

Le jardin en carré, les principes de base

1- L'histoire du jardin en carré

Toute une histoire

Ce potager ne sort pas de nulle part. Loin du potager traditionnel difficile à entretenir et peu décoratif, celui-ci reprend la tradition des jardins monastiques telle qu'elle a été fixée par le Capitulaire de Villis au tout début du IXe siècle. Cette ordonnance royale, attribuée à Charlemagne, établissait un certain nombre de règles concernant les jardins, les plantes à y cultiver et l'organisation à adopter. A cette époque, les jardins étaient essentiellement l'apanage des monastères. Les abbayes possédaient en effet un potager ainsi qu'un verger, qui l'alimentaient en fruits et légumes mais aussi en plantes médicinales comme la sauge ou encore des plantes sorcières comme la mandragore. Selon le Capitulaire de Villis, ils devaient être composés de plusieurs compartiments. Chacun d'entre eux remplissait une fonction et avait sa symbolique. Ainsi, on y trouvait le potager (l'hortus), où l'on cultivait les légumes, les plantes aromatiques et... les fleurs ! Elles embellissaient le jardin et servaient aussi à la consommation.

Cette partie du jardin est également chargée en symboles. Elle était enclose et chaque petite parcelle de culture formait elle-même un carré. Pourquoi un carré ? Parce qu'il représentait la forme de l'homme parfait qui s'inscrit bras ouvert dans un carré. On y trouve ainsi partout le signe de la croix : dans les gloriettes, qui symbolisent le cloître par leur architecture, les carrés sont eux-mêmes disposés de façon à créer des croix parfaites... Tout cela pour rappeler le chiffre 4, qui matérialise en fait les points cardinaux et les fleuves du Paradis.



Le jardin des simples

Le potager était accompagné du jardin des simples. Celui-ci était réservé aux plantes médicinales qui lui ont donné ce nom. En effet, la croyance médiévale accordait une place de toute-puissance à la médecine

savante qui mêlait les ingrédients, mais qualifiait de « simples » les plantes qui offraient un remède unique. Les moines, cultivant le principe de charité chrétienne, entretenaient donc un jardin-pharmacie auquel ils ajoutaient également des plantes aromatiques.

Enfin, ce jardin utilitaire a évolué et, sous l'influence du roman courtois surtout, s'est peu à peu transformé en un jardin du plaisir. Il reprenait la symbolique biblique du Jardin d'Eden, jardin clos et jardin des délices. Il était alors le lieu rêvé pour courtiser sa dame, très représenté dans les tapisseries médiévales. C'est ce type de jardin que l'on peut apercevoir par exemple sur la célèbre tapisserie de la Dame à la Licorne.



« Le goût » : 4 arbres (chêne, pin, oranger, houx) forment un carré à l'intérieur duquel, le lion et la licorne encadrent la Dame qui, le regard tourné vers la perruche qu'elle tient sur sa main gauche, est en train de prendre une friandise dans le drageoir que lui tend sa servante. Son petit chien suit attentivement ses gestes, tandis qu'à ses pieds un singe mange une baie ou une dragée.

Série de 6 toiles sur les cinq sens plus une sur le désir appelée « A mon seul désir », XVème siècle, Musée national du Moyen Age, Hôtel de Cluny. http://jardi.fr/projet_encours.php <http://lepotagerdemarie.pagesperso-orange.fr/index.html>

2- Rotation et Association des cultures

Avec les associations végétales et le compostage, la rotation des cultures est l'un des piliers de l'agriculture biologique. Elle est l'un des moyens de limiter les maladies au jardin potager, et de préserver la richesse du sol. Le principe est simple :

* d'une part les plantes ont des besoins différents; en les faisant se succéder chacune prélève dans le sol une nourriture équilibrée et adaptée.

* d'autre part, nombre de maladies et de parasites sont inféodés à une espèce, comme ils hibernent le plus souvent sur place, il ne faut pas placer la même culture deux années de suite dans un même lieu.

Dans la pratique on s'efforce de respecter les quatre règles suivantes :

1 - faire alterner des plantes ayant des **systèmes végétatifs** différents : légumes - feuilles : ail, bettes, cardons, céleris à côtes, chicorées, choux, épinards, fenouils, laitues, mâches, oignons, pissenlits poireaux, tétragone.

légumes racines et tubercules : betteraves, carottes, céleri - rave, navet, panais, radis, pommes de terre, topinambours. légumes - fruits : concombres, courges, melons, tomates. légumineuses : fèves, haricots, pois, soja, lentilles.

