

Fiche conseil



Comment réussir votre potager



TRUFFAUT
plus belle sera la terre



Comment réussir votre potager

Un goût incomparable

Nos grands-parents possédaient tous un potager destiné à fournir les légumes nécessaires à la maisonnée.

Aujourd'hui, il a perdu ce caractère strictement utilitaire.

Cultiver son potager procure des plaisirs infinis : réussir ses semis, voir lever les jeunes plants en ligne, observer la formation de légumes colorés et odorants, puis récolter et offrir à son entourage les légumes que l'on a fait pousser soi-même, tout frais, tendres et savoureux.

A l'heure des supermarchés, les légumes du potager sont d'une incomparable qualité gustative et d'une exceptionnelle diversité. Cueillir une batavia bien croquante, récolter des haricots verts fins et sans fils, des tomates vraiment mûres.

Agrémenter ses plats d'aromates frais tout au long de l'année.

Des plaisirs réservés aux spécialistes ? Détrompez-vous. Cette fiche vous guidera dans votre choix et vous permettra de réussir les légumes que vous n'avez jamais osé semer.

Les indispensables au potager

Les légumes, que nous avons sélectionnés pour vous, sont faciles à cultiver et ne nécessitent pas une surface importante. Quelles que soient les dimensions de votre potager, vous pouvez semer toutes ces espèces sur moins de 50 m², elles vous procureront une grande diversité de saveurs.

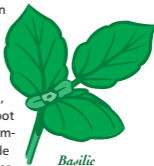
LE COIN DES AROMATES

Il suffit d'un petit coin de jardin à proximité de la maison (pour les odeurs) et notamment de la cuisine (pour plus de facilité) pour s'offrir une collection de plantes aromatiques et condimentaires.

La plupart d'entre elles se cultivent facilement. Certaines donnent même d'excellents résultats dans une simple jardinière installée sur le rebord de la fenêtre.

Au soleil :

Le basilic demande un emplacement ensoleillé et abrité. Vous pouvez le semer en avril au jardin pour une récolte estivale, ou bien en juillet en pot pour une récolte automnale, à condition de rentrer le pot dès les premiers froids.



Basilic



Persil
frié

Oseille

A mi-ombre :

La ciboulette, le persil, le cerfeuil, la coriandre et l'oseille préfèrent une situation plus fraîche, à mi-ombre. Tous apprécient le sol riche du potager ainsi que des arrosages copieux et réguliers.

- Roses à bout blanc ou tout rouges, ronds ou longs, **les radis** sont les légumes préférés des débutants. Surveillez bien leur arrosage, un manque d'eau les rendrait piquants.

- La laitue "Feuille de Chêne" est une laitue à couper. Elle ne forme pas de cœur comme les traditionnelles laitues pomées. Ses feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins, en les coupant au-dessus du collet. De nouvelles feuilles réapparaissent quelques jours plus tard.

- Semé au début du printemps, le **cresson alénois** offre ses feuilles pleines de vitamines. Arrosez-le abondamment pour éviter qu'il ne monte trop rapidement.

Conseil TRUFFAUT



Pour améliorer la levée des graines de persil, faites-les tremper dans l'eau pendant 24 heures avant de les semer.

Conseil TRUFFAUT



Échelonnez vos semis tous les 15 jours, cela vous permettra de récolter vos légumes durant une bonne partie de l'année et toujours au stade optimal.

Une récolte en quelques semaines

LES LÉGUMES "TURBO"

Tellement faciles à cultiver, on les réussit à coup sûr. Ils se développent en quelques semaines. Comptez environ 3 semaines pour **les radis**, 3 à 4 semaines pour **les laitues "Feuille de Chêne"**, 2 à 3 semaines pour **le cresson alénois**, 6 à 8 semaines pour **les navets** et **les épinards**, 8 à 10 semaines pour **les carottes hâtives**.

Le plaisir des saveurs retrouvées

Les tomates, les haricots et les salades sont des légumes aux variétés et aux utilisations multiples. Un rêve de gastronome réalisable à partir de graines et de plants que nous vous proposons. Réussir son potager c'est facile à condition de bien choisir les variétés.



