, et voir même primeur selon le climat. Pour se faire, creuser un trou de la taille d'un godet, mettez-y du terreau ou un mélange de terre et compost. Arrosez puis semez-y une ou deux graines de courgettes. Vous pouvez placer un tunnel nantais, une cloche transparente ou les deux pour accélérer la croissance de la plante. Il est recommandé de faire en parallèle quelques plants de courgettes en godet afin de boucher les trous si certains plants ne germent pas ou se font manger par les gastéropodes.



### → Conseils techniques - PLANTATION :

Les plants de courgettes ont tendance à baisser en production de fruits après un mois et demi à deux mois de récoltes. Passé ce délai, ils continueront à produire mais avec bien moins de vigueur. Ainsi, il est intéressant de faire plusieurs cultures de courgettes au cours de la saison.

Pour ceux utilisant une serre, trois cultures peuvent être réalisées : sous serre primeur, de saison en plein champ et sous serre en fin de saison. On obtient ainsi cinq mois et demi de récoltes de courgettes.

Pour ceux n'ayant pas de serre, deux cultures peuvent être réalisées : en primeur plein champ puis en plein champ de fin de saison. On obtient ainsi quatre mois de récoltes de courgettes.

Concernant la plantation, il faut veiller à ne pas enterrer au-dessus du collet.

Pour les courgettes de saison, il est recommandé de les protéger pendant les premières semaines après la plantation avec un tunnel nantais, une cloche transparente ou les deux pour accélérer la croissance de la plante. De plus, ses barrières physiques ralentissent l'arrivée des gastéropodes.

Pour les courgettes primeur en plein champ, si des gelées sont encore à craindre jusqu'à mi-mai, il est conseillé de les cultiver dans une couche chaude (ou culture en lasagne) et de les protéger avec un voile P17 et/ou une cloche transparente. Ainsi les petites gelées printanières ne les atteindront pas. En cas de températures inférieures à -2°C, vous pouvez encore rajouter une couche de protection supplémentaire.



### → Conseils techniques - CULTURE :

Dans le but de réduire les besoins hydriques et de réduire le temps de désherbage, il est fortement recommandé de cultiver la courgette avec un mulch de 5 à 10 cm de paille ou de foin.

Si vous arrosez tôt le matin, le soir ou la nuit, évitez de mouiller le feuillage au risque de voir apparaître des maladies cryptogamiques comme par exemple l'oïdium. Lors d'une journée ensoleillée d'été, l'eau sur les feuilles s'évapore si vite que ça ne pose pas de problème.

Au passage, j'en profite pour rappeler que l'effet loupe d'une goutte d'eau sur une feuille est un mythe. En revanche, le fait d'arroser sur la plante en pleine journée d'été avec de l'eau froide peut provoquer un choc thermique conduisant à l'avortement de certaines fleurs et donc à la diminution de la production.

Si des feuilles sont malades, vous pouvez les retirer afin que la propagation de la maladie vers les autres feuilles ralentissent et que plus de lumière arrive sur les feuilles saines. Ainsi la plante restera plus longtemps en bonne santé.



### → Conseils techniques - RÉCOLTE :

La récolte doit être régulière pour éviter les à-coups de production de courgettes. En effet, lorsqu'une courgette devient trop grosse, la plante retarde l'apparition de nouvelles fleurs afin de concentrer son énergie dans la production de graines dans cette grosse courgette.

En plus des fruits issus des fleurs femelles, les fleurs mâles de courgettes sont également comestibles.

Sur l'image ci-contre, la fleur mâle se trouve au dessus de la fleur femelle.



### → Précédant cultural :

- \* **sous serre primeur :** - fin de culture : laitue d'hiver, radis botte, mesclun, mâche et épinard
- \* **plein champ primeur :** - sol nu
  - bâche occultante
  - fin de culture : chicorée, fenouil, poireau, céleri rave, chou-rave, chou-fleur, brocoli, chou de Bruxelles et chou pommé
- \* **de saison :** - engrais vert d'hiver
- \* **de fin de saison :** - fin de culture : laitue de printemps, carotte primeur et fenouil primeur
- \* **serre fin de saison :** - fin de culture : haricot vert primeur

### → Culture associée :

- maïs
- tournesol

### → Culture suivante :

- \* **sous serre primeur :** - haricot vert\*
- \* **plein champ primeur :** - chou pointu précoce, brocoli, chou kale, navet\*, radis d'hiver\*, laitue d'automne, fenouil d'automne, blette et chicorée
- \* **de saison :** - engrais vert d'hiver\*
- \* **de fin de saison :** - engrais vert d'hiver\*, fève\*, ail\*, pois\* et oignon blanc
- \* **serre fin de saison :** - laitue d'hiver, radis botte\*, mâche, épinard, mesclun\*

\* Semis direct



Une couche chaude, c'est comme un composteur rempli de matières organiques bien équilibrées entre les matières azotées (tontes, déchets de cuisine, fientes, fumier peu pailleux,...) et les matières carbonées (broyat de végétaux, paille, feuilles mortes, restes de cultures de l'année passée,...).

La couche chaude a plusieurs intérêts :

- produire de la chaleur pour améliorer la croissance et protéger du froid des cultures primeur ;
- cultiver des plantes en améliorant leur vigueur et leur production (courge, courgette, concombre, tomate, aubergine, poivron) ;
- réutiliser les restes de cultures de l'année précédente ;
- produire du compost ;
- enrichir et améliorer le sol qui se trouve en dessous.