2—éviter de faire se succéder deux plantes de mode végétatif différent mais appartenant à la même **famille botanique** : betteraves, blettes et épinards (famille de Chénopodiacées) céleris à côtes et céleris raves ou carottes (famille des Apiacées) salsifis et chicorées, laitues ou pissenlit (famille des Astéracées) tomates et pommes de terre (famille des Solanacées)

3 - faire revenir régulièrement (si possible une fois tous les deux ans) une **légumineuse** qui enrichira le sol en azote : soit une Fabacée cultivée pour la consommation (fèves, pois, haricots) soit un engrais vert (trèfle, vesce,....)

4 - faire alterner des **cultures exigeantes** (qui demandent une fumure organique abondante) et des **cultures moins exigeantes** (qui préfèrent une fertilisation organique modérée.)

3- Les rotations de culture en fonction des systèmes végétatifs:

LEGUME FEUILLE

C'est un légume dont on ne consomme que les feuilles de la plante comme la [salade](#), [épinard](#), [chou](#), [cardon](#), [céleri à côte](#), cresson, fenouil, oseille, [persil](#), [poireau](#) ou [poirée](#). **Assez gourmands, sauf les salades**, faire un apport d'azote sous forme de purin d'orties en cours de végétation.



LEGUME FRUIT

C'est une plante potagère cultivée pour obtenir des fruits comme la [tomate](#), [concombre](#), courge, [aubergine](#), cornichon, [melon](#), [courgette](#), [poivron](#), [avocat](#), olive ou [piment](#). **Voraces, il épuise le sol**. Faire suivre par des radis, des salades ou du cresson.



LEGUME RACINE /LEGUME A BULBE

C'est un légume dont on ne consomme que la racine de la plante comme la [carotte](#), [radis](#), [betterave](#), [navet](#), salsifis, fenouil, [chou-rave](#), rutabaga ou [céleri-rave](#), ou les bulbes comme [l'ail](#), [l'oignon](#), [l'échalote](#), ciboule, [la ciboulette](#) et [le poireau](#).

Gourmands en potasse (cendre de bois, algues), éviter les cailloux et le compost mal décomposé.



LEGUMINEUSE

C'est un légume dont on ne consomme que l'intérieur des gousses comme les [pois](#), [haricots](#) ou [fèves](#) ou les gousses entières (haricot vert). **Peu gourmands**. Ces légumes se conservent longtemps.



Système végétatif	Besoins nutritifs	Apport de fond	Apport en cours de végétation	Arrosage (faites appel à votre bon sens)	Rotation
Feuille	Azote (salade, ...). Choux, développement plus long, besoins nutritifs en cours de végétation, début d'automne (potasse).	Compost.	Azote sous forme de pulvérisation de purin d'orties (1kg de feuilles dans 10 l d'eau pendant 15 jours, à diluer pour utilisation, 1l de purin pour 10l d'eau).	Garder le sol frais (terre humide sous paillage: herbe de tonte, débris de bois, ...).	Après les légumineuses.
Fruit	Très vorace en potasse (fruit), azote (feuille), phosphore (racine).	Compost Cendre de bois plus ou moins chargée en potasse (2 poignées par petit carré).	Au moment de la formation des fruits (cendre et purin d'orties).	Garder le sol frais puis restreindre l'arrosage à la formation des fruits.	Changer de place tous les ans, faire suivre par de la salade (peu gourmande)
Racine Bulbe	Gourmands en phosphore. Limiter les apports d'azote.	Pas de compost frais, à incorporer bien avant la culture. Profondeur de sol. Cendre (2 poignées par petit carré).		Garder le sol frais jusqu'aux deux vraies premières feuilles. Arrêt pour favoriser le développement des racines. Reprise de l'arrosage à 4 feuilles.	Après les feuilles, pas après les légumineuses.
Légumineuse	Potasse pour la formation des fruits (fèves, haricots, ...) et potasse. Synthétise l'azote.			Garder le sol frais. Fèves semées en octobre, pas besoin d'arrosage.	Ré-enfouir les racines sur place, composter les feuilles. Légumes gourmands en azote.

NPK, des éléments nutritifs de base

NPK représente les trois principaux éléments nutritifs nécessaires aux plantes pendant leurs développements. Ces éléments sont puisés dans le substrat. Dans un pot ou une jardinière ils seront plus rapidement épuisés et un apport régulier sera plus crucial qu'en pleine terre.

N représente l'azote, cet élément nutritif contribue au développement végétatif de toutes les parties aériennes de la plante. Il est profitable à la plantation, au printemps au démarrage de la végétation et aux légumes-feuilles mais il convient de le distribuer sans excès car ce serait au détriment du développement des fleurs, des fruits ou des bulbes. On trouve de l'azote dans le sang séché, dans les tontes de gazon ou dans le purin d'orties.

P représente le phosphore, cet élément nutritif renforce la résistance des plantes et contribue au développement racinaire. Le phosphore se retrouve dans la poudre d'os ou dans les fientes.

K représente le potassium, cet élément contribue à favoriser la floraison et au développement des fruits. Le potassium se retrouve dans la cendre de bois.