• Réservez les vivaces aux bordures entourant vos carrés de légumes. Elles pourront ainsi rester en place plusieurs années. Certaines espèces, telles que les coquelourdes et les centaurees, sont aussi très faciles à cultiver.

Conseil TRUFFAUT



Semez des œillets d'Inde à côté de vos carottes. Ils émettent une forte odeur qui fait fuir la mouche de la carotte.

Conseil TRUFFAUT



Arrosez régulièrement vos légumes en pot car ils disposent d'une petite réserve d'eau.

LE CALENDRIER DES SEMIS

Espèce		Période de semis	Durée de culture
● Aubergine	(P)	Février à avril	4 à 5 mois
● Betterave	(P)	Mars à Juin	3 mois v
● Cardon		Mai à Juin	5 mois
● Carotte		Février à Juillet	2 mois v à 3 mois
● Céleri rave	(P)	Avril à Mai	6 à 7 mois
● Céleri à côtes	(P)	Mars à Juin	6 à 7 mois
● Cerfeuil		Toute l'année	25 à 30 jours
● Chicorée frisée	(P)	Février à Mai	4 mois
● Chicorée scarole	(P)	Mai à Août	4 mois
● Chicorée sauvage		Mai à Août	4 à 5 mois
● Chicorée de Bruxelles "Witloof" (endive)	(P)	Avril à Juin	5 mois (+3 semaines de forçage)
● Chou de Printemps (semis d'automne)	(P)	Août / Septembre	8 mois
● Chou d'été / d'automne	(P)	Mars à Juin	4 mois
● Chou d'hiver	(P)	Mai à Juin	7 à 8 mois
● Chou Brocoli	(P)	Mars à Juin	4 à 5 mois
● Chou de Bruxelles	(P)	Mars à Juin	8 à 10 mois
● Chou fleur d'été/d'automne	(P)	Février / Mars	5 à 8 mois
● Chou fleur d'hiver	(P)	Mai à Juillet	5 à 8 mois
● Chou de Chine (Pe-Tsai)		Juillet / Août	2 mois v à 3 mois
● Chou rave		Mars à juin	3 mois

● Culture très facile ● Culture assez facile ● Culture plus délicate (P) Privilégiez le plant



LES LÉGUMES "PLAISIR"

• **Toutes les tomates ne se ressemblent pas.** Certaines sont aplaties et côtelées, comme la fameuse 'Marmande', d'autres rondes et bien lisses, comme la 'Saint-Pierre', d'autres encore allongées et fermes, comme la 'Roma'. Facile à couper, cette dernière est idéale pour les salades, alors que la 'Saint-Pierre' se déguste plutôt farcie. Essayez aussi les tomates-cerises ou tomate-poires, petits fruits en grappes pour un apéritif réussi. Pour une culture plus rapide, préférez des plants.

Optez pour un système d'arrosage de goutte-à-goutte au pied des plants. Ne jamais arroser le feuillage.

• **Les haricots sont aussi variés que les tomates.** Les "filets" ont une saveur incomparable, à condition de les récolter avant la formation du fil. Les "Mange-tout" en revanche, restent tendres même lorsqu'on les cueille tardivement. Les "filets sans fil" réussissent la prouesse d'associer les qualités des deux précédents.

Essayez aussi les "à écosser", pour le pistou ou le cassoulet maison, ou bien les "beurres", plus doux que les haricots verts. Pour réussir vos semis, évitez de les semer trop tôt car ils craignent les sols froids (10 °C maxi.) et trop humides.

• **Savez-vous qu'il est possible de déguster des salades fraîchement cueillies au potager du 1^{er} janvier au 31 décembre ?** Laitue de printemps, laitue à couper, pissenlits, laitue d'été, chicorée frisée, laitue romaine, laitue d'automne, chicorée sauvage, chicorée scarole, chicorée de Bruxelles, mâche... Faites votre sélection de manière à profiter chaque jour d'une bonne salade.

