

ASSOCIATION TIMOUN LEKÒL

marché de printemps 2023 jeudi 11 mai / vendredi 12 mai de 16h45 à 18h30

Au profit d'une école rurale en Haïti qui fonctionne depuis 1990.

Cette année, les enseignants accueillent 180 élèves dans 7 classes. Ils habitent près de l'école malgré les difficultés (comme les élèves, ils ne peuvent venir à l'école qu'à pied, sur des chemins de montagne). Il n'y a pas d'absentéisme, sauf quand les rivières à traverser se transforment en torrents dangereux.

Ils se sont pris en photo en mars 2022. Pour l'envoyer par téléphone, ils ont dû descendre en ville parce que le réseau ne fonctionne pas dans les mornes où se trouve l'école.

De gauche à droite :



Gina JULMISTE

Phanor JEAN (ancien élève)

Modelin JEAN-BAPTISTE
(ancien élève)

Jeandieunette JEAN-BAPTISTE
(ancienne élève)

Jean-Claude FRANÇOIS,
directeur administratif

Silamène CHARLOT

Norcilien PETIT FRERE (présent
depuis les débuts de l'école)

Wilker FRANÇOIS (présent
depuis les débuts de l'école).

Vous pourrez voir les photos des élèves sur le site <http://www.timounlekol.org/>

« La solidarité, c'est comme le jardin qui attend la pluie pour donner ses fruits »

Pour continuer d'envoyer les gouttes d'eau qui leur permettent de survivre, nous avons besoin de vous pour les recueillir.

Là-bas, les parents nous sont très reconnaissants de les aider à envoyer leurs enfants à l'école.

Comment le marché s'organise-t-il ?



Nous commandons des plants à la SEGPA - ERE (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté – Espace Rural et Environnement).

Avec leur professeur, Mme Chenu, les élèves préparent les plants. Nous passons commande en nous basant sur les années précédentes.

Cette année, les dates des vacances n'ont pas facilité l'organisation, mais comme vous le voyez sur la photo, les plants sont prêts à être plantés.

Puis, nous regroupons nos moyens pour aller les chercher le jeudi 11 mai. Si vous avez un peu de temps, **vous pouvez nous rejoindre**. « *men anpil, chay pa lou* » Avec beaucoup de mains, la charge n'est pas lourde... Et nous ouvrons le marché en même temps que le portail à la sortie des élèves jusqu'à la fin de la garderie.

Nous ne prendrons pas de commande, une tentative nous a montré que ce n'était vraiment pas facile. Vous venez choisir vos plants sur place. Vous trouvez dans ce catalogue les plants que vous pourrez acheter et les conseils pour les cultiver.



Vous pouvez faire connaître ce marché autour de vous. Nous aimerions avoir le moins d'invendus possible...

Et si vous n'avez ni jardin, ni balcon, vous pouvez aussi nous aider avec un don qui pourra être déduit de vos impôts, par chèque déposé à l'école ou Carte Bancaire sur le site <http://www.timounlekol.org/> . Vous trouverez toutes les indications à la page : « pour participer ». Pour ce que vous ferez pour eux,

M E R C I

Etes-vous prêts ?



**Le marché de Timoun Lekòl vous accueillera à l'école
N-D de la Miséricorde
jeudi 11 et vendredi 12 mai 2023 de 16h30 à 18h30.**

à partir de 1€ seulement vous trouverez :

concombres, courgettes, cardes, artichaut, betteraves,
melon, courge butternut, courge musquée

tomates : cerises, cœur de bœuf, marmande, montfavet,
ananas (jaune), cornue des Andes
aneth, basilic, coriandre, estragon, origan, persil, sauge,
menthe, romarin, thym

Des fleurs : balsamine, capucine, dahlia, lavatere, pavots
de Californie, ipomée blanche, lamier panaché, nemophila,
œillet d'Inde, zinnia et géranium.

Tous les renseignements sur le site www.timounlekol.org



ANETH ODORANT

Nom : Anethum graveolens

Famille : [Apiacées](#)

Type : Plante aromatique, annuelle

Hauteur : 50 à 60 cm

Exposition : Ensoleillée

Sol : Ordinaire, plutôt léger



Floraison : Juillet à septembre – **Récolte** : Juin à septembre

La culture de l'aneth est facile et l'entretien limité pour une récolte durant tout l'été.

- L'aneth aime le soleil et les situations plutôt abritées du vent.
- Elle aime les sols légers et bien drainés, si votre terre est trop compacte, n'hésitez pas à l'alléger avec du sable et du [terreau](#).
- Enrichissez votre sol à la plantation avec du [compost](#) ou un amendement à base de fumier et algues.

Placez-la de sorte qu'elle ne fasse pas trop d'ombre aux autres plantes aromatiques que vous cultivez car elle atteint 1 mètre de hauteur.

L'entretien est réduit au strict minimum, c'est à dire un **arrosage lorsque la terre est sèche**

- Le manque d'eau peut conduire l'aneth à monter en graine rapidement donc ne laissez pas la terre s'assécher trop longtemps

Coupez les feuilles juste **avant la floraison**. Ce sont elles que l'on utilise pour **parfumer salades, sauces et marinades**.

Vous pourrez également **consommer les petites graines** qui apparaissent à la fin de l'été pour parfumer vos plats ou les mélanger avec de la fleur de sel.

BASILIC



Catégorie : plantes du printemps

Rubrique : plantes aromatiques

Description : c'est un aromate de la cuisine méditerranéenne.

Les feuilles fraîches parfument les salades, les crudités, les sauces et la soupe au « pistou ».

Hauteur : 30 cm ou plus, selon les variétés

Récolte : été

Où planter le basilic ?

Au jardin, leur offrir une place au soleil ou à la **mi-ombre**.

L'arrosage du basilic

Le sol doit avoir le temps de **sécher** entre deux arrosages. Si votre terre est argileuse, elle retient l'eau, et le basilic en redoute les excès.

En **été**, limiter à **un arrosage** tous les 15 jours, voire moins s'il pleut.

Pincer régulièrement

Placé au soleil, le basilic produit plus de fleurs qu'à la mi-ombre.

Pincer entre le pouce et l'index les **sommités florales** : la plante va se ramifier et restera plus trapue, produisant un plus grand nombre de feuilles.

Éviter de faire fleurir le basilic car ses fleurs s'épanouissent au détriment des feuilles comestibles. Couper les boutons avec l'ongle dès qu'ils apparaissent.

Entretien du basilic

Pailler le basilic

Le **paillage** est un élément **indispensable** à la culture du basilic en pleine terre.