Ces trois lettres NPK sont suivies sur les emballages d'engrais de trois valeurs qui correspondent à la proportion de chacun de ces trois éléments. Par exemple un engrais tomates NPK 12.10.20 contient 120 grammes d'azote pour 1 kilo.

Exemples de proportions NPK pour engrais spécifiques:

Engrais pour agrumes: NPK 14.4.28

Engrais pour gazon: NPK 20.10.10

Engrais pour géraniums: NPK 4.6.8

Engrais pour arbres fruitiers: NPK 5.4.8

D'autres éléments:

D'autres éléments dits secondaires sont aussi indispensables au bon développement des plantes comme le calcium (Ca), le soufre (S) ou le magnésium (Mg). La quantité nécessaire est moindre et les quantités présentes dans le sol sont bien souvent suffisantes.

Enrichissement de la terre grâce au vermicompost:

élément de comparaison	sol de surface (en o/oo)	excréments de vers de terre (en o/oo)	enrichissement de la terre de surface (en o/o)
calcium	1,990	2,790	140%
magnésium	0,162	0,492	300%
azote(nitrates)	0,004	0,022	550%
phosphore total disponible	0,009	0,067	740%
potassium	0,032	0,358	>1000%
pH (mesure d'acidité du sol)	6,4 acide	7,0 neutre	-----

4- Les rotations de culture en fonction des familles botaniques:

APIACEES

Appelées anciennement **Ombellifères**, c'est une famille de plantes [dicotylédones](#), caractérisée notamment par son [inflorescence](#) typique, l'[ombelle](#). (Carotte, céleri cerfeuil, persil, fenouil, ...)

Ennemis communs: puceron des racines, limaces.

ASTERACEES

Importante famille de plantes [dicotylédones](#), ce sont essentiellement des plantes herbacées. Les astéracées ont la caractéristique commune d'avoir des fleurs réunies en [capitules](#), c'est-à-dire serrées les unes à côté des autres, sans [pédoncules](#). (Laitues, Chicorées, pissenlits, ...) Leur durée de végétation est courte 10 à 16 semaines, elles sont frugales.

Ennemis communs: limaces et escargots, vers blancs, pucerons

BRASSICACEES

Les légumes de cette famille de plantes [dicotylédones](#), (choux, navet, colza, moutarde, radis, cresson...) fabriquent beaucoup de molécules à base de soufre et pompent ces éléments en quantité dans le sol.

Ennemis communs: altise (petite puce de terre), piéride (petite chenille vert fluo)

CHENOPODIACEES

Les légumes de cette famille de plantes [dicotylédones](#), (betterave, épinard, ...) sont gourmands en azote (modérer les apports sur les épinards) et en matière organique.

CUCURBITACEES

Ce sont des plantes [dicotylédones](#), herbacées (très rarement des arbustes), plus ou moins rampantes ou grimpantes, dont les fleurs sont généralement unisexuées. Elles aiment le compost à la folie.

FABACEES

Famille de plantes [dicotylédones](#) aussi appelée couramment **Légumineuses** ou **Papilionacées**. Les fèves, haricots, petits pois, ... sont très frugaux car ils ont la caractéristique de s'associer avec des bactéries pour synthétiser l'azote de l'air afin de le transformer en engrais naturel.

Peu de parasites à craindre.

ALLIACEES

Famille de plantes [monocotylédones](#), ils ont tous des feuilles allongées aux nervures parallèles avec une durée de végétation de plus de 6 mois (ail, ciboulette, oignon, poireau, échalote, ...)

Ennemi commun: la mouche mineuse du poireau.

SOLANACEES

C'est une famille de plantes qui a une grande importance économique. En sont issus bon nombre de [légumes](#) et de [fruits](#) : [pommes de terre](#), [tomates](#), [aubergines](#), [piments](#) et [poivrons](#). Sont aussi issues de cette famille des cultures industrielles comme le [tabac](#) ou ornementales comme les [pétunias](#) ou les [morelles faux jasmin](#).

Beaucoup de plantes de cette famille sont riches en [alcaloïdes](#) et certaines sont très toxiques : [belladone](#), [morelle](#), [brugmansia](#), [datura](#), [mandragore](#), [tabac](#).





Leur durée de végétation est relativement longue, 5 à 7 mois.

Ennemi commun: la mouche blanche ou aleurode.









