



Commentaires des lecteurs

Charles E.: Est-ce que les graines apportées par la terre dans la couche chaude se retrouveront dans le compost obtenu avec la couche chaude ?

Noyama : Si la couche chaude est bien équilibrée en azote et en carbone, elle chauffera suffisamment la première semaine pour détruire une grande partie des graines. Il en restera sûrement encore un peu. Si vous avez des craintes à ce sujet, vous pouvez privilégier l'ajout de sable plutôt que de terre.

A.L. : Les besoins hydriques indiqués me semble très importants, pouvez-vous donner plus d'informations ?

Noyama : Ce sont des chiffres avancés qu'il faut prendre avec des pincettes. Ils servent surtout de repère pour mettre en évidence les mois les plus critiques en eau et les plantes les plus consommatrices. Les chiffres sont issus de l'ETP (évapotranspiration potentielle) d'où se trouve mon jardin. Ce nombre indique théoriquement, au vue des conditions météorologiques (température, vent et humidité de l'air), quel serait le besoin en eau d'une prairie si elle ne limitait pas ses besoins en eau (réduction de l'évapotranspiration s'il vient à manquer de l'eau dans le sol). Puis je corrige ce chiffre de quelques facteurs en fonction du légume et de son étape de développement physiologique.

Personnellement, j'interprète cette valeur ainsi : combien de litres d'eau par m² et par semaine doivent arriver sur le sol si je cultive ce légume sur un sol nu, en plein soleil, dans le département des Alpes-de-Haute-Provence sans qu'il ne baisse son potentiel de production par manque d'eau.

- Pour diminuer les besoins en eau, on peut :
- cultiver près d'un endroit humide (forêt, marre, etc) ;
 - cultiver à l'abri du vent ;
 - cultiver à la mi-ombre ou à l'ombre ;
 - cultiver dans un mulch de matières organiques d'au moins 5 cm d'épaisseur, une bâche ou une toile tissée ;
 - accepter que le légume sera moins productif par manque d'eau ;
 - habiter dans un autre département.

Écrivez-moi sur noyama@outlook.fr



Semis du moment

	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
Laitue de printemps	semis en godet sous serre	croissance en godet sous serre	plantation	culture	récolte		
Radis botte	semis direct	croissance en godet sous serre	plantation sous voile de forçage ou serre	récolte			
Basilic	semis en godet sous serre	croissance en godet sous serre	plantation sous voile de forçage ou serre	culture	récolte		
Courgette primeur	semis en godet sous serre	croissance en godet sous serre	plantation sous voile de forçage ou serre	récolte			

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.



FICHE LÉGUME – Basilic

- Exposition : - mi-ombre (idéalement à l'ombre l'après-midi)
- Besoin hydrique (dép. 04) : - mai 25 l/m²/semaine ou 25 mm pluie/semaine
 - juin 30 l/m²/semaine ou 30mm pluie/semaine
 - juillet 30 l/m²/semaine ou 30mm pluie/semaine
 - août 25 l/m²/semaine ou 25 mm pluie/semaine
 - septembre 15 l/m²/semaine ou 15 mm pluie/semaine
- Production au m² : 9 à 12 plants
- Densité de plantation : 30x30cm
- Périodes de semis, plantation et récolte :

	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
Basilic							

→ Conseils techniques - SEMIS :

Le semis du basilic se fait en mettant environ 3 graines par petit godet de 7x7cm puis en n'en gardant qu'un seul par godet.
 Il est également possible de les semer en clayette puis de les repiquer lorsque les plants arrivent au stade de deux vraies feuilles.
 Dans tous les cas, il faudra veiller à bien exposer les godets ou clayettes au soleil pour que le terreau chauffe bien et que la germination se passe correctement.

