

ASSOCIATION TIMOUN LEKÒL

marché de printemps 2025 lundi 28 avril / mardi 29 avril de 16h45 à 18h30

Au profit d'une école rurale en Haïti qui fonctionne depuis 1990, l'association **Timoun Lekòl** a fêté ses **30 ans le 18 novembre 2023**.

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 s'organise le marché ?

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



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

Puis, nous regroupons nos moyens pour aller les chercher le lundi 6 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**

lundi 28 et mardi 29 avril 2025 de 16h30 à 18h30.

Vous y trouverez à 1€ le plant :

potagères : courge butternut (doub beurre), concombre le généreux (cornichon), courge musquée (longue de Nice), melon cantalou charentais

tomates : cerise, cœur de bœuf de Jérusalem, marmande, cornue des Andes, merveille des marchés, ananas jaune, cornue de fontanelle, indigo noire, noire de crimée, green zebra.

aromatiques : aneth officinal, coriandre, menthe, origan, sauge sclarée

fleurs : dahlia, ipoméée volubilis, œillet des poètes, lavatère, zinnia tapis persan.



Tous les renseignements sur le site
www.timounlekòl.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.

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.

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

(marjolaine)

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.

SAUGE SCLARÉE

guide complet pour la cultiver et l'entretenir

Nom latin : *Salvia sclarea*

Autre dénomination : toute-bonne, orvale, grande sauge, herbe aux plaies

Exposition : soleil

Climat : méditerranéen

De mai à août, les semis sont réalisés en place en respectant un espacement d'environ 30 à 40 cm entre chaque car la sauge sclarée est une plante qui a tendance à s'étaler. Au besoin, la terre peut être enrichie d'un peu de terre de bruyère.

La plantation de sauge sclarée doit se faire dans un emplacement chaud et ensoleillé. Elle nécessite un sol profond car elle dispose d'un système racinaire pivotant. Une terre légère, drainée et riche en humus lui convient parfaitement, même si elle tolère également les sols caillouteux.

La sauge sclarée peut être cultivée en bordure, en massif ou en jardinière, à condition de disposer d'un pot suffisamment profond.

L'entretien de la sauge sclarée

L'entretien de la sauge sclarée est plutôt limité puisqu'elle nécessite un arrosage seulement en cas de sécheresse. Au printemps ou à l'automne, il est possible de fertiliser avec du compost ou de l'engrais naturel. En novembre, les tiges doivent être coupées à environ 10 cm du sol. La sauge sclarée ne tolère pas l'humidité hivernale et la mise en place d'un paillis est conseillé dans les régions froides.

Les fleurs de sauge sclarée se prêtent très bien à la confection de bouquets.

Attention, si elle monte en graines, la plante meurt juste après. Les graines feront alors office de semis spontanés.

Récolte de sauge sclarée

Traditionnellement, la sauge sclarée est coupée à la Saint Jean, à la fin du mois de juin. Une deuxième coupe peut également avoir lieu au mois de septembre.

Si elles sont utilisées en infusion, les fleurs et les feuilles doivent sécher à l'ombre et être conservées entières dans une boîte hermétique et à l'abri de l'humidité.

Les feuilles de sauge sclarée peuvent aussi être utilisées fraîches pour parfumer certains plats ou sauces.



CONCOMBRE

LE GÉNÉREUX

Cette variété ancienne, très productive et vigoureuse, offre une abondance de fruits cylindriques, d'environ 20 cm de long, à la saveur douce et sans amertume. Récoltés jeunes, ils se préparent comme les cornichons.



Conseil de culture :

Les concombres apprécient la chaleur et les sols riches. Pailler après plantation retient l'eau et protège du froid. Dans les régions sèches, laisser courir les tiges au sol, dans les régions plus humides, palisser. Un arrosage régulier évitera d'accentuer l'amertume des fruits.

Période de récolte : Juillet, Août, Septembre, Octobre

Culture : en pleine terre, en serre

Exposition : ensoleillée

Besoin en eau : moyen

Nature du sol : sableux, humifère

Qualité du sol : drainé, réchauffé

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.

Evitez 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.

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.

MELON CANTALOU CHARENTAIS

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.