5- Propriétés des plantes:

Des exemples d'associations, **les plantes qui éloignent les insectes** :

- Les **carottes**, par leur odeur, font fuir la **mouche de l'oignon** (*Hylema antiqua*) et la **teigne du poireau** (*Acrolepiopsis assectella*), à semer donc entre les rangs. Par contre, pour éloigner la **mouche de la carotte** (*Psila rosae*), mieux vaut ajouter du marc de café au terreau avant de semer !
- **Sauge, romarin, thym**, moutarde, **persil**, trèfle, **céleri** et **tomates** éloignent la **piéride du chou** (papillon), les **limaces** et les **escargots**. C'est la seconde génération de ce papillon qui fait des dégâts... Inutile de se précipiter sur son pulvérisateur aux premiers vols de ces papillons !
- Le **myosotis** est un excellent compagnon pour les cultures de **framboisiers**. Son odeur permet d'éviter la prolifération du **ver du framboisier**.
- L'**hysope** évite aux choux les pontes des **mouches blanches**.
- La **menthe verte ou poivrée** va éloigner les **pucerons noirs** des **rosiers**.
- Plantez du **fenouil** à proximité des **salades** pour les protéger des attaques de **limaces**! Celui-ci dégage une odeur que ne supportent pas les limaces...
- La **lavande** déplaît aux **fourmis**, **limaces** et **escargots** et protège les **roses** contre les **pucerons**.
- L'**absinthe** ou **armoïse** déplaît à beaucoup d'insectes. On la plante traditionnellement près des **groseilliers** pour protéger ceux-ci des **parasites**.

Légumes	Propriétés
Achillée	<i>Attire les auxiliaires comme la coccinelle, renforce la teneur en huiles essentielles des aromates, éloigne de nombreux insectes.</i> 
Ail	<i>Eloigne les insectes en général, s'utilise en décoction fongicide et pesticide voir décoction d'ail.</i>
Alysse	<i>Attire formidablement les insectes auxiliaires.</i>
Basilic	<i>Eloigne les mouches et les moustiques - renforce le goût des tomates.</i>
Bourrache	<i>Attire les abeilles et pollinisateurs, se reproduit facilement une fois installée, éloigne les vers des tomates.</i> 
Capucine	<i>Attire les pucerons, éloigne les punaises des courgettes et citrouilles.</i> 
Carotte	<i>Eloigne la mouche des oignons et des poireaux (et réciproquement).</i> 

Fenouil	à éloigner de tout
----------------	--------------------

Lavande	Eloigne les pucerons et les fourmis peut s'utiliser en purin, éloigne les papillons et les mites nocturnes.	
Menthe	Eloigne les piérides du chou,	et les altises. 
Oeillet d'inde	Eloigne les pucerons tout le jardin.	 , les altises. Planter en bordure, à travers
Ortie	Riche en azote, s'utilise décomposée sous forme de purin ou dans le compost voir purin d'ortie .	
Ortie blanche	Eloigne les doryphores.	
Phacélie	Installée en bordure, ou en culture intercalaire comme engrais vert : attire les pollinisateurs et les insectes auxiliaires dont les syrphes et les carabes.	 
	Se reproduit facilement, détruire avant la montée en graine.	
Poireau x et oignons	Eloigne la mouche de la carotte.	
Romarin	Contrôle les piérides, les mouches des carottes.	
Sariette	Protège les haricots de leur mouche, renforce leur goût.	
Sauge	Les limaces ne les apprécient pas, les mouches des carottes non plus.	
Thym	Eloigne les mouches blanches (aleurodes)	 , protège les choux.
Tomate	On peut aussi utiliser les feuilles en purin.	

6- Association de plantes:

Légumes	associer avec	éloigner de
Ail	Carottes, betteraves, fraisiers, tomates	choux et haricots, pois
Aubergine	haricots, pois, thym	
Betterave	Choux, oignons, ail et oignons	haricots à rames
Carottes	poireaux, oignons, ail, romarin, échalottes, ciboulette, sauge	menthe, aneth
Céleri	éloigne les piérides du chou, chou, poireaux, ail, oignons, ciboulette, tomates	persil
Choux	sauge, thym, menthe, capucine, laitues, tomates	ail, oignons, poireaux, ciboulettes, , fraisiers, radis, moutarde autres crucifères
Choux brocolis	concombres, pommes de terre, céleri, betteraves, menthe, romarin	fraisiers, radis, tomates
Concombre et cornichons	choux, pois, oignons, échalottes ciboulette, haricots, radis, laitues	pommes de terre, sauge, romarin, menthe
Courgettes	radis, menthe, pois, radis, haricots	pommes de terre
Epinards	laitues, concombres, pois, poireaux, choux	pommes de terre, tomates, poivrons
Haricots	Pas difficiles, pois, choux, sariette, concombres et cornichons, courgettes, radis, œillets d'inde	oignons, ail, poireaux, ciboulette
Laitue	radis, fraisiers, pois	
Oignons	carottes, betteraves, laitues, céleri, choux, navets et radis	haricots et pois, pommes de terre, choux, sauge
Poireaux	carottes, céleri	haricots pois et choux
Pois	Pas difficiles, haricots, radis, carottes, navets, choux, concombres, courgettes, céleri, laitues, aubergines, épinards, pommes de terre hâtives, menthe,	ail, oignons, poireaux, ciboulette, pommes de terre tardives
Poivrons et piments	Tomates, oignons, carottes, basilic	épinards
Pomme de terre	haricots nains (éloignent le doryphore), œillets d'inde, haricots et pois	tomates, aubergines, concombres, courgettes, épinards, potirons et citrouilles
Potiron et citrouille	un pied de camomille sera apprécié, des radis aussi	pommes de terre et choux
Radis	carottes et oignons, tomates, concombres, courgettes, haricots, pois, laitues, persil	choux, pommes de terre
Tomates	basilic, menthe, poivrons, oignons, poireaux, haricots, choux	betterave, aubergines, concombres, courgettes, épinards, pommes de terre, pois