Ne pas laisser d'eau au pied d'un basilic : il risquerait de pourrir.

Biner et **sarcler** puis **pailler**. Étaler une belle épaisseur (6 ou 7 cm) composée de tonte sèche ou de paillette de lin.

Est-ce que le basilic repousse ?

Dans nos régions le basilic est considéré comme une plante annuelle car il n'est pas rustique. S'il s'agit d'un basilic en pot il est possible de le rentrer à l'intérieur en hiver et de le ressortir au mois de mars/avril en extérieur.

Le basilic peut être gardé en pot à l'intérieur.

CORIANDRE

La coriandre est une plante annuelle tout à fait adaptée à nos climats l'été et très aromatique.

Exposition : Ensoleillée

Sol : Riche et léger

Récolte : Mai à octobre



Les feuilles peuvent être coupées **au fur et à mesure des besoins** et cela jusqu'aux premières gelées.

Il est préférable de cueillir les feuilles une par une, plutôt que d'arracher une multitude de tiges ou de couper plusieurs tiges à la fois avec des ciseaux.

A l'automne, afin de garder votre coriandre le plus longtemps possible, coupez à raz et conservez-la congelée en bocal après l'avoir ciselée.

Il est également possible de **conserver les grains** après les avoir fait sécher car ils viennent parfumer les plats, en grain ou broyé dans le poivrier.

Il est également possible de **conserver les grains** après les avoir fait sécher car ils viennent parfumer les plats, en grain ou broyé dans le poivrier.

ESTRAGON

L'estragon fait partie des fines herbes indispensables dans nos jardins. Facile à cultiver, il s'adapte aussi en pot et trouve ainsi sa place sur les balcons ou terrasses.

Son parfum très agréable aromatise de nombreux plats en sauce et les salades.



Où planter l'estragon ?

On peut planter l'estragon dans un sol léger, frais, humifère mais bien drainé. Mettez au fond du trou de plantation (ou du pot), un peu de cailloux ou de graviers pour aider au drainage. Mélangez ensuite du sable et du terreau à la terre.

Il apprécie une **exposition très ensoleillée voire une chaleur intense**, mais à l'abri des vents froids et des gelées. Il n'aime pas les pluies fréquentes et abondantes.

Au potager, il apprécie la compagnie de l'aubergine, du piment et du poivron.

Cependant, il ne s'entend pas avec l'artichaut, l'endive et la laitue.

MENTHE



De culture facile la menthe demande peu d'entretien.

Elle se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot (même sur le rebord d'une fenêtre). Attention lorsqu'elle est cultivée en pleine terre car elle est très prolifère et envahissante avec des stolons. Pour pallier à ce problème elle peut être mise dans un pot enterré ou mieux être délimitée par une barrière anti-rhizome. Une autre astuce consiste à la mettre en bordure de pelouse. Les passages de la tondeuse limiteront son envahissement.

La menthe est très utile au potager, entre autres, car elle éloigne de nombreux insectes comme les fourmis et les pucerons. Elle fait partie de ce que l'on appelle les plantes amies du jardinier.

Les petites fleurs ont également l'avantage d'être mellifères et d'attirer les abeilles.

En cuisine, la menthe s'utilise aussi bien dans les plats salés que sucrés ainsi que dans les boissons.

ORIGAN

L'origan est une plante aromatique utilisée plus particulièrement dans la cuisine italienne et principalement dans la pizza, mais aussi pour les potages et les ragoûts. Facile à cultiver et très mellifère, elle a aussi des propriétés médicinales.



Culture et entretien de l'origan

L'origan aime le soleil

La terre doit être bien drainée, légère et plutôt sèche

Un arrosage en cas de fortes chaleurs ou de sécheresse prolongée est recommandé

Attention à ne jamais arroser s'il fait froid car l'origan déteste l'association du froid et de l'humidité.

Sarcliez et binez régulièrement pour éviter les mauvaises herbes.

Au potager, l'origan s'accorde bien avec toutes les autres plantes sauf avec le thym.

PERSIL



Catégorie : plantes du printemps

Nom : persil frisé

Description : herbe condimentaire à feuilles vert foncé, le persil décore et assaisonne nos plats. Plantez-le à mi-ombre dans un bon terrain, pour obtenir une bonne récolte.

Hauteur : 10 à 15 cm

Récolte : mai jusqu'aux gelées

Exposition : soleil à mi-ombre

Arrosage : modéré en début de culture, abondant en été

Conseil : tenir la plante en végétation, en l'arrosant pour éviter que les feuilles jaunissent et durcissent. Il se conserve facilement au congélateur. Le persil préfère les sols frais, riches en humus et d'une consistance légère.

ROMARIN



Type : Arbuste, plante condimentaire
Hauteur : 1 à 1,5 m
Exposition : Ensoleillée
Sol : Ordinaire mais pas trop lourd
Rusticité : -15° – **Feuillage** : Persistant –
Récolte : Toute l'année

Le romarin est une plante méditerranéenne qui s'adapte à la plupart des régions et qui craint beaucoup plus l'excès d'humidité ou le manque de soleil que le froid.

Le romarin aime le soleil, même les situation brulantes l'été.
Préférez-lui une situation abritée des vents forts.

Le romarin redoute l'humidité dans le sol et ne résiste pas à l'eau stagnante.

Il aime les terres bien drainées, même pauvres ou calcaire.

Romarin en pot :

La culture du romarin en pot est tout à fait possible et même idéale lorsqu'on a une terrasse ou un balcon.

- Planter le romarin dans un pot percé au fond.
- Prévoir du terreau spécial potager ou plantes aromatiques.
- Arroser uniquement lorsque le sol est sec mais sans excès.

Récolte du romarin :

Vous pourrez couper les branches dont vous avez besoin **tout au long de l'année**.

Il est préférable de couper sur du **bois de l'année** pour stimuler de nouvelles pousses et ramifier le romarin.

Les fleurs de romarin sont comestibles et peuvent décorer un plat mais aussi un dessert.

SAUGE

La sauge est une plante aux nombreuses espèces, utilisée en cuisine pour son arôme et en médecine pour ses vertus.



La sauge aime le **plein soleil** mais tolère la mi-ombre

- Elle aime les **sols bien drainés**, même pauvre
- C'est au soleil que la sauge donne le **meilleur d'elle même en termes d'arômes**

Récolte de la sauge

La récolte de la sauge peut avoir lieu **tout au long de l'année** en fonction des besoins mais c'est durant la période végétative que les feuilles et les fleurs seront les plus intéressants sur le plan gustatif.