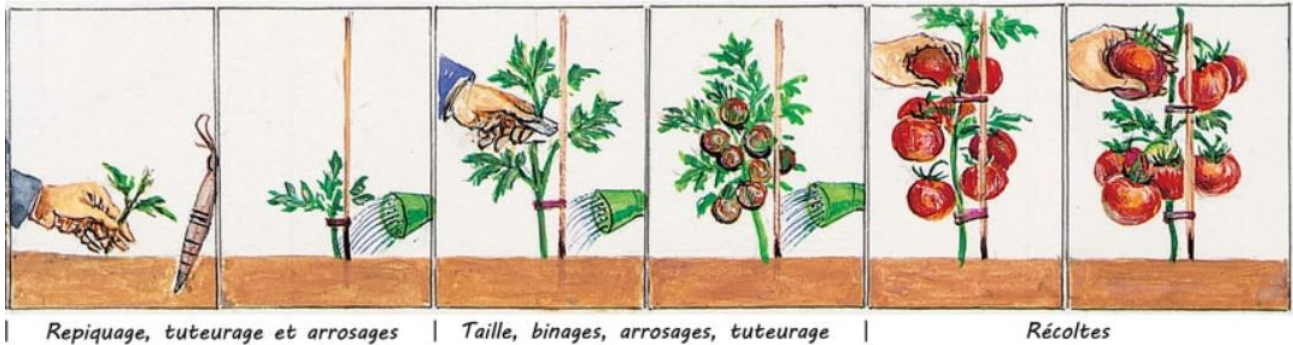
La taille du melon permet d'avancer la récolte et obtenir des fruits plus gros et de meilleure qualité gustative.

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.

MERVEILLE DES MARCHÉS



La Tomate Merveille des marchés est une variété ancienne de type Marmande. Elle forme de juillet à octobre des grappes de 3 à 5 fruits rouge écarlate légèrement aplatis aux sommets qui présentent une chair rosée et une saveur très douce et peu farineuse. Le poids généralement compris entre 100 et 200 g et la texture permettent l'élaboration de farcis et de gratins savoureux.

Cette variété à croissance indéterminée atteint 160 à 200 cm et offre un excellent rendement. Elle nécessite un tuteurage dès la plantation en pleine terre.



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 boeuf" seraient des contrefaçons.

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



COEUR DE BOEUF DE JERUSALEM



Originnaire d'Israël.

Tomate rouge en forme de coeur et légèrement côtelée de type Coeur de Boeuf.

Excellente saveur.

Chair ferme avec peu de graines.

Plants très productifs.



Comment Repiquer des pieds de tomates coeur de boeuf jérusalem bio :

Choisissez un endroit chaud et très ensoleillé, abrité des vents de nord-est si possible.



En pleine terre :

Repiquez vos plants de tomates en les espaçant de 50 cm et en gardant 1 mètre entre chaque rang.

NOIRE DE CRIMEE



Sol : Classique

Exposition : Soleil

Arrosez régulièrement pour que la terre reste fraîche. Apportez de l'engrais une fois par semaine.

Evitez de mouiller le feuillage pour préserver le pied contre les maladies. Paillez le pied de tomate pour limiter les arrosages.

Plantation : en mai. Distancez chaque pied de 60 cm.

Mettez en place des tuteurs pour soutenir les pieds de tomates.

Faites un trou, ajoutez une poignée de feuilles d'ortie ou un peu de compost et mettez en place le pied que vous aurez prélevé du semis. Plantez-le au pied du tuteur. Arrosez bien.

Attachez la tige principale au tuteur pour ne pas qu'elle casse.

Récolte : de juillet à septembre (en fonction de la plantation).

Gros fruits rouge pourpre foncé à maturité, ronds et lisses.

La chair est foncée, n'est pas du tout acide et comporte peu de pépins.

Taille : tout au long de la croissance du pied.

Pincez avec votre ongle la tige principale après avoir gardé autant de fleurs que vous le souhaitez.

Retirez les gourmands (petites excroissances qui poussent entre chaque départ de branche et la tige principale).

En fin d'été, retirez les feuilles afin de favoriser le mûrissement des fruits.

ANANAS JAUNE



La tomate ‘Ananas’ est une variété produisant de gros fruits au coloris rouge-orangé voire

jaune et contenant peu de graines. Sa chair ferme, juteuse, sucrée et savoureuse magnifiera à merveille vos salades estivales.

Cette variété est à port indéterminé ; elle ne s’arrête donc jamais de pousser. Il est nécessaire de la [tuteurer](#) et, sachant que les fruits peuvent atteindre 1 kg, le support devra être solide.

D’un point de vue gustatif, la tomate ‘Ananas’ est riche en goût, juteuse et légèrement sucrée. Sa chair a peu de pépins.