→ Conseils techniques - PLANTATION :

Comme toujours, on évitera de trop faire attendre les plants en godet pour leur donner toutes les chances d'avoir une bonne reprise après plantation. Il est conseillé de couvrir les basilics les premières semaines après la plantation avec un voile P17, surtout si les températures estivales traînent à arriver. De plus, cette barrière physique ralentit l'arrivée des gastéropodes.



→ Conseils techniques - CULTURE :

Dans le but de réduire les besoins hydriques et de réduire le temps de désherbage, il est fortement recommandé de cultiver le basilic dans un mulch de 5 cm de paille ou de foin.

Comme indiqué précédemment, il est préférable de cultiver le basilic à la mi-ombre avec idéalement l'ombre l'après-midi. C'est pourquoi l'association du basilic avec des cultures hautes du côté ouest est judicieuse.

→ Conseils techniques - RÉCOLTE :

La récolte peut se faire feuilles à feuilles tous les jours de fin juin à mi-septembre.

Dans le but d'éviter que le basilic ne fleurisse trop et donc produise moins de feuilles, il est conseillé de rabattre (couper à environ 15 cm du sol) le plant trois fois dans la saison. Ce sera le moment pour transformer cette grande quantité de basilic en : séché, pesto, congelé ou macéré dans de l'huile d'olive après l'avoir préalablement fait partiellement sécher.

→ Précédant cultural :

- engrais vert d'hiver
- fin de culture : laitue de printemps

→ Culture associée :

- tomate
- concombre tuteuré
- haricot grimpant
- maïs
- tournesol

→ Culture suivante :

- *avec paillage organique :*

fève*, ail, pois*

- *sol nu ou compost de déchets verts :*

engrais verts d'hiver*

- *avec faux-semis/occultation jusqu'en mars de l'année suivante :*

laitue de printemps, radis bottes*, carotte primeur*

* Semis direct



→ Comprendre le greffage :

Le greffage consiste à greffer la partie racinaire d'un porte-greffe avec la partie aérienne du greffon.

Je me baserai ici sur la méta-analyse scientifique « Tomato Grafting: A Global Perspective » de Hira Singh, Pradeep Kumar, Sushila Chaudhari, et Menahem Edelstein.

Les variétés ou espèces de portes-greffes (partie basse) ont été sélectionnées pour leur résistance aux maladies du sol, résistance aux nématodes, tolérance aux herbicides, tolérance à la salinité du sol, tolérance aux températures élevées du sol, tolérance au stress hydrique, tolérance aux métaux lourds et leur capacité à capter les nutriments du sol.

Les variétés de greffons (partie haute) ont été sélectionnées pour leurs fruits : taille, forme, goût, texture, couleur, etc.

L'objectif du greffage est donc de combiner les deux pour obtenir plus de tomates, plus longtemps et de meilleure qualité.

Cet objectif est atteint uniquement lorsque le sol qui accueille la culture de la tomate provoque un blocage pour la plante suite à un des points cités ci-dessus.

Par exemple, un plant de tomates poussant dans un sol pas suffisamment humide et ayant des nématodes va voir sa production de fruits augmenter s'il est greffé sur un porte-greffe résistant à ses conditions de culture.

Par contre, un plant de tomates poussant dans un sol sain et équilibré ne produira pas significativement plus ou moins de tomates que s'il avait été greffé.

Cela paraît logique puisque les capacités de résistance et de tolérance des portes-greffes n'ont pas besoin de s'exprimer. Ainsi il n'y aura aucune différence notable avec une variété de tomates non greffée ne possédant pas ces capacités.

Pour résumer la méta-analyse scientifique, moins le sol est adapté à la culture de la tomate et plus l'utilisation de tomates greffées prend son sens et conduira à une augmentation du rendement.

Il faut aussi noter que toutes les combinaisons de variétés de portes-greffes et de greffons ne font pas bon ménage. Certaines induisent même une baisse de rendement alors même que le greffage est correctement réalisé. Il faut donc veiller à s'assurer de la compatibilité entre le porte-greffe et le greffon.

