

Jardiner - Trucs et Astuces

SOMMAIRE

1. Purins, macérations, décoctions

- Ortie
- Consoude
- Prêle
- Rubharbe
- Ail
- Oignon
- Tomate
- Pissenlit

2. Quel PH pour quelle plante ?

3. Trucs et astuces pour le potager

- Ail
- Carotte
- Chou
- Haricot
- Melon
- Petit pois
- Poireau
- Pomme de terre
- Potiron
- Radis
- Salade
- Tomate

4. Les associations favorables

1 - LES PURINS, INFUSIONS ET DECOCTION DE PLANTES

ORTIE

Fabrication:

- Hacher grossièrement 1 kg d'orties pour 10 litres d'eau. Laisser macérer
- 12 heures à 24 heures (à 18°C) pour obtenir un effet insecticide et fongicide
- 10 à 15 jours à 18°C (lorsque le mélange ne produit plus de bulles lorsqu'on le remue) pour servir d'engrais et de stimulateur de croissance

Dilution:

- 5%: traitements foliaires
- 10-20%: arrosage au pied des plantes

Usages:

- Riche en azote, éléments organiques et minéraux et en oligo-éléments, constitue un engrais efficace
- Préventif contre le mildiou, la rouille, l'oidium
- Répulsif des acariens, pucerons

CONSOUDE

C'est l'engrais vert le plus précieux au potager. Riche en éléments nutritifs (en particulier azote et potasse), on l'utilise pour constituer un purin aussi riche que le nitrate de potasse.

Fabrication:

- Il faut environ 1 kg de feuilles que l'on fait macérer une semaine dans 10 litres d'eau.
- On filtre et on pulvérise le feuillage (dilué à 1/20) ou on arrose le pied des plantes (dilué à 1/4).
- La consoude mise en tas produit en quelques jours un compost largement aussi riche que le fumier.

Usages : favorise la croissance et la floraison des plantes.

PRELE

La prèle est riche en silice qui renforce la résistance aux maladies

Fabrication:

- Faire tremper 1 kg de tiges de prèle finement coupées dans 10 litres d'eau.
- Faire bouillir 30 mn et laisser refroidir au moins 12 heures.
- Utiliser en pulvérisation diluée à 20%.

Usages : Contre les maladies cryptogamiques et plus particulièrement la rouille, la maladie des taches noires sur le rosier, la moniliose, la cloque du pêcher, le botrytis et le mildiou.

RHUBARBE

Fabrication:

- Plonger 1.5 kg de feuilles de rhubarbe dans 10 litres d'eau bouillante.
- Porter à ébullition et éteindre le feu.
- Laisser infuser au moins 24 heures.
- Pulvériser non dilué

Usages : contre la teigne du poireau et les pucerons noirs

AIL ET OIGNON

Fabrication :

- Hacher 50g d'ail et 650 g d'oignon avec leurs peaux.
- Verser ce hachis dans 10 litres d'eau bouillante et laisser infuser 12 heures.
- Pulvériser sans diluer.

Usages : Contre les maladies cryptogamiques

TOMATE

Fabrication :

- Faire macérer 1 kg de feuilles et tiges de tomate hachées dans 10 litres d'eau de pluie de 12 heures à 3 jours.
- En prévention, pulvériser cette préparation non diluée tous les 4 ou 5 jours.

Usages : En préventif, contre les teignes des poireaux, les altises et les piérides du chou. En curatif contre les pucerons

PISSENLIT

Fabrication :

- Faire macérer 1,5 à 2 Kg de plantes entières avec la racine dans 10 litres d'eau.
- Arroser le sol au printemps et à l'automne de ce purin dilué à 1/5.

Usages : stimule la croissance et améliore la qualité des légumes des plantes.

2 - QUEL PH POUR QUELLE PLANTE

La plupart des oligo-éléments se dissolvent mieux dans des conditions modérément acides (PH d'environ 6.5) mais une grande proportion des plantes pousse avec bonheur dans un sol normal quelconque, qui peut varier de légèrement acide à légèrement alcalin.

	Acide		Neutre		Alcalin		
	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8
Fenouil, romarin	■	■	■	■	■	■	■
Endive, persil, pomme de terre, groseille à maquereau	■	■	■	■	■	■	■
Asperge, basilic, carotte, courgette, échalotte, oseille, poivron, sauge, fraiser, framboise, groseille	■	■	■	■	■	■	■
Chou fleur, maïs	■	■	■	■	■	■	■
Brocoli, ciboulette, citrouille, concombre, cresson, navet, radis, thym, rhubarbe	■	■	■	■	■	■	■
Ail, tomate	■	■	■	■	■	■	■
Artichaut, betterave, céleri, chou vert et rouge, courge, épinard, haricot, laitue, oignon, poireau, pois	■	■	■	■	■	■	■
Chicorée	■	■	■	■	■	■	■
Menthe	■	■	■	■	■	■	■

Modifications de PH

- Ajouter du Soufre, des écorces de pin pour ACIDIFIER UN SOL TROP ALCALIN
- Ajouter de la chaux, de la cendre de bois, du fumier de bovin pour NEUTRALISER UN SOL TROP ACIDE

3 - Trucs et astuces pour le potager

AIL

- Plantez les caïeux entre 2 et 3 cm de profondeur, d'octobre à décembre ou de février à mars.
- Récolter dès que les feuilles sont fanées.
- Ne pas planter deux années de suite l'ail au même endroit ni après les oignons, échalotes ou poireaux.
- L'ail ne développera une belle tête que si les caïeux dormants sont soumis, pendant un à deux mois au froid (entre 0 et 10°C)
- Dans les sols humides, pour éviter l'humidité stagnante redoutée par l'ail, le planter sur des petites buttes. L'eau s'évacuera plus facilement.
- L'ail n'aime pas une fumure riche en azote et préfère les sols légers et alcalins.

- Apporter plutôt du sulfate de potasse (40 ou 50 g par m²) ou de la cendre de bois

CAROTTE

- Semer en pleine terre très tôt (mars-avril) ou très tard (juillet)
- Arroser souvent dès le semis avec une eau d'ail ou d'oignon concentrée.
- Semer en même temps carottes et radis. Ceci permettra de repérer les rangées de semis.
- Intercaler des rangs d'oignons avec ceux des carottes pour limiter la mouche de la carotte (et vice versa)
- Traiter après un éclaircissage ou une récolte car l'odeur dégagée attire la mouche de la carotte.

CHOU

- Le chou a besoin d'un sol ferme, ne pas trop bêcher avant la plantation et Borner les plants lors du repiquage
- Pour prévenir la hernie du chou, assurez une rotation des cultures, ne jamais planter les choux deux années de suite au même endroit.
- Ne jetez pas les déchets de chou au compost et apportez un amendement calcaire; la hernie du chou est moins fréquente dans les sols alcalins. De plus, en sol acide, les choux restent petits et pomment mal.
- Planter des oignons, du céleri, des tomates à côté des choux. Leur odeur semble éloigner la piéride.
- Protéger les choux des altises en les plantant près des salades
- Planter quelques soucis entre les rangées de chou pour limiter les attaques de la mouche blanche
- Planter à proximité, absinthe, aneth, camomille, céleri, chanvre, hysope, mélisse, menthe, romarin, sauge, thym, qui ont une action insecticide.
- Pour aider à la formation de la pomme, on peut supprimer une partie du pivot de la racine au moyen d'un coup de bêche donné obliquement, ou inciser légèrement la tige à l'aide d'une serpette.

HARICOTS

- Éviter de réutiliser les graines récoltées par vous même.
- Ne pas semer avant le 15 mai en région parisienne.
- En terre lourde et humide, semer en poquets.
- Associer avec poireau, céleri, maïs, concombre, chou et pomme de terre. (Le haricot éloigne le doryphore tandis que la pomme de terre repousse le coléoptère du haricot.)
- Les haricots verts plantés avec la sarriette poussent mieux et ont un meilleur goût.

Trop d'azote favorise le feuillage au détriment de la fructification.



MELON

- Le melon ne fructifie que sur la 3ème génération de rameaux, ce qui explique que l'on essaie d'y arriver le plus rapidement grâce à la taille:
- Pincer au dessus de la 2ème feuille
- Pincer au dessus de la 3ème feuille
- Pincer chaque rameau au dessus de la 3ème feuille



- Après le fruit, tailler sur 2 feuilles



OIGNON

- L'oignon ne supporte pas la concurrence, désherber régulièrement.
- Une terre trop riche en azote empêche le grossissement des bulbes. Dans ce cas repiquer des laitues entre les rangs d'oignons



PETITS POIS

- Lorsque les pois ont 20 cm, butter les pieds, arroser copieusement et éviter d'apporter de l'engrais azoté.
- Les pois comme toutes les légumineuses (ayant la faculté de fixer l'azote de l'air dans le sol) redoutent les sols trop riches en azote
- Ne jamais cueillir les pois par temps humide ou quand les feuilles sont mouillées (risque de rouille)



POIREAU

- Le poireau exige un sol extrêmement riche. Il affectionne le fumier de porc ou de chèvre.
 - Il exige beaucoup de potasse.
- Avant de repiquer les plants de poireau, laissez les faner 2 à 3 jours sur le sol.
- Associer avec la carotte qui repousse la teigne du poireau

RADIS

- Exige un arrosage régulier pour éviter son goût piquant.
- Favorisé par la capucine qui lui donne plus de goût.

SALADE

- Lors d'un repiquage par temps chaud, placer des pots sur les plants pour favoriser la reprise et les protéger des oiseaux et limaces
- Repiquer les plants de salade entre des plants de choux qui leur feront un peu d'ombre
- Plantez du cerfeuil entre vos salades, il les protège des maladies, des limaces et des insectes en général.
- Un excès d'azote peut empêcher la pomaison
- Bien travailler le sol avant repiquage et biner régulièrement pour éviter les vers blancs.

TOMATE

- Enterrer le plant jusqu'aux premières feuilles, la tige en biais pour favoriser l'enracinement
- Mettre une poignée d'ortie dans le trou lors de la plantation
- Contre le mildiou: Enfoncer un fil de cuivre dans les tiges. La sève se chargera de cuivre ce qui luttera préventivement contre le mildiou.

- Pour les rendre plus savoureuses, ajouter une cuillère à soupe de sucre à l'eau d'arrosage lorsque les fruits commencent à rougir
- Planter des œillets d'Inde, soucis, basilic entre les plants de tomate pour éloigner les insectes
- Si les oiseaux picorent vos tomates, c'est qu'ils ont soif. Placer des bols d'eau à proximité.
- Ne pas mouiller le feuillage lors de l'arrosage.

Arroser les pieds avec du purin d'ortie

4 - Associations favorables

LEGUMES	ASSOCIATIONS FAVORABLES	ASSOCIATIONS DEFAVORABLES
Ail	betterave, concombre, fraisier, laitue, tomate	haricots, pois
Artichaut	salade, haricots, pois, radis	
Asperge	haricot, pois, salade, ail, oignon, échalote, radis, navet, chou, tomate, persil	
Aubergine	haricot	
Betterave	ail, chou, haricot nain, oignon, céleri	
Carotte	laitue, radis, pois, poireau, navet, oignon, haricot, ciboulette, bette	aneth
Chou	Betterave, céleri, épinard, laitue, haricot, pois, pomme de terre, concombre, tomate	fraisier, fenouil, radis
Concombre	Haricot, betterave, chou, radis, ail, mais, concombre	Pomme de terre, tomate
Courge, Potiron	Mais, haricot, salade	
Épinard	Fraisier, haricot, radis, oignon	
Haricot	Pomme de terre, laitue, betterave, radis, concombre, chou, carotte	Oignon, poireau, ail, radis, tomate, ciboulette
Mais	Tomate, laitue	Betterave
Navet	Pois, laitue	
Oignon	Betterave, Fraisier, concombre, laitue, carotte, épinard	Haricot, pois
Poireau	Oignon, épinard, céleri, carotte, laitue, haricot, mâche, tomate	
Pois	Radis, carotte, concombre, navet, pomme de terre, asperge, chou, épinard	Ail, oignon, échalote, ciboulette, persil
Pomme de terre	Haricot, pois, chou, raifort, fève, radis	Concombre, courge, tomate, tournesol, carotte
Radis	Carotte, salade, pois, artichaut, asperge, céleri, pomme de terre, cerfeuil	haricot, chou
Tomate	Chou, carotte, asperge, oignon, persil, ail, céleri, mâche, radis	Cornichon, concombre, haricot, fenouil, pomme de terre