Pour planter correctement vos pieds de tomates, suivez ces quelques règles :

- creusez un trou d’environ 20 cm ;
- placez le plant de tomate légèrement en biais;
- installez un tuteur solide qui supportera le poids des fruits ;
- comblez le trou en enterrant la tige jusqu’aux premières feuilles;
- arrosez abondamment (sans toucher le feuillage).

Culture et entretien

Pour obtenir de belles tomates, **arrosez** vos pieds régulièrement, mais sans excès. Veillez à ne pas mouiller le feuillage pour éviter les risques de maladies. Pour conserver l’humidité du sol, n’hésitez pas à appliquer un **paillage**, qui empêchera l’eau de s’évaporer.

Lors de l’apparition des premiers fruits, vous pouvez **effeuiller légèrement** vos pieds afin d’accélérer le processus de mûrissement.

TOMATE CORNUE DE FONTENELLE

Les semences de cette variété ont été sélectionnées et produites sur la ferme des Fontenelles à Etriché.

Ces fruits allongés, en forme de corne contenant très peu de graines, sont savoureux et peu acides.



Le Jardin
des
Fontenelles

Maraîchage biologique à Etriché

INDIGO NOIRE

Fruit presque entièrement noir. Chair charnue rouge pourpre sombre. Variété de seconde partie de saison à la maturation lente. Très bonne conservation des fruits une fois cueillis, sans altération de leur saveur.

Conseil de culture :

Les Solanacées ont besoin de lumière et de chaleur pour produire. Dans les climats frais, il est préférable de les cultiver sous abri et, en fonction du sol, de prévoir un arrosage régulier.



Période de récolte :

Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre

Culture : en pleine terre, en serre

Exposition : plein soleil

Besoin en eau : moyen

Nature du sol : tout type de sol

Qualité du sol : drainé, riche, réchauffé

GREEN ZEBRA

La tomate Green Zebra est une variété de mi-saison, produisant des grappes de 6 à 8 fruits, de 80 à 120 g. D'un diamètre de six centimètres, le fruit se récolte au stade jaune rayé de vert, quand il est moyennement ferme. Sa chair vert émeraude est juteuse, dense, douce et légèrement acidulée.



Plantation

La tomate est un légume d'été qui a besoin de chaleur pour mûrir ses fruits, offrez-lui du **plein soleil**.

Tous les sols lui conviennent, surtout les **légers**, à l'exception des sols trop **argileux**. Nettoyez la parcelle de toutes ses **mauvaises herbes**.

- **Espacez** les pieds de **70 cm** et les rangs de **80 cm**.
- **Creusez** un trou et placez tout de suite le **tuteur**.
- **Déposez** deux poignées de **compost** ou **terreau** au fond du trou.
- **Placez** le pied à **3 cm du tuteur**, ajoutez du compost ou terreau, ramenez la terre et formez une **petite cuvette** en tassant autour du pied.
- **Arrosez copieusement** la tomate.

Entretien des tomates

Un **arrosage régulier** est essentiel.

- **Arrosez abondamment** avant ou après les **fortes chaleurs**.
- Un **gros arrosage** 1 à 2 fois par semaine est **suffisant**.
- **Évitez de mouiller** les feuilles pour prévenir les **maladies**.

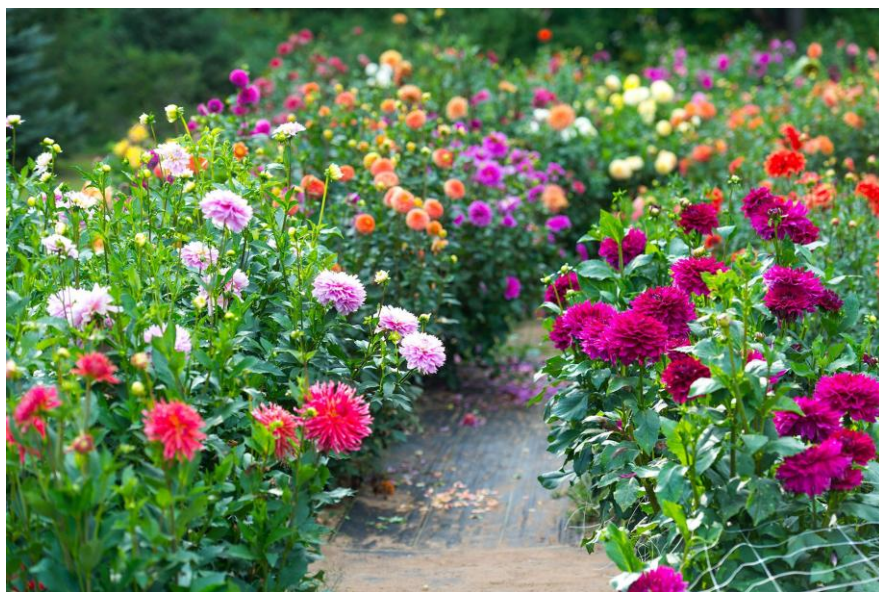
Récolte des tomates

Les tomates sont prêtes à être récoltées lorsque :

- Leur **couleur** est bien prononcée.
- **Tournez délicatement** la tomate sur elle-même : si elle est mûre, elle se détachera **facilement**.