La sauge se cueille de préférence le matin durant sa période végétative, du printemps à la fin de l'été mais elle peut aussi se cueillir le reste de la journée.

Attendez que la plante ait une bonne touffe avant de cueillir les premières feuilles

Les feuilles de sauge séchées se conservent très bien durant de longs mois

Maladies de la sauge

Très **résistante à la plupart des maladies**, la sauge a plutôt un **effet répulsif** contre certains insectes et maladies qui touchent les plantes potagères.

La sauge serait également un bon répulsif contre les rongeurs.

- L'odeur de la sauge fait fuir les parasites qui envahissent le potager.
- Elle a tendance à repousser l'altise, chez le navet par exemple.
- Son odeur dérangerait également les limaces et les escargots.
- Elle permet enfin de lutter contre le ver du chou et le mildiou de la pomme de terre (100g de feuilles/litre d'eau en pulvérisation)

THYM



Le thym est à la fois une belle petite vivace et une formidable plante aromatique.

Exposition : Ensoleillée

Sol : Léger, bien drainé

Il est préférable de couper sur du **bois de l'année** pour stimuler l'apparition de nouvelles pousses.

Il faut donc sélectionner les **jeunes pousses** et les **cueillir le matin**.

Supprimez les **branches mortes** au début du printemps.

Nettoyez le pied du thym afin d'éviter la présence de mauvaises herbes.

Très peu sujet aux maladies.

Le thym a tendance à repousser insectes et maladies.

La récolte du thym a lieu tout au long de l'année mais c'est lorsqu'il est en fleur qu'il est le plus aromatique.

Éviter de couper la branche à la base.

Conservation du thym :

Il existe 2 méthodes, soit de les **faire sécher**, soit de les mettre **au congélateur**.

Dans le 1er cas, installez vos branches dans un lieu sec et aéré jusqu'à assèchement total. Ensuite on peut les garder dans un pot durant plusieurs mois.

La congélation offre l'avantage de **conserver tout leur parfum** et permet aussi de conserver le thym durant plusieurs mois.

ARTICHAUT

Facile à cultiver, l'artichaut est un savoureux légume qui peut être aussi une superbe plante ornementale au jardin, grâce à ses magnifiques fleurs violettes.



Où le planter ?

L'artichaut apprécie un climat doux. Il aime une exposition ensoleillée et résiste à des températures jusqu'à -10 °C. Il doit cependant être abrité du vent.

Il préfère un sol frais, sain, profond, humifère et bien drainé.

Au potager, il s'entend bien avec la fève, la laitue, le haricot nain, le radis, le pois, le chou ou l'oignon.

Culture et entretien de l'artichaut

L'artichaut est une plante gourmande qui **nécessite une bonne fertilisation** : Fertilisez de nouveau au printemps par un apport de sang desséché.

L'artichaut est également gourmand en eau, mais attention, **un excès d'humidité entraîne son pourrissement** !

Arrosez chaque pied copieusement une fois par semaine en été. Ne mouillez pas le feuillage.

La terre ne doit pas sécher entre deux arrosages : installez un paillage afin de conserver la fraîcheur du sol.

Stoppez tout arrosage en hiver.

L'artichaut n'est rustique que jusqu'à -5 °C, **il nécessite donc une protection contre le froid**.

CARDE



Connue aussi sous les noms de poirée ou blette, cousine de la betterave, cette herbacée aux grandes feuilles larges et charnues, voire ondulées, d'environ 50 cm de haut, est particulièrement appréciée tant pour ses qualités gustatives que pour son effet décoratif au potager. Les pétioles, charnus eux aussi, affichent différentes couleurs selon les variétés, du blanc au rouge en passant par le rose, le jaune, l'orangé. Les feuilles s'accommodent comme les épinards, les côtes (ou cardes) se cuisinent à la vapeur, en gratin ou en tarte.

Besoins

Choisir un sol frais, profond, ameubli et enrichi, bien exposé au soleil. Il doit surtout rester bien frais pendant toute la culture.

Entretien

Pour que les feuilles restent tendres, veiller à ce que les bettes ne manquent pas d'eau en été. L'arrosage au purin d'ortie dilué à 10 % sera bénéfique. Pailler en été, dès que le sol est réchauffé.

Récolte

Les feuilles peuvent se ramasser 10 semaines après le semis, puis au fur et à mesure des besoins jusqu'aux gelées. Les côtes se récoltent dès qu'elles sont suffisamment charnues. Elles se congèlent facilement.

Le truc du jardinier

La bette est très résistante, mais sensible à la sécheresse. Un paillage épais sera utile en été.

BETTERAVE



Cousine de la betterave sucrière, la betterave rouge est un légume à racine charnue et bien sucrée elle aussi (10 g de sucre pour 100 g de chair). Sa couleur est due à la présence d'un pigment, la bétanine. Ce colorant très puissant est utilisé dans les industries pharmaceutique et alimentaire (désigné par le code E 162). La betterave contient aussi divers minéraux et vitamines, précieux en période hivernale.

Sol : terre riche, argilosablonneuse, peu calcaire. Éviter les sols caillouteux

Besoins

La betterave apprécie un sol contenant de l'argile. Enrichir la terre avec un engrais organique spécial tomates. Là où pousse la betterave à sucre pousse la betterave rouge.

Entretien

Éclaircir les rangs en ne gardant qu'un plant tous les 10 cm environ.. Biner et sarcler entre les rayons jusqu'à la récolte.

Récolte

À partir du mois d'août et jusqu'en novembre (avant les premières gelées). Les betteraves sont sensibles au gel, il faut les rentrer en cave ou leur fabriquer un silo improvisé en enterrant un tambour de machine à laver à 20 cm et en mettant les racines à l'intérieur. Préservées du froid, elles resteront fraîches jusqu'au printemps prochain. Il est aussi préférable de mettre en silo les racines pendant une à trois semaines avant de les rentrer définitivement à l'abri des gelées.

Conservation

Épluchez les betteraves, coupez-les en petits dés, puis mettez-les dans des bocaux avec une pincée de gros sel. Stérilisez (à sec) pendant 3 heures. Laissez refroidir 24 heures. Cuites, elles se congèlent très bien.

CONCOMBRE

Famille des cucurbitacées
Plantation : avril à juillet
Récolte : juillet à septembre
Rendement : 2kg/m²

Le concombre est un fruit (et non un légume !) sain et rafraîchissant, riche en minéraux et vitamines, à consommer sans modération tout au long de l'été

Où planter les concombres ?