<p>Pâquerettes Astéracées.</p>	<p>Pois mangetout à rame (6 graines côté nord, près du bord) Fabacées, graine, peu gourmand Semis mi-février en pleine terre, 3 à 5cm de profondeur, voile de forçage jusqu'à fin avril, récolte en mai-juin.</p>		<p>Pâquerettes Astéracées.</p>
<p>Estragon (3 pieds plantés sur le côté) Astéracées, feuille Plantation en février-mars.</p>	<p>Laitue pommée (5 graines) Astéracées, feuille, peu gourmande Semis pleine terre en mars, à 0,5 cm de profondeur, récolte fin mai.</p>	<p>Radis/carottes Mi-février.</p>	<p>Radis (9 à 16 graines) Brassicacées, racine, gourmands en potasse Semis pleine terre en mars, 3 à 4 cm de profondeur, récolte un mois après.</p>
<p>Carotte (5 à 9 trous, 2-3 graines par trou) Apiacées, racine, gourmands en potasse Semis pleine terre en février sous voile de forçage, pas de compost frais et ajouter du marc de café, éloigne la mouche de l'oignon et la teigne du poireau. Récolte fin mai.</p>	<p>Oignon blanc (5 à 9 bulbillons) Alliacées, bulbe Repiquage de bulbillons que l'on enterre de leur hauteur en février (durée de culture très longue). Eloigne la mouche de la carotte.</p>	<p>Laitue Batavia (5 plants) Astéracées, feuille, peu gourmande Repiquage début mars (3-4 feuilles).</p>	<p>Persil (3 plants placés sur le côté) Apiacées, feuille Semis en mars, très lent (1 mois de germination). Possibilité de repiquer en plants (plus rapide).</p>
<p>Cresson Brassicacées, feuille, gourmand en soufre Semer mi-février assez clair (16-25 pieds après éclaircissage) à 0,5 cm de profondeur. Récolte dès les premières vraies feuilles jusqu'à ce qu'il monte à fleur.</p>	<p>Laitue Batavia (5 plants) Astéracées, feuille, peu gourmande Repiquage mi-mars (3-4 feuilles).</p>	<p>Cresson Brassicacées, feuille, gourmand en soufre Semer en mars assez clair (16-25 pieds après éclaircissage) à 0,5 cm de profondeur. Récolte dès les premières vraies feuilles jusqu'à ce qu'il monte à fleur.</p>	<p>Epinards (5 graines) Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique. Semer en février à 2cm de profondeur. 3-4 récoltes feuille par feuille jusqu'aux gelées.</p>

Remarques, commentaires:

Plan de culture, suite avril/mai (1ère rotation)