Pour avoir plus de tomates, vous pouvez soit améliorer votre sol, soit bien greffer vos tomates. Vous trouverez ci-dessous une méthode de greffage de plants de tomates.

→ Équipements :

- une lame de rasoir
- des pinces de greffage
- alcool à désinfecter
- pics à brochette
- sac transparent
- cagette haute



→ Semis des plants :

Une des difficultés du greffage est de réussir à avoir le porte-greffe et le greffon avec le même diamètre en même temps. Ce sera avec l'expérience que vous apprendrez à connaître le délai à appliquer entre les dates de semis.

Semez une graine de porte-greffe par grand godet 9x9x9,5cm, et 4 à 6 graines de greffon par petit godet 7x7cm, vous multipliez vos chances d'obtenir le bon diamètre au bon moment.

Pour le reste, rien ne change par rapport à un semis de tomate classique.



→ Le greffage :

Plus le greffage a lieu tôt et mieux la plante s'en remettra. La greffe se réalise généralement lorsque le diamètre est compris entre 1,5 à 2,5mm. Bien entendu, il faut avant tout prendre en compte la taille de vos pinces à greffer.



1 - Avant de commencer, il faudra désinfecter à l'alcool la lame de rasoir ainsi que les pinces à greffer.

2 - Arrosez abondamment à l'eau le godet du porte-greffe.

En coupant le porte-greffe en dessous des cotylédons, vous aurez un plant greffé moins vigoureux qu'en le coupant au dessus (cf méta-analyse). Cependant, en le coupant au dessus des cotylédons vous aurez à ébourner les gourmands du porte-greffe pendant toute la saison de culture.

Pour le greffon, l'endroit de la coupe n'a pas d'incidence. Choisissez l'endroit où le diamètre correspond le mieux à celui du porte-greffe.

La coupe se fait perpendiculairement à la tige.

3 - Coupez le porte-greffe et jetez la partie haute.





4 – Coupez le greffon et mettez-le en contact avec le porte-greffe en utilisant la pince pour maintenir le tout. Veillez à ce que les deux soient bien en contact.



5 – Mettez le pic à brochette cassé en deux dans la pince à greffer. Vérifiez que les deux parties soient toujours bien en contact.



6 – Placez vos godets dans une cagette suffisamment haute.



7 – Emballez la cagette avec les plants greffés dans un sac transparent fermé. Le but étant de créer un espace très humide laissant passer la lumière. Placez la cagette emballée près d'une fenêtre sans rayon du soleil direct pendant 6 jours à environ 20°C. Il est inutile d'arroser. Si vous bénéficiez d'une pièce à 25-30°C le délai pourra être réduit.





TECHNIQUES ET ASTUCES : Greffe de la tomate (suite)

8 – Passés les 6 jours, vous pouvez placer la cagette au soleil derrière une fenêtre pendant quelques heures de la journée en ouvrant un côté du sac transparent. Faites cela pendant 3 jours.



9 – Après les 3 jours, vous pouvez placer la cagette dehors au soleil en ouvrant un côté du sac transparent. Faites cela pendant 3 jours.



10 – Après les 3 jours, vous pouvez placer la cagette dans votre serre sans le sac transparent. Si les nuits sont fraîches, vous pouvez rentrer la cagette à la maison la nuit pendant 3 jours.

Vos greffes sont maintenant acclimatées, vous pouvez les traiter comme des plants de tomates normaux.



Celles et ceux qui font vivre Noyama le Mag

Je tiens à remercier sincèrement les lecteurs m'ayant soutenu financièrement grâce à Tipeee en mars :
Martine Scheyder, Danié, Skilfulray

Je puise également ma motivation auprès des 60 lecteurs inscrits à la newsletter. Merci !

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](#)

Liste des numéros déjà sortis :

[Numéro 1](#) | [Numéro 2](#) | [Numéro 3](#) | [Numéro 4](#)

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