Le choix des matières organiques à utiliser dépend de leur disponibilité. Les matières utilisées dans l'exemple ci-dessous peuvent complètement changer selon le potager. Il faut tout de même essayer de garder un bon équilibre entre les matières azotées et carbonées.

Pour ma part, je mets environ un volume de matières azotées pour quatre volume de matières carbonées (à ajuster selon la densité de la matière carbonée et sa nature). Par exemple, du broyat de branchages demandera plus de matières azotées que de la paille car plus dense et ayant un rapport carbone/azote plus élevé que ce dernier.

J'ajoute également un peu de terre ou de sable pour améliorer la décomposition de la matière organique par l'apport de micro-organismes du sol, mais aussi pour améliorer la rétention de l'eau. En soi, la matière carbonée a une bonne rétention de l'eau, cependant elle est difficile à humidifier lorsqu'elle est sèche. Ainsi, la terre ou le sable absorbera rapidement l'eau puis la relâchera plus lentement vers la matière carbonée pour qu'elle ait le temps de l'absorber.

Dans la logique de culture en lasagne, voici la succession de couches que j'utilise :

- sol
- matière carbonée (broyat de végétaux)
- terre
- matière azotée (déchets de cuisine)
- matière carbonée (restes de culture de l'année passée)
- terre
- matière azotée (déchets de cuisine)
- matière carbonée (feuilles mortes)
- terre
- matière azotée (déchets de cuisine)
- matière carbonée (restes de culture de l'année passée)
- matière azotée (déchets de cuisine)
- mulch (feuilles mortes)

Sur la dernière couche de matière carbonée, j'évite de mettre de la terre pour ne pas apporter de graines du sol qui risqueraient de germer et de m'obliger à désherber. Le problème ne se pose pas pour les couches inférieures puisqu'elles sont trop profondes pour que les graines germent.



1- Réalisation du coffrage. Il est possible d'utiliser des palettes coupées en deux dans la longueur. On obtient ainsi un coffrage d'environ 40 cm de hauteur.



2- Fixez les palettes entre elles avec des morceaux de chutes de palette.



3- Selon la taille de la structure, il peut être nécessaire d'ajouter des renforts entre les deux cotés.



4- Pour éviter que la matière organique ne passe entre les palettes, on peut utiliser des restes de bâche. Fixez la bâche avec des chutes de palettes au niveau d'une jonction de palette afin d'ajouter, par la même occasion un deuxième renfort entre chaque palette.



Voici les matières carbonées utilisées dans cette exemple : restes de culture de l'année passée, feuilles mortes et broyat de végétaux.



5- Mettez environ 10 cm de matières organiques carbonées au fond du coffrage. Utilisez si possible de la matière ligneuse (ex : broyat de végétaux). Tassez en marchant dessus.

6- Arrosez abondamment.



7- Ajoutez quelques millimètres de terre ou de sable par dessus.

8- Mettez la couche de matières azotées.

Personnellement, j'utilise la partie non décomposée de mon composteur. En fin d'hiver, il y en a souvent beaucoup puisque les déchets de cuisine ne se décomposent que très peu dans le froid.

9- Enfoncez une fourche sur environ 5 cm de profondeur et secouez afin de mélanger les différentes couches.



10- Ajoutez une nouvelle couche de matières carbonées, tassez en marchant dessus et recommencez au point 6 autant de fois que nécessaire pour arriver en haut du coffrage.

Comme indiqué plus haut, afin d'éviter l'enherbement, on ne mettra pas de couche de terre sur la dernière couche de matières carbonées.



11- Finissez avec une dernière couche qui servira de mulch (paille, foin, feuilles mortes, ...).

12- Arrosez encore une fois abondamment.

La couche chaude ainsi faite va trop chauffer au début pour pouvoir immédiatement y planter quelque chose. Il faut attendre environ deux semaines pour que la température baisse suffisamment.

Pour ma part, je sème des courgettes en godet au moment où j'ai fini de préparer ma couche chaude. Ainsi, après deux à trois semaines, les plants de courgettes auront la bonne taille et je pourrai les planter dans de bonnes conditions.

J'ajouterai à ce moment là des arceaux avec un voile P17 et des cloches transparentes pour le début de la culture.



**13-** À la fin de la culture, on obtient un compost fertile qui pourra être utilisé comme engrais au jardin ou pour faire son propre terreau. Dans ce dernier cas, il faudra récupérer le compost et le mettre au sec avant la fin de l'été afin d'éviter que les gastéropodes ne pondent dedans et le rendent inutilisable pour les semis.

**14-** Fin juillet, après une culture de courgettes ou de concombres primeur, vous pouvez retirer le compost et planter des légumes précoces de la famille des brassicacées (chou pointu précoce, brocoli, chou kale, navet, radis d'hiver). En effet les légumes de cette famille botanique vont apprécier l'abondance d'éléments nutritifs maintenant présents dans le sol à cet endroit.

Après une culture de courges, tomates, aubergines ou poivrons, vous pouvez y semer un engrais vert d'hiver qui permettra de réduire le lessivage des éléments nutritifs au cours de l'hiver.



Pour les nouveaux lecteurs, vous pouvez vous inscrire à la newsletter afin d'être informés de la sortie d'un nouveau numéro.

[S'inscrire à la Newsletter](#)

**tip!** Vous aimez ce magazine ? Vous pouvez me soutenir grâce à tipeee