<p>Aubergine (1 plant et Basilic) Solanacées, fruit, très gourmande. Repiquage début mai (terre chaude avec apport de compost) sous cloche ou voile. Pincer l'extrémité de la tige à 40 cm de hauteur.</p>	<p>Tomate (1 plant et mâche) Solanacées, fruit, gourmande. Repiquage mi-mai avec voile de forçage. Ne laisser se développer que la tige centrale. Récolte à partir de mi-Juillet.</p>	<p>Concombre à palisser (1 plant) Cucurbitacées, fruit. Repiquage en mai (terre chaude avec apport de compost) sous cloche ou voile.</p>	<p>Tomate (1 plant et mâche) Solanacées, fruit, gourmande. Repiquage mi-mai avec voile de forçage. Ne laisser se développer que la tige centrale. Récolte à partir de mi-juillet.</p>
<p>E Chou-fleur (1 plant) s Brassicacées, fleur, t envahissant. r Semer de mars (voile) à a juillet sous 1 à 2 cm de g terre. Cueillir puis o arracher lorsque la fleur n cesse de croître.</p>	<p>Haricot vert (5 graines) Fabacées, fruit, frugaux synthétiseurs d'azote. Semer fin avril à 1 cm de profondeur. Placer 3 graines et choisir le plus beau plant. Tuteurer à partir de 15 cm. Récolte de juin à septembre. Quand il n'y a plus de fleur, couper les tiges et laisser les racines dans le sol.</p>	<p>Poivron (1 plant + 4 laitues) Solanacées, fruit. Planter mi-mai sur sol chaud avec voile de forçage ou cloche. Récolte à la fin de l'été.</p>	<p>Poireau (9 plants) Alliacées, feuilles, très gourmand. Pailer en été avec du compost mûr, arroser souvent avec un peu de purin d'ortie. Récolte à partir de fin août.</p>
<p>Mesclun d'été (5 plants) Astéracées, feuille, peu gourmande. Repiquage (3-4 feuilles) de 5 variétés de salades fin mai.</p>	<p>Oignon blanc (5 à 9 bulbillons) Alliacées, bulbe A récolter fin mai en vert.</p>	<p>Haricot vert (5 graines) Fabacées, fruit, frugaux synthétiseurs d'azote. Semer fin mai à 1 cm de profondeur. Placer 3 graines et choisir le plus beau plant. Tuteurer à partir de 15 cm. Quand il n'y a plus de fleur, couper les tiges et laisser les racines dans le sol.</p>	<p>Persil et laitue d'été (5 plants) Astéracées, feuille, peu gourmande Repiquage (3-4 feuilles) entre les 3 pieds de persil.</p>
<p>Carotte (5 à 9 trous, 2-3 graines par trou) Apiacées, racine, gourmands en potasse Semis pleine terre en avril sous voile de forçage, pas de compost frais et ajouter du marc de café, éloigne la mouche de l'oignon et la teigne du poireau.</p>	<p>Chou brocoli (1 plant) Brassicacées, fleur, envahissant. Semer fin mai sous 1 à 2 cm de terre. Cueillir puis arracher lorsque la fleur cesse de croître.</p>	<p>Œillet d'Inde (1 plant) Semis en mars, repiquage au jardin en mai. Contrôle les nématodes et plusieurs autres insectes nuisibles, éloigne les pucerons, les altises.</p>	<p>Epinards (5 graines) Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique. Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties. 3-4 récoltes feuille par feuille jusqu'aux gelées.</p>

Remarques, commentaires:

Plan de culture, suite juin/juillet (2ème rotation)

<p>Aubergine (1 plant et Basilic)</p> <p>Solanacées, fruit, très gourmande. Penser à pincer l'extrémité de la tige à 40 cm de hauteur. Attention aux doryphores!</p>	<p>Tomate (1 plant et mâche)</p> <p>Solanacées, fruit, gourmande. Penser à ne laisser se développer que la tige centrale. Pailler et arroser régulièrement. Récolte à partir de mi-juillet.</p>	<p>Concombre à palisser (1 plant)</p> <p>Cucurbitacées, fruit. Pailler avec du compost ou du fumier bien décomposé, les apports de purin d'orties sont appréciés.</p>	<p>Tomate (1 plant et mâche)</p> <p>Solanacées, fruit, gourmande. Penser à ne laisser se développer que la tige centrale. Récolte à partir de mi-juillet.</p>
<p>E Chou-fleur (1 plant) s Brassicacées, fleur, t envahissant. r Semer de mars (voile) a à juillet sous 1 à 2 cm g de terre. Cueillir puis o arracher lorsque la n fleur cesse de croître.</p>	<p>Mesclun d'automne dont roquette (5 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande. Semer à 1 cm de profondeur 5 variétés de salades.</p>	<p>Poivron (1 plant + 4 laitues)</p> <p>Solanacées, fruit. Végétation lente au début, 1ère fleur fin juin. Pailler. Récolte à la fin de l'été.</p>	<p>Poireau (9 plants)</p> <p>Alliacées, feuilles, très gourmand. Pailler en été avec du compost mûr, arroser souvent avec un peu de purin d'ortie. Récolte à partir de mi-août.</p>
<p>Chou Chinois (4 plants)</p> <p>Brassicacées, feuille, gourmands en potasse Semis pleine terre en juin, 3 à 1-2 cm de profondeur. Pousse vite, arroser souvent et pailler.</p>	<p>Haricot vert (5 graines)</p> <p>Fabacées, fruit, frugaux synthétiseurs d'azote. Semer début Juin à 1 cm de profondeur. Placer 3 graines et choisir le plus beau plant. Tuteurer à partir de 15 cm. Récolte de juin à septembre. Quand il n'y a plus de fleur, couper les tiges et laisser les racines dans le sol.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique. Semer fin juillet à 2cm de profondeur. Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties. Récolte au printemps.</p>	<p>Persil et Haricot vert (5 graines)</p> <p>Fabacées, fruit, frugaux synthétiseurs d'azote. Semer en juillet à 1 cm de profondeur. Placer 3 graines et choisir le plus beau plant. Tuteurer à partir de 15 cm. Quand il n'y a plus de fleur, couper les tiges et laisser les racines dans le sol.</p>
<p>Carotte (5 à 9 trous, 2-3 graines par trou)</p> <p>Apiacées, racine, gourmands en potasse Pailler et arroser souvent, éliminer les plants en excédent au stade 3-4 feuilles. Le marc de café éloigne la mouche de l'oignon et la teigne du</p> <p><u>Remarques,</u> <u>commentaires:poireau.</u></p>	<p>Chou brocoli (1 plant)</p> <p>Brassicacées, fleur, envahissant. Semer fin mai sous 1 à 2 cm de terre. Cueillir (août) puis arracher lorsque la fleur cesse de croître.</p>	<p>Œillet d'Inde (1 plant)</p> <p>Semis en mars, repiquage au jardin en mai. Contrôle les nématodes et plusieurs autres insectes nuisibles, éloigne les pucerons, les altises.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique. Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties. 3-4 récoltes feuille par feuille jusqu'aux gelées.</p>