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

IPOMEE VOLUBILIS

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

LAVATERE

Une profusion de fleurs ; 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.

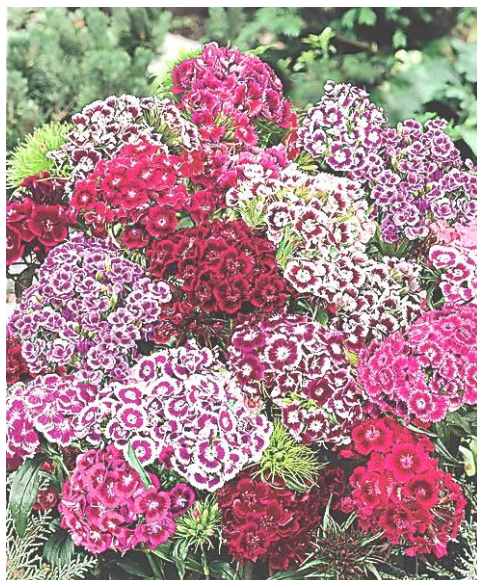
Vous pouvez également leur donner une taille de forme en début de printemps.

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.

OEILLET DES POETES



Fiche culture

Rusticité : de – 20 à – 28 °C

Floraison : mai à septembre

Exposition : soleil

Sol : ordinaire, bien drainé

Hauteur : 10 à 50 cm

Utilisation : massif, bordure, rocaille, fleur coupée

Dianthus barbatus

Hauteur : 15 à 25 ou 50 à 60 cm. **Floraison :** mai à juillet

Portées par des tiges dressées, les fleurs à pétales barbus, simples ou doubles, aux coloris variés et souvent ornées d'un centre noir, sont regroupées en bouquets ronds. Très parfumées.

Culture

Les œillets poussent au soleil, dans toute bonne terre de jardin, même s'ils préfèrent souvent les sols bien drainés. Un effleurage régulier permet d'obtenir une floraison plus longue. À noter : pour germer, les graines d'œillet ont besoin de lumière (ne pas les recouvrir de terre) mais le repiquage doit avoir lieu à mi-ombre.

Utilisation

Tapissants ou larges coussins, les œillets s'installent en bordure de massif, dans les rocailles, sur les murets fleuris, en potée...

ZINNIA

TAPIS PERSAN

Le **Zinnia Tapis Persan** (*Zinnia haageana*) est une plante annuelle buissonnante, atteignant une hauteur de 30 à 50 cm, introduite en Europe vers 1860. Elle se distingue par sa **floraison abondante et prolongée**, produisant une multitude de fleurs doubles et semi-doubles aux pétales arrondis. Les coloris varient du crème au jaune citron, en passant par l'orange, le rouge acajou et le brun, souvent bicolores,



évoquant les motifs chatoyants des tapis persans. Cette diversité de teintes apporte une touche éclatante aux massifs, bordures, plates-bandes et potées fleuries.

Le Zinnia Tapis Persan apprécie les expositions ensoleillées et les sols bien drainés, riches en matière organique. Il tolère les conditions sèches et se ressème spontanément d'une année sur l'autre.

La floraison s'étend de juin jusqu'aux premières gelées, offrant un spectacle coloré tout au long de l'été. Pour prolonger la floraison, il est conseillé de supprimer régulièrement les fleurs fanées.

Les zinnias sont également appréciés des papillons et autres pollinisateurs, contribuant ainsi à la biodiversité du jardin. De plus, les fleurs coupées de Zinnia Tapis Persan, de longue tenue en vase, sont **idéales pour composer des bouquets frais ou secs**.

Conseil de culture

Aime le plein soleil et la chaleur. Semer à 20° dès mars-avril. Repiquer une première fois en pot, puis en place après les dernières gelées à 20-30 cm de distance. Préfère un sol riche et bien drainé. Floraison de juin à septembre. Arroser en cas de fortes chaleurs. Apport d'engrais organiques ou de compost à la plantation.