Les pieds de [concombre](#) apprécient un emplacement chaud et ensoleillé. En dessous de 10°, ils ne se développent pas. Pire, un surplus d'humidité et de froid fait mourir les plants. Le sol doit être riche, profond et frais, pas trop humide et légèrement acide.

Comment cultiver les concombres en hauteur ?

La culture des concombres peut se faire soit au sol soit en hauteur. Pour cultiver le concombre en hauteur quelques aménagements sont à prévoir. Un treillis est parfait pour cultiver le concombre en hauteur. Au fur et à mesure de sa croissance attacher les concombres, ils grimperont tout seul.

Plante sensible à l'oïdium (champignon), il est préférable d'éviter d'arroser le feuillage.



COURGETTE

Catégorie : plantes du printemps

Nom : courgette

Description : variété hybride, précoce et productive à fruits longs et cylindriques.



Récolte : septembre

Exposition : plein soleil

Arrosage : abondant

Conseil : enrichir copieusement l'endroit où les courgettes seront plantées. Eviter d'arroser le feuillage des courgettes, qui sont sensibles à l'oïdium. Récolter les fruits petits, ils sont plus savoureux.

COURGE MUSQUEE

longue de Nice



Variété ancienne, originaire du Sud de la France, qui peut être récoltée immature et sera consommée alors comme une courgette ou plus tardivement et consommée comme une courge. Très impressionnants, les fruits peuvent atteindre 1 m de longueur pour 18 à 20 cm de diamètre.

Variété coureuse et tardive d'environ 2 à 4 fruits par pied de 3 à 10 kg. Ses fruits en forme de massues ont une chair orange clair, ferme, sucrée, au goût musqué. On la consomme crue, râpée ou cuite, en gratin, purée ou tarte.

Culture de la courge longue de Nice

Repiquer à exposition ensoleillée à la mi-mai à 1 m en tous sens pour les variétés non coureuses et de 1,20 m sur le rang et de 2 m entre les rangs pour les variétés coureuses. Arrosages.

Apport de compost conseillé.

Pincer les tiges afin de stimuler le développement.

Biner et sarcler.

Pailler le pied afin de limiter le développement d'adventices et préserver l'humidité.

Arroser au pied en été sans mouiller le feuillage.

Les bonnes associations

Eviter de faire voisiner avec les pommes de terre. Par contre, il appréciera la proximité du haricot et du chou.

Récolte et conservation des courges

Entre septembre et novembre, généralement autour du mois d'octobre avant les gelées.

Un des meilleurs moyens de savoir quand récolter vos courges est d'observer le pédoncule, qui devient liégeux quand le fruit est prêt.

Attention, ne jamais attraper les courges par ce fameux pédoncule car cela occasionnerait d'invisibles lésions, immanquables causes de pourrissement.

Les fruits doivent être coupés au plus près de la tige, laissés sécher une journée au soleil, puis rentrés au chaud, sans les heurter bien sûr, dans un local bien sec et ventilé : entre 12 et 20°C.

Pour les petites quantités, un haut d'armoire ou de placard dans la maison est idéal.

COURGE BUTTERNUT

La courge butternut, également appelée doubeurre est l'une des courges les plus populaires.



La **courge butternut aime particulièrement la chaleur** et a donc besoin d'un climat tempéré pour lever correctement.
Prévoir un **espace de 2 m entre chaque pied**.

Vous pouvez pincer les tiges au-dessus de la 3ème ou 4ème feuille afin de stimuler le développement de la plante, vous aurez ainsi une meilleure production.

Une fois vos plants de butternuts bien développés, il faut **pailler le pied** afin de conserver la fraîcheur et l'humidité dans le sol et que la butternut ne touche la terre et **évite ainsi la pourriture**.

Arrosage de la butternut :

La courge butternut a besoin d'eau pour bien se développer, surtout en cas de chaleur et/ou de sécheresse prolongée.

- Un arrosage le matin sans arroser les feuilles est donc recommandé l'été.

Récolte de la butternut

En ce qui concerne la récolte, vous pouvez **cueillir la butternut** dès que les feuilles se dessèchent. C'est en général le moment où elle prend une jolie teinte beige et que son pied devient marron.

Les fruits commencent à être mûrs dès le mois de septembre mais l'idéal est de cueillir vos butternuts lorsque le **pédoncule est bien sec** et le **feuillage jauni**.

C'est pourquoi la récolte se fait en général au **début du mois d'octobre**.

On les récolte impérativement **avant les premières gelées**, lorsque leur couleur est bien orange.

Après la cueillette, la butternut se conserve pendant plusieurs mois, dans un endroit sec à une température allant de 10 à 15°C maximum.

Évitez de conserver le butternut en lieu humide car cela réduit considérablement le temps de conservation.

Dès qu'une partie de la butternut devient molle, retirez là et consommez là sans tarder.

MELON

Le melon est un légume-fruit exigeant, il demande une terre riche et légère ainsi qu'une exposition chaude, ensoleillée et à l'abri des vents.



L'entretien consiste à des sarclages et binages courants, ainsi que des arrosages réguliers et modérés.

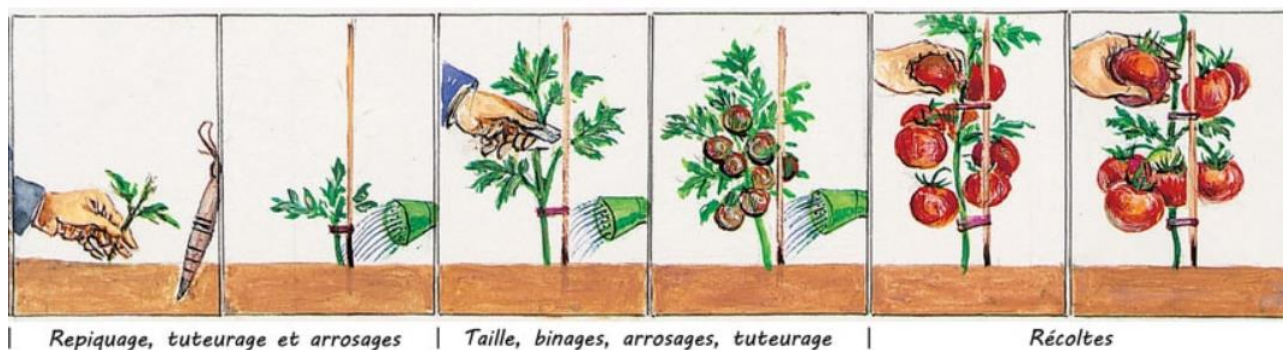
La taille du melon permet d'avancer la récolte et obtenir des fruits plus gros et de meilleure qualité gustative.