Plan de culture, suite août/septembre (3ème rotation)

<p>Aubergine (1 plant et Basilic)</p> <p>Solanacées, fruit, très gourmande. Penser à pincer l'extrémité de la tige à 40 cm de hauteur. Attention aux doryphores!</p>	<p>Tomate (1 plant et mâche)</p> <p>Solanacées, fruit, gourmande. Penser à ne laisser se développer que la tige centrale. Pailler et arroser régulièrement. Récolte à partir de mi-juillet.</p>	<p>Chicorée frisée (4 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande. Repiquer fin août.</p>	<p>Tomate (1 plant et mâche)</p> <p>Solanacées, fruit, gourmande. Penser à ne laisser se développer que la tige centrale. Récolte à partir de mi-juillet.</p>
<p>E s t r a g o n Mâche (16 à 25 plants)</p> <p>Valérianacées, feuille. Semer en place à la volée en septembre et renouveler tous les 15 jours. Germination parfois longue et capricieuse.</p>	<p>Mesclun d'automne (5 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande. Semer à 1 cm de profondeur 5 variétés de salades.</p>	<p>Poivron (1 plant + 4 laitues)</p> <p>Solanacées, fruit. Végétation lente au début, 1ère fleur fin juin. Pailler. Récolte à la fin de l'été.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique. Semer fin août à 2cm de profondeur. Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties. Récolte au printemps.</p>
<p>Chicorée sauvage (4 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande. Repiquer fin septembre.</p>	<p>Radis (9 à 16 graines)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmands en potasse Semis pleine terre en septembre, 3 à 4 cm de profondeur, récolte un mois après.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique. Semer fin juillet à 2cm de profondeur. Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties. Récolte au printemps.</p>	<p>Persil et Navets (5 plants)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmand en soufre. Semer avant le 15 août à 1 cm de profondeur et éclaircir le semis pour garder 5 racines. Cueillir à la taille d'une mandarine ou récolte au besoin à partir de novembre.</p>
<p>Mâche (16 à 25 plants)</p> <p>Valérianacées, feuille. Semer en place à la volée, terreauter et rouler. Renouveler au bout de 15 jours. Germination parfois longue et capricieuse.</p>	<p>Rutabaga (5 graines)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmand en soufre. Semer avant le 15 août à 1 cm de profondeur et éclaircir le semis pour garder 5 racines. Cueillir à la taille d'une mandarine ou récolte au besoin à partir de novembre.</p>	<p>Chrysanthème d'automne.</p> <p>Astéracées annuelle ou vivace. Semer ou repiquer dès que possible, éclaircir à 15 cm, on peut les multiplier par bouturage.</p>	<p>Cerfeuil (9 plants), apiacées, feuille, semé en août il passe bien l'hiver. Ciboulette (3 ou 4 touffes), alliacées feuille, raser régulièrement.</p>

Remarques, commentaires:

Plan de culture, suite octobre/novembre (4ème rotation)