L'astuce TRUFFAUT



Associez certains légumes au potager, ils n'en seront que meilleurs et plus faciles à cultiver.

- Mélangez les graines de carottes et de radis puis semez-les. Cela vous évitera d'éclaircir les carottes et vous donnera des radis moins piquants.
- Semez du maïs, attendez que les jeunes plants aient atteint 50 cm de hauteur et semez à leur pied des haricots grimpants. Ils s'enrouleront autour des tiges de maïs.

ASSOCIEZ LES FLEURS ET LES LÉGUMES

N'hésitez pas à introduire des plantes à fleurs entre les rangs de légumes et en bordure des plates-bandes. De plus en plus présentes dans les potagers d'aujourd'hui, elles les égaiant de leurs couleurs vives.

• **Bien des fleurs se plaisent davantage au potager** que dans tout le reste du jardin, car elles bénéficient de sa terre enrichie en éléments nutritifs et de ses arrosages réguliers et abondants.

• **Intégrez des fleurs annuelles** dans les plates-bandes. Arrachées après leur floraison estivale, elles ne génèrent pas le travail du sol à l'automne. Choisissez parmi elles les espèces et les variétés signalées sur nos sachets par les mentions "culture facile" ou "facile à réussir", telles que les belles de jour, les capucines et les cosmos.



Espèce	Période de semis	Durée de culture
● Chou navet	Juin / Juillet	3 à 4 mois
● Concombre (P)	Mars à Juin	3 mois
● Cornichon (P)	Mars à Juin	2 mois v
● Courgette	Mars à Mai	3 mois
● Cresson Alenois	Toute l'année	3 à 4 semaines
● Épinard d'été / d'automne	Mars à Juillet	1 mois v à 2 mois
● Épinard d'hiver	Juillet à Octobre	1 mois v à 2 mois
● Fenouil	Avril à Juillet	5 à 6 mois
● Fève	Oct. / Nov. et Fév. / Mars	3 à 4 mois
● Haricot vert	Avril à Août	2 mois à 2 mois v
● Haricot à grains frais	Avril à Août	3 mois
● Haricot à grains secs	Avril à Juillet	3 à 4 mois
● Laitue de printemps (P) (semis d'automne)	Août / Septembre	7 mois
● Laitue d'été / d'automne	Mars à Juillet	2 mois
● Laitue romaine	Mars à Août	2 mois v à 3 mois
● Laitue à couper	Toute l'année	20 à 30 jours
● Mâche (P)	Août à Octobre	2 à 4 mois
● Melon (P)	Mars à Juin	3 à 4 mois
● Navet de printemps / d'été	Février à avril	2 mois
● Navet d'hiver	Juillet à Septembre	3 mois
● Oignon de couleur (P)	Mars / Avril	5 à 6 mois
● Oignon blanc (P) (semis d'automne)	Août / Septembre	8 à 9 mois
● Piment et Poivron (P)	Février à Avril	6 à 8 mois
● Poireau (P)	Janvier à Mai	5 à 6 mois
● Poirée	Mars / Avril et Juillet / Août	3 à 4 mois
● Pois hatif (grain rond)	Oct. / Nov. et Fév. / Avril	3 mois v
● Pois tardif (grain ridé)	Mars à Juin	4 mois v
● Potiron	Mars à Mai	6 mois
● Radis hatif	Janvier à Septembre	4 à 5 semaines
● Radis d'été / d'automne	Mai à Septembre	6 semaines
● Radis d'hiver	Juin à Août	3 mois
● Salsifis et Scorsonere	Mars à Mai	7 mois
● Tetragone	Mars à Mai	3 mois
● Tomate (P)	Février à Mai	5 mois

● Culture très facile ● Culture assez facile ● Culture plus délicate (P) Privilégiez le plant

Nos vendeurs-conseil sont là pour vous aider. N'hésitez pas à les consulter.

www.truffaut.com


TRUFFAUT
plus belle sera la terre