Le melon donne un fruit délicieux, sucré et parfumé, rafraîchissant et diurétique, riche en oligo-éléments et en vitamines !

L'arrosage du melon : bien qu'il puisse pousser sur toute le territoire, le melon reste un légume-fruit du Sud. Il supporte donc difficilement les excès d'humidité, favorables à la propagation des maladies dues aux champignons. Pour les éviter, l'idéal est d'offrir un arrosage au pied, sans mouiller le feuillage, à raison de 2 à 3 fois par semaine selon les températures.

La taille et l'entretien du melon : la taille est la partie la plus compliquée de la culture du melon. En effet, pour pouvoir vous offrir une bonne récolte, le melon a besoin d'être taillé. Mais comment s'y prendre ? Il est nécessaire de bien suivre la croissance de vos plants dès le départ et d'effectuer une première taille lorsqu'ils ont 3 à 5 feuilles. Pincez alors la tige principale de façon à couper la tête et à obliger le plant à produire d'autres tiges. Réitérez la même chose au-dessus de la 3ème feuille puis au-dessus de la feuille située après le fruit formé.

ASTUCES POUR LES TOMATES



- plantez **des œillets d'Inde** à côté des tomates : ils repousseront les pucerons et les aleurodes (mouches blanches).

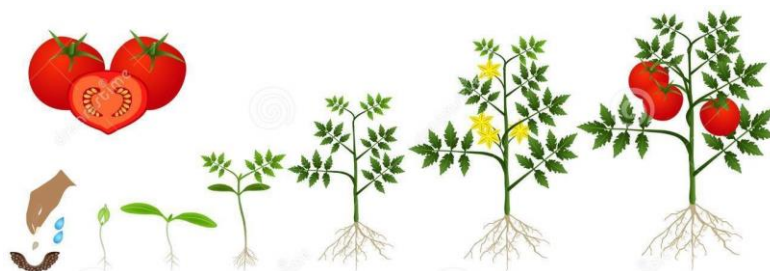


- plantez **de l'ail** à 60 cm d'un pied de tomate : la tomate ne sera ni attaquée par la rouille, ni par les araignées rouge et l'ail ne sera pas attaqué par la teigne du poireau.

- plantez **du basilic** à côté des tomates car il renforce la saveur

des tomates et évite le mildiou.

Une tomate de variété ancienne cultivée au jardin ne commence à produire généralement qu'à partir du mois d'août et jusqu'aux premières gelées (en fonction aussi de la météo). **La fin du mois d'août et le mois de septembre** est donc la meilleure période pour manger des tomates. Quand on pense que les tomates industrielles du supermarché arrivent déjà en mai... (sans parler des étrangères présentes à longueur d'année).



TOMATE CERISE

Description : la tomate cerise est une variété de la tomate, cultivée comme cette dernière pour ses fruits de taille réduite consommés comme légumes.



Exposition : plein soleil à l'abri du vent

Arrosage : modéré en début de culture et abondant en été

Récolte : de juillet à octobre.

Conseil : la tomate craint le froid en début de saison. Planter dans un sol enrichi au préalable avec de l'engrais organique (fumier, guano...). Attacher la plante au tuteur régulièrement. Tailler les bourgeons qui se développent entre les feuilles et la tige principale

MARMANDE

La **tomate Marmande** est rouge, légèrement côtelée et aplatie, de gros calibre. Idéale pour cuisiner des tomates farcies, sa chair savoureuse permet aussi de l'apprécier en salade ou en sauce. Tous nos secrets pour réussir la culture de la tomate marmande.



Emplacement de la tomate Marmande

- La tomate apprécie les sols légers, humifères et bien drainés.
- Pensez à la rotation des cultures et ne placez pas vos tomates deux années de suite sur la même parcelle.
- Plantez des herbes aromatiques à proximité de vos tomates, ou des poireaux, des radis et haricots, mais évitez la proximité avec le fenouil et d'autres légumes de la famille des Solanacées.

Récolte des tomates Marmande

La tomate Marmande étant précoce, elle se récolte dès le mois de juillet.

Les fruits les plus en retard sont récoltés encore verts en fin de saison, ils mûriront à l'intérieur devant une fenêtre.

Arrosez de manière à conserver un sol frais. Prenez garde à ne pas mouiller les feuilles, ce qui favoriserait l'apparition des maladies.

Paillez au pied pour limiter les arrosages et la levée des mauvaises herbes.

À la plantation, quelques feuilles d'ortie au fond du trou lui sont bénéfiques.

Supprimez régulièrement les gourmands, pousses qui se développent à l'aisselle des feuilles, pour favoriser la fructification.

Coupez la tige principale deux feuilles au-dessus du 4ème bouquet de fleur. Cette opération permet aux tomates d'arriver à maturité.

MONTFAVET

La tomate Montfavet est une variété de légume-fruit offrant une saveur douce et exquise. Cette tomate hybride possède une taille moyenne bien ronde et ferme. Sa chair est également ferme et juteuse



Description : variété précoce, très rapide en production à fruits ronds de 120 gr environ.

Exposition : plein soleil à l'abri du vent

Arrosage : modéré en début de culture et abondant en été

Distance : 50 cm sur le rang

Conseil : la tomate craint le froid en début de saison. Planter dans un sol enrichi au préalable avec de l'engrais organique (fumier, guano...). Attacher la plante au tuteur régulièrement. Tailler les bourgeons qui se développent entre les feuilles

ANDINE CORNUE

fruit allongé, rouge, très charnu, contenant peu de graines, excellente qualité gustative, plante rustique et productive, appelée aussi poivron des Andes



Plantation

Tomate des Andes ou andine cornue, très vigoureuse, peut atteindre plus de 2 m de haut. Elle produit de **nombreuses tomates** allongées avec l'extrémité pointue.

La mise en place au jardin se fait à la fin avril ou début mai avec protections ; ou à la mi-mai, une fois les risques de gelées passés. N'hésitez pas à mettre des orties hachées au fond du trou. Si les pieds sont hauts, couchez-les dans le trou pour ne laisser dépasser que 20 cm env.

Arrosez copieusement à la plantation ; par la suite, un arrosage toutes les 2 ou 3 semaines devrait suffire. N'hésitez pas à "mulcher" (ou pailler) vos tomates. Favorisez une bonne aération entre les plantes en plantant large (de 80 à 100 cm entre les pieds). Au fur et à mesure de la pousse, les pieds de tomate seront attachés au tuteur et légèrement taillés.

Elle arrive à maturité au bout de 75 à 80 jours. C'est **une variété qui s'adapte très bien aux régions froides ou fraîches**.

A noter que les plants de **cornue des Andes** sont **plus fins et plus grêles** et que les entre feuilles sont plus espacés que les autres variétés, ces différences sont normales. La plupart des variétés à fruits longs, dont cornue des Andes, peuvent être sujettes à la pourriture apicale (cul noir), pour prévenir cette carence, ajoutez à la plantation, un bon engrais tomates ou du calcium.

Maladies

Elle apprécie la chaleur et est sensible à la pourriture apicale, qui semble moins présente quand la plante est peu arrosée.

CŒUR DE BŒUF

Nom : tomate cœur de bœuf

Description : variété demi-tardive à gros fruits rouges en forme de cœur d'un poids de 230 gr en moyenne.



Exposition : plein soleil à l'abri du vent

Arrosage : modéré en début de culture et abondant en été

Conseil : la tomate craint le froid en début de saison. Planter dans un sol enrichi au préalable avec de l'engrais organique (fumier, guano...). Attacher la plante au tuteur régulièrement. Tailler les bourgeons qui se développent entre les feuilles et la tige principale.

ATTENTION !

Selon une étude publiée par l'association de consommateurs CLCV (Consommation, logement et cadre de vie), de nombreuses tomates vendues comme étant de variété "cœur de bœuf" seraient des contrefaçons.

Comble de l'escroquerie, ces tomates sont vendues en moyenne 30% plus chères que les tomates ordinaires."



ANANAS JAUNE

La tomate ananas est un fruit très particulier. Il se caractérise par sa couleur jaune, son goût sucré et sa taille. C'est l'une des anciennes variétés de tomates qui sont de plus en plus populaires parmi les jardiniers.



Quelles sont ses caractéristiques ?

Goût : La chair de la tomate ananas est très dense et contient peu de graines. Son goût doux, parfumé, fruité, sucré et juteux a séduit les amateurs de tomates. Sa peau est très fine tandis que sa pulpe est très charnue et fondante, idéale pour être consommée nature dans une préparation de tomate mozza !

Sa taille : la tomate ananas est connue pour sa taille prononcée et son grand poids. La moyenne se situe entre 250 g et 600 g, mais certains dépassent le kilo. Ces tomates rondes sont légèrement aplaties à la base de la tige.

Où peut-on planter des tomates ananas ?

Etant une plante qui aime la chaleur, l'ananas tomate ne convient pas aux régions froides. C'est une variété tardive (80-100 jours de culture à partir de la transplantation), elle a donc besoin d'une longue période de chaleur. La chaleur détermine sa productivité, alors mettez-le dans le jardin en plein soleil.

Comment planter l'ananas tomate ?

C'est une plante dont on ne peut pas deviner la productivité. Elle a donc besoin de beaucoup d'espace. Gardez une distance d'au moins 1,5 m entre chaque plante. En termes de soins, suivez les mêmes directives qu'une tomate classique.

Comment prendre soin des tomates ananas ?

La question de la taille de la tomate ananas est un sujet de discussion entre jardiniers. Une culture en cage permet de planter un tuteur sur la plante, car sa croissance est indéterminée. Si vous voulez les tailler, laissez trois ou quatre tiges.

BALSAMINE

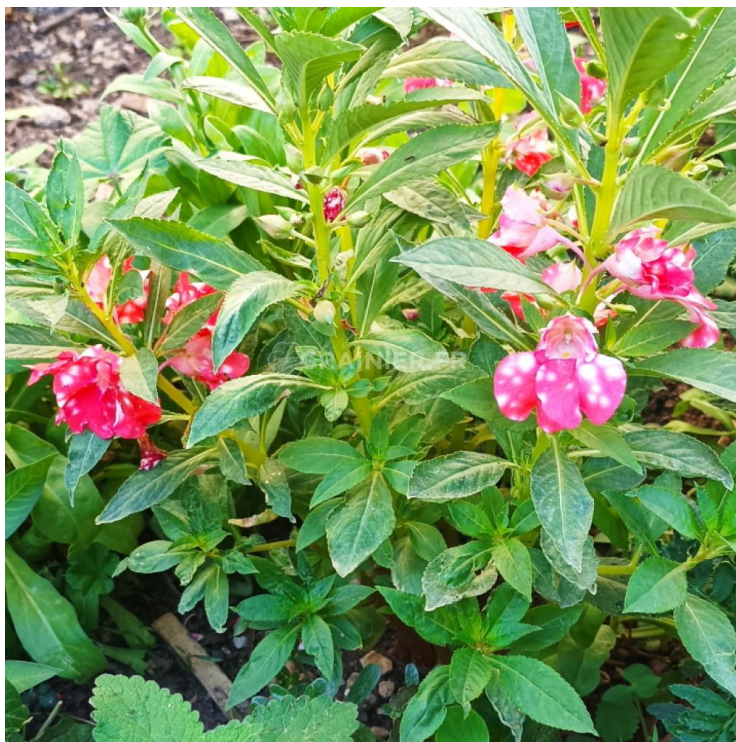
Nom scientifique :

impatiens balsamina

fleurs : blanc, rose, rouge

floraison : juin à octobre

hauteur : 80 cm



La Balsamine fait partie du genre des Balsaminacées qui regroupe pas moins de 850 espèces de plantes plus connues sous le nom d'Impatiens. Ces plantes poussent à l'état sauvage dans les zones humides et lumineuses des régions tropicales mais jamais au plein soleil. Dans nos contrées elle apprécie le soleil voilé par un grand arbre ou la mi-ombre ; certains cultivars très florifères tolèrent même l'ombre...

Les balsamines peuvent être installées en pleine terre au jardin à la mi-ombre, dans un sol fertile et bien drainé et dans une zone bien abritée des vents dominants desséchants.

Ces plantes annuelles disparaîtront après avoir fourni une multitude de graines qui se ressèmeront abondamment d'elles-mêmes.

La multiplication de la Balsamine est un jeu d'enfant : il suffit de couper un morceau de tige en mai ou juin, et de la plonger dans un verre d'eau après avoir supprimé les fleurs, des racines apparaîtront très vite et vous pourrez la replanter en pot individuel dans du bon terreau.

CAPUCINE

Les feuilles de la capucine ont un goût épicé et sont parfois utilisées pour agrémenter les salades – que l'on peut décorer avec les fleurs, également comestibles.

Floraison : juin à octobre

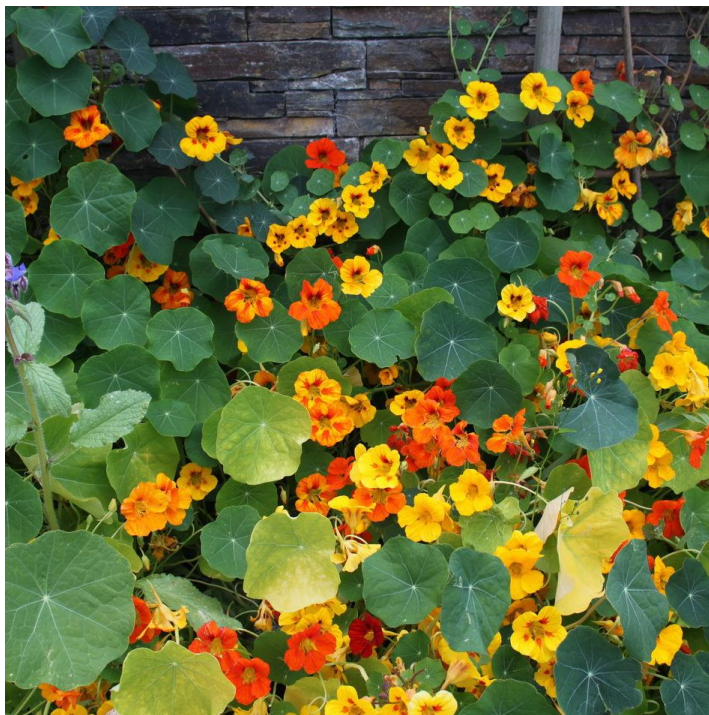
Exposition : soleil

Sol : riche et frais

Utilisation : treillage, massif, bordure, jardinière

Hauteur : 0,20 à 3 m

Annuelle



Utilisation

La capucine grimpante est précieuse pour couvrir les treillages de son ample feuillage et de ses fleurs lumineuses ; vous pouvez aussi l'employer en couvre-sol (son feuillage élimine impitoyablement les mauvaises herbes). Les variétés naines sont idéales en massif, en bordure et en potée.

Le saviez-vous ?

Certaines capucines peuvent être envahies, parfois, par les pucerons noirs tandis que d'autres, pourtant à proximité, non. Voilà un mystère encore irrésolu.

Parer aux attaques les plus importantes avec un jet d'eau savonneuse.

Utiliser les pieds de capucine au potager, pour détourner l'attention des pucerons de vos légumes.

DAHLIA

Ces plantes originaires d'Amérique du Sud sont devenues classiques, voire indispensables, pour le fleurissement estival de nos jardins, car elles sont capables de fleurir pendant toute la belle saison. Leur culture est très facile et elles se multiplient très vite.



Fiche technique

Type de plante : plante dite "bulbeuse", à racine tubéreuse

Dimensions : de 0,20 à 1,30 m.

Multiplication : semis ou division

Plantation : printemps

Floraison : juillet à octobre

Exposition : soleil

Sol : profond, riche et frais

Arrosage : copieux en été

Rusticité : peu rustique

ESCHSCHOLTZIA

Pavot de Californie

Qu'il soit cultivé en vivace ou en annuelle, le pavot de Californie apportera légèreté et couleurs à vos bordures et massifs.

Nom latin :

Eschscholtzia californica

Famille : Papavéracée

Type : Vivace

Hauteur : 30 à 50 cm

Exposition : Ensoleillée

Sol : Léger, bien drainé, tout pH

Floraison : Été, automne – **Feuillage :** Caduc



Le pavot de Californie ne demande pas de soin particulier. Surveillez éventuellement **l'arrosage** en été, notamment lors de périodes sèches.

La taille n'est utile que pour éliminer les **fleurs fanées** et prolonger la floraison. Si vous cultivez le **pavot de Californie** comme une vivace, rabattez la touffe en automne.

Le pavot de Californie **se ressème spontanément** et très facilement. Il est donc aisé de le propager.

Si vous souhaitez en planter dans d'autres zones de votre jardin, vous pouvez soit repiquer les semis spontanés, soit laisser monter quelques fleurs en graines, afin de récupérer ces dernières et les disséminer comme pour une plantation classique.

Plante **résistante**, le pavot de Californie ne craint pas les maladies ou les parasites.

GERANIUM ZONAL

Le géranium appartient au genre *Pelargonium* qui compte plus de 200 espèces. Ces plantes vivaces, mais gélives à faiblement rustiques selon l'espèce (-5°C sur une courte durée), sont souvent cultivées en annuelles.



Où planter le géranium ?

Pour profiter d'une floraison optimale, offrez-lui une situation très ensoleillée.
Sol : En pleine terre comme en pot, le géranium apprécie un sol léger, fertile et bien drainé.

Quand planter les géraniums ?

Plantez-les au printemps quand le risque de gelées est écarté. Une plantation estivale est possible lorsque les arrosages sont réguliers les premières semaines.

Comment planter le géranium en pleine terre ?

1. Faites tremper le godet ou le pot du géranium.
2. Creusez un trou large et profond, de 3 fois la taille du godet.
3. Mélangez la terre avec un bon terreau pour géranium ou plantes fleuries et des billes d'argile pour améliorer le drainage.
4. Positionnez le plant pour que le haut de sa motte coïncide avec le niveau du sol.
5. Comblez et tassez légèrement avec la main pour éviter les poches d'air autour de la motte de racines.
6. Arrosez copieusement et paillez pour limiter les arrosages et la pousse des mauvaises herbes.

Comment planter le géranium en pot ?

1. Offrez au géranium un pot percé en son fond d'au moins 20 cm en tous sens adapté à sa croissance rapide.
2. Placez la motte dans un seau d'eau afin de la réhydrater.
3. Mettez des billes d'argile dans le fond et couvrez d'un voile pour éviter que le terreau ne bouche les trous de drainage lors des arrosages.
4. Utilisez un terreau spécial géraniums ou plantes de balcon.
5. Positionnez le géranium et comblez avec le substrat.
6. Arrosez copieusement et paillez pour limiter la fréquence des arrosages.

IPOMÉE

Originaires des pays chauds, les ipomées sont des plantes grimpantes vivaces ou annuelles, dotées d'une tige pouvant atteindre entre 3 et 6 m.

Souples et s'enroulant autour de supports, elles sont dites « volubiles ».

Ces plantes vigoureuses poussent rapidement. Toutefois, elles ne supportent pas le gel.



Entretien et arrosage de l'ipomée

Idéale pour les jardiniers qui débutent, l'ipomée ne requiert pas beaucoup d'entretien. Cependant, il faudra procéder à des arrosages réguliers, notamment en cas de fortes chaleurs. Un **arrosage modéré** est suffisant.

Solides, les ipomées peuvent supporter la sécheresse.

De plus, pensez à retirer les cosses de graines avant qu'elles tombent.

Restez vigilant, car les jeunes plantules peuvent attirer les limaces et les escargots.

Où placer son ipomée ?

Grâce à sa généreuse floraison et son **abondant feuillage**, l'ipomée est une plante grimpante **décorative**.

Elle peut être cultivée en pleine terre et en grande potée.

Il convient de prêter une attention particulière à son emplacement, car ses fleurs délicates redoutent le vent.

Comme les ipomées apprécient la **chaleur** et la lumière, il est recommandé de les planter dans un sol riche et bien drainé en privilégiant une exposition chaude et ensoleillée, à l'abri du vent.

Par ailleurs, ces plantes se plaisent sur de nombreux types de supports :

Les ipomées peuvent être associées à d'autres plantes grimpantes comme les capucines, les clématites ou les cobées.

LAMIER PANACHE

Le lamier panaché est une plante vivace cultivée pour son feuillage panaché et les fleurs jaunes. C'est un bon couvre-sol qui pousse en mi-ombre dans un sol normal, meuble, frais, et bien drainé. La floraison, en mai et juin, produit des fleurs jaunes bilabiées disposées en verticilles. Le feuillage est fait de feuilles ovales, dentées, pubescentes, de couleur vert panaché d'argent. Beaucoup utilisée en massif, en bordures, comme plante couvre-sol d'ombre, ou en plate-bande. Facile d'entretien, elle se propage par des rhizomes et des stolons.



FICHE D'IDENTITÉ



Nom latin : *Lamium*, *Lamiastrum*
Famille : Lamiaceae

Nom commun : Lamier, ortie blanche, ortie rouge, ortie jaune

Floraison : entre avril et septembre

Hauteur : entre 0,20 et 0,50 m

Exposition : ombre à mi-ombre

voire au soleil

Sol : tout sol léger, humifère, même calcaire

Rusticité : Bonne (-20 °C)

LAVATERE BLANCHE

Lavatera White Angel

Une profusion de fleurs blanches, légèrement teintées de rose pâle au centre. Elles sont portées par de grandes tiges duveteuses agrémentées d'un beau feuillage lobé vert moyen. C'est une plante de belle stature qui atteint rapidement 1 m 50 de haut. Très lumineuse, elle fait un excellent fond de massif et peut également se planter en isolé.



Plantation

Plantez les Lavatères au soleil en sol riche et frais mais bien drainé.

Protégez-les des vents froids et desséchants dans les régions froides.

N'hésitez pas à couper des fleurs et faire des bouquets, la taille stimule la végétation et les plantes sont plus fortes.

A l'entrée de l'hiver, rabattez-les à 50 cm, au-dessus des premiers yeux, et si l'hiver est très froid, paillez vos plantes.

Vous pouvez également leur donner une taille de forme en début de printemps.

Ces plantes ont une durée de vie de 5 à 6 ans.

Dans les massifs importants, renouvelez un pied sur 3 chaque année.

La Lavatère peut être sujette à la rouille, la pourriture de la souche et aux infections cryptogamiques provenant d'un sol trop lourd.

NEMOPHILA DISCOÏDALIS

Imaginez... de larges coussins au feuillage vert tendre si découpé qu'il paraît mousseux et qui se couvre d'une multitude de fleurettes aux coloris originaux.

Ces jolies petites plantes à croissance rapide n'ont guère d'ennemis ; seuls les chats, attirés par leur parfum, les écrasent parfois en se roulant dessus.



Floraison : juin à octobre
Rusticité : jusqu'à - 12 °C
Exposition : soleil ou mi-ombre
Sol : léger, frais, plutôt acide
Utilisation : bordure, rocaille fraîche, jardinière
Hauteur : 15 à 20 cm
Annuelle ou bisannuelle

Culture

Les némophiles apprécient plus particulièrement les sols frais et peu compacts. Ils poussent aussi bien au soleil qu'à la mi-ombre.

Maintenez le sol frais en arrosant régulièrement.

Le némophile accepte l'ombre.

En cas de froid vif, protégez-les avec des **branches de conifère**. Mettez en place au printemps.

Les némophiles sont des **plantes tapissantes**. Elles sont charmantes avec leurs petites fleurs joliment colorées qui ne tiennent cependant pas très longtemps.

Utilisez-les en **bordure**, ou en **tapis** sous les arbustes, en sol suffisamment frais.

C'est cependant en jardinière et en bac que vous pourrez admirer de près la délicatesse de leurs fleurs.

Le conseil du jardinier

La floraison de ces plantes est assez courte, environ 1 mois. Effectuer plusieurs semis successifs, jusqu'à la fin du mois de juin, pour avoir des némophiles en fleur jusqu'à l'automne.

ŒILLET D'INDE



Couleur des fleurs :
jaune et rouge

Hauteur : 30 cm

Floraison : juin aux gelées

Exposition : soleil

Arrosage : normal

Conseil : il peut être planté directement en plein terre. Au moment du repiquage ou quand la plante atteint une dizaine de centimètres, pincez-la pour qu'elle se ramifie. Eliminez les fleurs fanées au fur et à mesure. Apportez de l'engrais pour plantes fleuries en été

Utilisation : bordure, massif, pot, jardinière

Le saviez-vous ?

L'odeur du feuillage et des racines repousse les insectes, c'est pourquoi les œILLETS d'Inde et les roses d'Inde sont souvent plantés au milieu des légumes du potager.

ZINNIA

Le zinnia est une plante à fleurs qui fleurit généreusement durant tout l'été. Il décore magnifiquement les jardins, balcons et terrasses grâce à ses fleurs simples ou doubles aux coloris très variés et intenses.

Le zinnia est facile à cultiver.



Où le planter ?

Le zinnia apprécie les sols riches et bien drainés. Il adore le soleil et les expositions chaudes et **ne supporte pas les températures négatives**.

On peut l'utiliser en massifs, bordures mais aussi en pot ou en jardinière.

Conseil : le zinnia s'associe bien avec les cosmos, les œillets et les roses d'Inde, les soucis et les lavatères.

Quand et comment planter le zinnia ?

Plantez le zinnia au printemps. Toutefois, le zinnia redoute le froid, il est donc semé en intérieur sous abri si les températures sont inférieures à 18 °C.

Mettez en place en pleine terre fin mai, avec un espacement de 35 à 40 cm pour les variétés hautes et moyennes, et 25 cm pour les variétés basses.

Arrosez régulièrement.