<p>Laitue d'hiver (5 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande</p> <p>Semis pleine terre en octobre, à 0,5 cm de profondeur.</p>	<p>Case en attente</p>	<p>Chicorée frisée (4 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande.</p> <p>Repiquer fin août.</p>	<p>Case en attente</p>
<p>Mâche (16 à 25 plants)</p> <p>Valérianacées, feuille.</p> <p>Semer en place à la volée en septembre et renouveler tous les 15 jours.</p> <p>Germination parfois longue et capricieuse.</p>	<p>Mesclun d'automne (5 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande.</p> <p>Echalote (9 bulbes) Alliées, bulbe.</p> <p>Enfoncer de la hauteur du bulbe, les feuilles se forment avant les premiers froids. Eviter l'apport de compost frais avant de planter.</p>	<p>Case en attente</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique.</p> <p>Semer fin août à 2cm de profondeur.</p> <p>Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties.</p> <p>Récolte au printemps.</p>
<p>Chicorée sauvage (4 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande.</p> <p>Repiquer fin septembre.</p>	<p>Radis (9 à 16 graines)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmands en potasse</p> <p>Semis pleine terre en septembre, 3 à 4 cm de profondeur, récolte un mois après.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique.</p> <p>Semer fin juillet à 2cm de profondeur.</p> <p>Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties.</p> <p>Récolte au printemps.</p>	<p>Persil et Navets (5 plants)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmand en soufre. Semer avant le 15 août à 1 cm de profondeur et éclaircir le semis pour garder 5 racines. Cueillir à la taille d'une mandarine ou récolte au besoin à partir de novembre.</p>
<p>Mâche (16 à 25 plants)</p> <p>Valérianacées, feuille.</p> <p>Semer en place à la volée, terreauter et rouler. Renouveler au bout de 15 jours. Germination parfois longue et capricieuse.</p>	<p>Rutabaga (5 graines)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmand en soufre.</p> <p>Semer avant le 15 août à 1 cm de profondeur et éclaircir le semis pour garder 5 racines. Cueillir à la taille d'une mandarine ou récolte au besoin à partir de Novembre.</p>	<p>Chrysanthème d'automne.</p> <p>Astéracées annuelle ou vivace.</p> <p>Semer ou repiquer dès que possible, éclaircir à 15 cm, on peut les multiplier par bouturage.</p>	<p>Cerfeuil (9 plants), apiacées, feuille, semé en août il passe bien l'hiver.</p> <p>Ciboulette (3 ou 4 touffes), alliées feuille, raser régulièrement.</p>

Remarques, commentaires:

Plan de culture, suite décembre/janvier (5ème rotation)

<p>Laitue d'hiver (5 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande</p> <p>Semis pleine terre en octobre, à 0,5 cm de profondeur.</p>	<p>Case en attente</p>	<p>Case en attente</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique.</p> <p>Semer en Janvier à 2cm de profondeur.</p> <p>Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties.</p> <p>Récolte à l'automne.</p>
<p>Mâche (16 à 25 plants)</p> <p>Valérianacées, feuille.</p> <p>Semer en place à la volée en Septembre et renouveler tous les 15 jours.</p> <p>Germination parfois longue et capricieuse.</p>	<p>Echalote (9 bulbes)</p> <p>Alliacées, bulbe.</p> <p>Enfoncer de la hauteur du bulbe, les feuilles se forment avant les premiers froids. Les bulbes mûrissent à fleur de terre.</p>	<p>Cresson</p> <p>Brassicacées, feuille, gourmand en soufre</p> <p>Semer en janvier assez clair (16-25 pieds après éclaircissage) à 0,5 cm de profondeur. Récolte dès les premières vraies feuilles jusqu'à ce qu'il monte à fleur.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique.</p> <p>Semer fin juillet à 2cm de profondeur.</p> <p>Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties.</p> <p>Récolte au printemps.</p>
<p>Chicorée sauvage (4 plants)</p> <p>Astéracées, feuille, peu gourmande.</p> <p>Repiquer fin septembre.</p>	<p>Ail blanc ou violet (9 gousses)</p> <p>Aliacées, bulbe.</p> <p>Enfoncer chaque gousse de sa hauteur, la pointe doit affleurer et recouvrir avec des fougères sèches. Récolter en juin ou en juillet.</p>	<p>Epinards (5 graines)</p> <p>Chénopodiacées, feuille, gourmand en azote et en matière organique.</p> <p>Semer fin juillet à 2cm de profondeur.</p> <p>Penser à arroser souvent en ajoutant du purin d'orties.</p> <p>Récolte au printemps.</p>	<p>Persil et Navets (5 plants)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmand en soufre. Semer avant le 15 août à 1 cm de profondeur et éclaircir le semis pour garder 5 racines. Cueillir à la taille d'une mandarine ou récolte au besoin à partir de novembre.</p>
<p>Mâche (16 à 25 plants)</p> <p>Valérianacées, feuille.</p> <p>Semer en place à la volée, terreauter et rouler.</p> <p>Renouveler au bout de 15 jours. Germination parfois longue et capricieuse.</p>	<p>Rutabaga (5 graines)</p> <p>Brassicacées, racine, gourmand en soufre.</p> <p>Semer avant le 15 août à 1 cm de profondeur et éclaircir le semis pour garder 5 racines. Cueillir à la taille d'un mandarine ou récolte au besoin à partir de novembre.</p>	<p>Carotte (5 à 9 trous, 2-3 graines par trou)</p> <p>Apiacées, racine, gourmands en potasse</p> <p>Semis pleine terre fin janvier sous voile de forçage, pas de compost frais et ajouter du marc de café, éloigne la mouche de l'oignon et la teigne du poireau. Récolte fin mai.</p>	<p>Cerfeuil (9 plants), apiacées, feuille, semé en août il passe bien l'hiver.</p>

Remarques, commentaires: