

# W.H.PERRON N

## Guide de culture POUR SEMIS



## SEMENCE DE PREMIÈRE QUALITÉ

Achetez des petites quantités à la fois, de manière à ne pas avoir à les entreposer. Les semences devraient être conservées au frais et au sec pour s'assurer d'une bonne germination au moment de la plantation.

**Après l'ensemencement**, remettez tout surplus de semences dans son sachet, repliez le rebord deux ou trois fois et scellez le sachet avec du ruban adhésif. Vous pouvez évaluer que les graines d'annuelles de toutes sortes seront bonnes trois ans. Bien entendu, elles doivent être conservées dans de bonnes conditions, c'est-à-dire à l'abri de l'air, de la lumière, de l'humidité, etc. Les boîtes en métal sont très bien pour ranger les paquets de graines ouverts. Par contre, il ne faut pas les mettre dans des boîtes en balsa ou autre bois aggloméré, car ils sont traités et cela peut diminuer fortement la capacité germinative des graines.

Astuce : **placez le sachet dans un bocal de verre**. Préparez un petit sachet de lait écrémé en poudre avec un coin d'enveloppe et placez-le également dans le bocal, puis scellez le bocal. Le lait en poudre a la capacité d'absorber tout surplus d'humidité qui pourrait raccourcir la vie de vos graines. Il suffit, par la suite, de remplacer le lait en poudre une fois par année. Enfin, **mettez le bocal au réfrigérateur**. Vous venez de créer un petit appareil de conservation de semences très facile à réaliser et quand même très efficace. Ou mettre un sachet de silice. On les retrouve habituellement dans les boîtes de chaussures ou dans les emballages des appareils électroniques.



## TEST DE GERMINATION MAISON

Il vous reste des semences des années précédentes. Pour savoir si elles sont encore bonnes, faites un test de germination.

Vous aurez seulement besoin :

- ☺ de papier essuie-tout ou de disques de coton à démaquiller ;
- ☺ d'un pulvérisateur avec de l'eau ;
- ☺ de semences ;
- ☺ d'une pièce suffisamment lumineuse et chauffée.

Une fois, tous les éléments nécessaires à porter de main, vous pouvez rentrer dans le vif du sujet.

- ☺ Commencez par imbiber d'eau (sans détremper) vos feuilles de sopalin ou cotons à démaquiller. Placez-les sur une coupelle ou tout autre récipient plat puis déposez vos graines en veillant à bien noter leur nom.
- ☺ Il ne vous reste plus qu'à couvrir avec une seconde feuille de papier absorbant.

Pour pouvoir vous faire une idée sur la viabilité de vos graines, faites le test sur au moins 6 graines de chaque variété. De cette façon, vous pourrez en déduire que :

- ☺ Si 6 graines/6 germent : c'est parfait, vos graines sont viables ! ;
- ☺ si 3 graines/6 germent (taux de germination de 50 %) : vous devrez alors faire des semis en double pour obtenir le nombre de plants souhaité pour la saison ;
- ☺ si moins de 3 graines/6 germent : il est conseillé d'acheter de nouvelles graines.



### MILIEU DE CULTURE EXEMPT DE MALADIES

Utilisez des contenants propres, peu profonds (5 cm/2 po) et munis d'un drainage, ainsi qu'un terreau pour semis. Composé de mousse de tourbe, de vermiculite et de sable, il est léger et retient l'humidité.

Un plateau à semis avec divisions diminue les risques de contamination. Utilisez les pots de tourbe ou les pastilles de tourbe « Jiffy » pour les grosses graines ou pour les semis qui ne supportent pas le repiquage.

Appliquez le fongicide sur le terreau avant de semer, une prévention contre la fonte des semis.

### TEMPÉRATURE ET HUMIDITÉ

Pour une germination rapide et uniforme, couvrez le plateau d'un dôme de plastique ; la température et l'humidité y sont plus élevées.

Dès la levée des semis, retirez le dôme. Lumière, bonne circulation d'air et température normale (20 – 22 °C) sont nécessaires.

### LUMIÈRE

La lumière est essentielle dès la levée des semis. Un manque de lumière donne des plants longs et chétifs.

Un éclairage artificiel de 12 à 14 heures par jour est idéal, même avant la levée des semis. Utilisez des tubes fluorescents et placez-les à 10 – 15 cm (4 – 6 po) des semis.

## Les trois essentiels : Lumière — Arrosage - Fertilisation

### Les plantes qui ont besoin de lumière pour germer

- ☘ **ANNUELLES** : Agérum • Antirrhinum (Muflier) • Begonia • Browallia • Chou décoratif • Coleus • Coreopsis • Gerbera • Helichrysum • Impatiens • Matthiola (Giroflée) • Mignonette • Molucella (Cloches d'Irlande) • Nicotiana • Petunia • Salvia • Sanvitalia • Tithonia
- ☘ **LÉGUMES** : Céleri • Chicorée • Laitue
- ☘ **FINES HERBES** : Aneth • Sarriette
- ☘ **VIVACES** : Achillea • Alyssum montanum • Arabis • Campanula • Chrysanthème • Doronicum • Gaillardia • Lychnis • Papaver orientale (pavot) • Platycodon grandiflorus • Primula (primevère)



## LA FONTE DES SEMIS

La fonte des semis est causée soit, par différentes espèces de champignons, le sol et aussi la région de culture.

Au Québec, la fonte des semis est souvent due aux champignons du genre *Pythium* tels que *Pythium debaryanum*, *P. irregulare*, et *P. ultimum*, entraînant en un pourridié pythien. La fonte peut aussi être causée par la bactérie *Rhizoctonia solani* ou rhizoctone commun.



### DEUX TYPES DE FONTE DES SEMIS

Fonte des semis **avant** la levée : les semences pourrissent avant la germination, ou les plantules meurent avant la levée.

Fonte des semis **après** la levée : le collet des jeunes plants pourrit, les tissus ramollissent et se rabougrissent ; les plantes flétrissent et s'effondrent.

La fonte des semis est souvent observée dans un sol froid et humide, en plein champ ou en terreau de départ. L'air humide et stagnant est également un facteur favorisant le développement de la fonte des semis.

Comme son nom l'indique, cette maladie s'attaque aux semis et peut apparaître dès la mise en terre des graines ou au stade d'une plantule. Les tomates par exemple, ne sont plus susceptibles au pourridié après le stade 2 ou 3 feuilles.

### SYMPTÔMES

On observe un petit collet boudiné rougeâtre ou brun à la base de la tige des plantules. Les plantules se dessèchent, deviennent filiformes et s'affaissent.

Une fois la maladie apparue (installée), il existe peu de recours pour la contrer. Il est souvent plus simple de se débarrasser des plants morts que de tenter de les sauver.

**\* Tous les moyens de contrôle de la fonte des semis sont des mesures préventives plutôt que curatives.**



## PRÉVENTION

### \* Contrôle de la température et de l'humidité

- 🌿 Pour réduire l'incidence de la fonte du semis, il est important d'éviter le froid et une trop grande humidité pendant la germination des semences et la croissance des plantules.
- 🌿 Éviter de planter dans un sol froid, compact ou mal drainé. Les graines germent plus rapidement et les plantules croissent plus vite dans un sol chaud, réduisant les chances d'attaque.
- 🌿 Favoriser la circulation d'air en adoptant un taux de semis plus faible dans les plateaux à semis ou en fournissant une ventilation très adéquate.
- 🌿 Éclaircir les semis trop denses.
- 🌿 S'assurer d'un terreau bien drainé en ajoutant du sable ou de la mousse de tourbe.
- 🌿 Éviter les arrosages excessifs, vaporiser le feuillage plutôt que d'arroser le sol.

### \* Stérilisation

La stérilisation du sol (terreau) est un moyen sûr de contrôler la maladie par contre, comme c'est toujours à recommencer, ce n'est pas une solution à long terme.

#### **Mais, qui est recommandée si vous réutilisez le sol d'autres semis ou d'une plante.**

- 🌿 Mettre du terreau dans un plat de verre ou de métal, pas plus de 10 cm d'épaisseur à la fois.
- 🌿 Couvrir le sol d'un papier aluminium.
- 🌿 Chauffer au four pendant 30 minutes à 80 °C-95 °C.

### \* Désinfection des outils et contenants

A. Faites bouillir les outils et contenants dans l'eau à 70 °C pendant 30 minutes.

**Ou**

B. Baignez-les dans une solution comprenant une (1) partie d'eau de javel domestique pour neuf (9) parties d'eau.

## TRAITEMENTS À BASE D'EXTRAITS VÉGÉTAUX

### \*Thé à la camomille

Mettre 50 g de fleurs de camomille séchées dans l'eau bouillante et laisser infuser pendant 24 heures.

#### Utilisation

La camomille peut être utilisée en prévention, mais, également, après l'apparition des premiers symptômes pour stopper le développement de la maladie. Il ne vaut pas la peine de sauver des plants trop affaiblis.

### \*Thé à l'ail

- 🌿 Couper 100 g d'ail finement
- 🌿 Déposer l'ail dans un contenant d'un (1) litre avec couvercle.
- 🌿 Couvrir l'ail d'eau bouillante et fermer.
- 🌿 Placez-la ensuite dans un endroit chaud ou ensoleillé pendant trois jours.

#### Utilisation

Arroser le sol avec le thé d'ail au moment du semis et à chaque arrosage par la suite. Éviter de trop arroser.





#### \*Décoction de prêle

1. Tremper la prêle séchée, 50 g/litre d'eau et laisser macérer pendant 24 heures.
2. Faites bouillir le tout pendant 20 minutes, couvrir et laisser refroidir.

#### Utilisation

Mettre la semence dans la décoction de prêle de 10 à 15 minutes.

Faire sécher la semence à l'abri du soleil.

Semer à l'intérieur des 2 prochains jours.

Arroser les semis en cours de germination avec la décoction.

Pulvériser la décoction de prêle sur le sol.

#### \* Extraits de raifort

1. Hacher finement et passer au mélangeur 100 g de feuilles et de racines de raifort.
2. Mettre le raifort dans un litre d'eau et laisser reposer 24 heures.
3. Extraire le liquide à l'aide d'un tissu fin en pressant.

#### Utilisation

Mettre 10 gouttes d'extrait dans un (1) litre d'eau et remuer 15 minutes.

Déposez la semence dans la décoction de 10 minutes à 15 minutes.

Faire sécher ensuite à l'abri du soleil.

Semer à l'intérieur des 2 prochains jours.



#### \* Extrait de Patience à feuilles obtuses (*Rumex obtusifolius*)

1. Récolter des fleurs qui viennent d'éclore.
2. Coupez, humidifiez-les et passez au mélangeur.
3. Extraire le liquide à l'aide d'un tissu fin en pressant.

#### Utilisation

Mettre 10 gouttes d'extrait dans un litre d'eau et remuer 15 minutes.

Mettre la semence dans la décoction de 10 minutes à 15 minutes.

Faire sécher à l'abri du soleil.

Semer à l'intérieur des 2 prochains jours.



## Les étapes

---



### 1. LE REMPLISSAGE

Humectez le terreau artificiel avant le remplissage.

Remplissez le plateau et tassez légèrement le terreau pour égaliser la surface.

### 2. LE SEMIS

Les grosses semences bénéficient d'un trempage dans l'eau de plusieurs heures ou jusqu'à ce qu'elles soient gonflées. Répartissez la semence à l'aide du semoir à main ou du sachet.

Les semences très fines ne sont pas recouvertes.

Recouvrez les autres semences de terreau ou de vermiculite à environ 2 fois leur grosseur.

Tassez légèrement et arrosez (sans détremper) avec un arrosoir à pomme renversée.

Étiquetez les semences (# du sachet et la date du semis).



### 3. LA GERMINATION

Vérifiez le temps de germination sur le site web.

Recouvrez-les d'un dôme de plastique et placez-les dans un endroit chaud (le dessus du réfrigérateur) ou sous éclairage artificiel.

Dès l'apparition des plantules, retirez le dôme et mettez-les dans un endroit bien éclairé et aéré.

Vaporisez de l'eau régulièrement.

### 4. LE REPIQUAGE

Au stade de 2 vraies feuilles, repiquez les plantules.

À ce stade, la plante présente 2 feuilles bien différenciées, en plus des cotylédons.

Repiquez les plantules dans le plateau K-804.

Les plants de tomates, piments et aubergines sont repiqués dans des pots de tourbe biodégradables de 8 – 10 cm (4 po).

Manipulez les plantules par les feuilles, car leurs tiges fines se brisent facilement.

Tassez légèrement le sol autour du plant et arrosez.

Placez les nouveaux repiquages en situation ombragée pour quelques jours.



### 5. LE DÉVELOPPEMENT

Maintenez la température autour de 22 °C le jour et 18 °C la nuit. Arrosez et fertilisez le sol avec un engrais 20-20-20 régulièrement.

Laissez sécher la surface du sol entre les arrosages, car un milieu trop humide favorise le développement de maladies.

Certains plants, comme le géranium, seront transplantés dans des pots plus grands avant d'être placés à l'extérieur.

Avant la transplantation au jardin, habituez progressivement les plants à des températures plus fraîches.

Une fois à l'extérieur, gardez les jeunes plants à l'ombre, mais en leur donnant chaque jour de courtes périodes d'ensoleillement.

Augmentez graduellement le temps d'exposition.

Si possible, repiquez-les en journées fraîches et nuageuses.



Quelle joie de voir germer une semence et de la voir croître chaque jour ! Ainsi, plusieurs jardiniers amateurs font leurs propres semis de fleurs ou de légumes à l'intérieur durant les mois d'hiver.

Certaines espèces demandent la pleine lumière pour le maximum de germination, tandis que d'autres sont indifférentes et finalement, certaines ont besoin d'obscurité totale. Mais, une fois la germination terminée, toute plante demande beaucoup de lumière pour bien croître.



L'éclairage artificiel est idéal pour la germination et la culture de jeunes plants à l'intérieur. Peu coûteux, on peut l'installer n'importe où dans la maison : sur une bibliothèque, dans un coin du sous-sol, une cage d'escalier, un couloir et même les endroits sans fenêtre.

### AVANTAGES DE L'ÉCLAIRAGE ARTIFICIEL POUR LES SEMIS

En hiver, la lumière solaire est souvent insuffisante pour favoriser une croissance optimale. Un supplément d'éclairage artificiel :

- Encourage la croissance
- Améliore et
- facilite la floraison chez des plantes en dormance à cause du manque de lumière.
- Favorise la bonne germination de certaines fleurs et certains légumes.
- Permet de cultiver une plus grande gamme de plantes à l'intérieur.

### RECOMMANDABLES

**Étagère de Table « Jump Star » :** le système d'éclairage « Jump-Start » est compact. C'est l'outil idéal pour les semis, les boutures, les fleurs annuelles, les herbes et les plantes de maison. Les lampes T5 sont très efficaces et permettent une croissance plus rapide, elles procurent 15-20 % plus de lumière que les lampes de croissance conventionnelles. La hauteur s'ajuste très facilement et le réflecteur dirige plus de lumière vers les plantes.



**Équipement d'éclairage T-5 :** considérées comme une révolution horticole, les ampoules fluorescentes de croissance T-5 vous permettent de jardiner 365 jours par année. Que ce soit pour vos semis de fleurs et légumes, pour la culture de fines herbes ou pour les plantes exotiques, ces ampoules fluorescentes produisent une lumière plus brillante et couvrent le spectre complet de lumière (équivalent à 6400 degrés Kelvin) en utilisant 20 % moins d'électricité que les anciennes technologies.



**Mini Sunburst HPS 150 W :** ce luminaire compact et facile à utiliser est parfait pour le jardinier. L'ampoule à haute intensité fournit le spectre de lumière requis pour un jardinage d'intérieur réussi. Cultiver des herbes, des fleurs ou des légumes frais toute l'année et pas seulement en été. Comprend l'interrupteur, le réflecteur, le ballast, le cordon d'alimentation de 7 pi. de long, avec une prise à terre, les crochets chromés, l'ampoule de 150 W et le culot.



**Mini-trousse pour serre :** la mini-trousse pour serre est l'outil idéal pour tous ceux qui veulent commencer à jardiner. Il inclut la marche à suivre et les produits suivants : un « Nano-Dôme SunBlaster™ » de forme en H unique, qui vous permet de poser votre lampe sur le dôme. 1 lampe « T5HO de 18" SunBlaster™ », spécialement conçue pour la culture intérieure. 1 Réflecteur « NanoTech » qui s'enclenche en place, entre la lampe et le ballast, sur la lampe T5HO. 1 plateau 1020 « SunBlaster™ », deux fois plus épais que les plateaux standards, assurant une bonne durabilité saison après saison.

**Jardinière de croissance :** elle est l'accessoire parfait pour les personnes qui aiment cultiver des pousses, des légumes frais ou partir des semis à l'intérieur, toute l'année ! Le format compact de cette jardinière est idéal pour le comptoir de cuisine ou une petite table. La base, faite de plastique recyclé très solide, sert de réservoir d'eau. Dans le réservoir, un socle est recouvert d'un tissu absorbant, qui puise l'eau et la transmet aux plantules par capillarité. Il comprend également quatre plateaux segmentés réutilisables. Dans le couvercle courbé, sont placés deux tubes fluorescents SUNBLASTER 6400 Kelvin T5HO pour assurer un spectre de lumière optimal à la croissance des plantes.



#### INSTALLATION DE L'ÉCLAIRAGE ARTIFICIEL

À l'aide d'un photomètre, on peut déterminer rapidement si l'éclairage naturel d'un endroit est suffisant.

Des néons munis de réflecteurs augmentent l'efficacité de l'éclairage, en le dirigeant au bon endroit.

De 12 à 16 heures de lumière par jour sont nécessaires pour maintenir la croissance active des plantes. Utilisez une minuterie pour uniformiser les périodes d'éclairage. L'intensité lumineuse diminue rapidement lorsque la distance augmente. La meilleure croissance s'obtient à une distance d'environ 30 cm (12"). Pour les espèces qui demandent de la lumière pour la germination, les lampes fluorescentes doivent être placées à 15 cm (6") au-dessus du plateau à semis.



## LES FERTILISANTS

Un produit fertilisant, ou matière fertilisante, est une substance, ou un mélange de substances, naturelles ou d'origine synthétique, utilisée en horticulture, pour améliorer les sols, notamment leur structure, et fertiliser les plantes cultivées.

**Engrais de démarrage** : conçu pour les semis et les jeunes plantes, « Kick start » contient des nutriments et des microéléments essentiels à la croissance vigoureuse des plantules, les protégeant ainsi des maladies causées par les carences. « Kick start » s'utilise pour les cultures en sol ou hydroponiques.



**Engrais organique « Sea Magic »** : fabriqué à partir d'une algue qui vit dans les eaux froides des côtes canadiennes de l'Atlantique (*Ascophyllum nodosum*), l'engrais « Sea Magic » est offert sous forme de poudre concentrée que vous diluez dans 4 litres d'eau pour obtenir une solution concentrée. Vous utilisez ensuite cette solution selon vos besoins en le diluant encore avec de l'eau pour produire 200 litres d'engrais liquide. Le « Sea Magic » vous promet de meilleures récoltes, des fruits et légumes plus savoureux, moins d'insectes et de maladies et de nombreux autres avantages. **Certifié biologique.**



**Engrais sur le pouce** : Engrais naturel à base de fumier de poule approuvé pour part Ecocert pour l'agriculture biologique. Avec sa nouvelle formule à granulation fine pour une action rapide, cet engrais à saupoudrer vous séduira par sa simplicité et son efficacité. Disponible pour les fleurs 4-3-7 et pour les légumes 4-2-8

## LES AMENDEMENTS DE SOL

Un amendement est un matériau apporté à un sol pour améliorer sa qualité. Les amendements sont donc utilisés pour le jardinage afin d'améliorer le sol et le rendre plus productif. L'un des amendements les plus connus est la chaux, utilisée pour réduire l'acidité des sols.



**Activateur de sol** : L'Activateur de sol est composé d'un mélange unique de micro-organismes naturellement présents dans le sol. Il aide au rendement en stimulant l'assimilation et la disponibilité des nutriments dans le sol tout en améliorant la rétention d'eau. Appliquez préférentiellement au moment de l'ensemencement ou de la plantation. Certification biologique d'Ecocert Canada.



**Granules « Soil Moist »** : Réduisez le besoin d'arroser vos plantes de 50 % en mélangeant les granules « Soil Moist » dans votre sol. Les granules « Soil Moist » agissent comme un réservoir, elles absorbent jusqu'à 200 fois leur poids en eau et la libèrent aux plantes au fur et à mesure de leur besoin. Très utile durant les périodes de sécheresse. Produit non toxique.

**Les Mycorhizes** : Les champignons mycorhiziens existent depuis toujours. Dans les sols perturbés par l'activité humaine, la quantité de ceux-ci chute énormément, de là l'importance de les réintégrer à la plantation de vos végétaux. Les mycorhizes vivent en symbiose avec la plante, ils forment un réseau de filament relié aux racines qui leur permettent de puiser les nutriments moins accessibles. Cela favorisera la croissance et rend également la plante moins sensible aux agents pathogènes du sol et à d'autres stress environnementaux comme la sécheresse et la salinité.

Disponible pour les fleurs et légumes.



# Guide de semis des fleurs annuelles

	Mois du semis intérieur
	Semis direct
	Mise au jardin
	Floraison
	Mise au jardin des graminées modes végétatifs
	Floraison des graminées

Nom commun	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Jours germination	T °C du sol
Bégonia													14-21	14-21
Datura													30	25
Dracena													40	21
Rose trémière													10	20
Angelica													4-5	23
Asarina													10-15	20
Canna													14-21	24
Cheveux d'ange													10-14	18-20
Cinéraire													14	20
Cuphea													5-6	21-24
Gaura													5-6	21
Géranium													11	23
Graminée													21	18-20
Herbe de Pampas													10	14-20
Impatiens N.G.													15	24
Juncus													14	18-24
Laurentia													14-21	18-20
Ostéospermum													7-10	20
Pervenche													18	26
Ptilotus													7	24-26
Queue de lièvre													15	12-15
Statice													8	21
Calamintha													10-28	20
Agstache													7-14	18-20
Agérate													12	22-24
Agrostide Nébuleuse													14-21	18-20
Bacopa													3-5	20-23
Calibrachoa													7-10	22-24
Cardiospermum													13	20

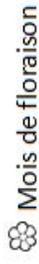
Nom commun	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Jours germination	T °C du sol
Cerinte													7-14	15
Coleus													11	22
Cosmos													6	24
Craspedia													14	20
Diascia													7	18-21
Dicondra													4-7	22-24
Euphorbe													6	18-22
Fleur de la passion													30-60	20
Héliémie													5	18-22
Héliotrope													17	19
Hibiscus													7-10	20-24
Lavande													10	15-18
Lavatère													15-20	22
Lobélie													18	24
Melinis													7	22-25
Mimulus													18	20
Nicotine													10-20	21
Nigelle													8-15	19
Œillet de Chine													5-21	21
Œillet de poète													10	16
Pavot de Californie													12	16
Pennisetum													14-21	22-25
Pensée													10-20	17
Pétunia													10	24
Pourpier													9	22
Queue de lion													14-21	18-20
Riz													15-21	20-24
Salpiglossis													14	20-24
Salvia													13	24
Thumbergie													8	22
Verveine													3	25
Viola													18	17
Cosmidium													10-14	20-25
Melampodium													7-15	18
Tithonia													20	20

Nom commun	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Jours germination	T °C du sol
Acroclinium													14-20	20
Alyssum													12	25
Amarante													15	24
Bidens													10	20
Brachycome													10-18	21
Calandria													10-15	15
Capucine													10-15	15
Cardinal grim pant													13	22
Célosie													10-15	25
Centauree													8-14	17
Chrysanthe													8-20	20
Cléome													10-14	20
Coréopsis													14-21	15-18
Dahlia													14	25
Gaillarde													19	15
Gazania													12	21
Giroflée													8	20
Gomphère													10-15	25
Gypsophile													13	23
Hypoestes													7	22
Immortelle													7-14	22
Impatiens													8-16	21
Kochia													10	19
Muflier													12	21
Némophile													14	20
Nicandre													14-20	20
Nigelle de blé													14	18
Œillet d'Inde													8	22
Phalcélie													12-30	18
Phlox													12	15
Pied d'alouette													25	12
Reine marguerite													9	21
Rudbeckie													17	17
Souci													10-14	21
Zinnia													7	25

Nom commun	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Jours germination	T °C du sol
Lin													15-18	14-21
Maïs ornementale													6-10	22-25
Chou décoratif													10	25
Chou Kale et palmier													10	25
Dolique													7	22
Gloire du matin													13	22
Millet ornemental													3-5	22-25
Pavot													14	15
Pennisetum													3-5	22-25
Quartres heures													10	20
Ricin													17	19
Tournesol													10	17
Orge pour chat													7-10	18
Eucalyptus													14-30	22

	Mois du semis intérieur
	Semis direct
	Mise au jardin
	Floraison
	Mise au jardin des graminées modes végétatifs
	Floraison des graminées

# Guide de semis des fleurs bisannuelles et vivaces



Mois de floraison

Nom commun	Zone	Jours germination	Germination T °C	Année de floraison	Culture T °C	Mai	Juin	Juil.	Août	Sep.	Oct.	Commentaires
Achillée	2	7-14	20-24	1	16		☼	☼	☼	☼		
Ancolle	3	14-30	30 J / 21 N	2	10	☼	☼					Germination lente et irrégulière
Arénaria	3	10-14	18-20	1	15-18	☼	☼	☼				
Asclépiade	3	21-24	21-28	1	18	☼	☼	☼	☼	☼		Germination lente et irrégulière
Calamintha	5	10-28	20	1	18-20			☼	☼			
Campanule	3	14-21	18-21	2	13-15		☼	☼				
Chapeau mexicain	3	10-20	20-21	1	20-25			☼	☼			
Chrysanthème	3	10-14	18-20	2	15-18	☼	☼	☼	☼			
Croix de Jérusalem	3	14-21	21 J / 16 N	1	14-21			☼	☼			
Delphinium	3-4	14-18	18-24	1	15-18	☼	☼	☼	☼			
Échinacée	4-5	5-10	15-18	2	13-16		☼	☼				
Gaillarde	3	5-15	20-24	1	10	☼	☼	☼	☼			Faire les semis en mai
Gentiane	5	15	15	2	15			☼	☼			
Gypsophile	4	7-10	21	2	10		☼	☼				
Héliénie	3	14-20	18-22	1	15-18			☼	☼			
Helioberis	5	20	18-20	1	18-20			☼	☼			Fleurit en 12 semaines du semis
Hibiscus	5	3-5	18-25	1	21-30			☼	☼	☼		Demande une chaleur constante (21-30 de jour et 18-21 de nuit)
Ibéris	3	16-20	16-18	2	10	☼	☼					
Lanterne Chinoise	3	14	18-24	1	18							Demande une chaleur constante
Lavande	5	21-28	18-21	2			☼	☼	☼			S'il n'y a pas de germination après 3 semaines, mettre à 5 °C pour 2 à 4 semaines.
Lobélie cardinal	4	17	21	1	21		☼	☼	☼			Faire les semis en mai
Lupin	3	16-20	21-25	1	10		☼	☼				
Mauve	3	5	22	1	10		☼	☼	☼			Faire les semis en mai

Nom commun	Zone	Jours germination	Germination T °C	Année de floraison	Culture T °C	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Commentaires
<u>Monarde</u>	4	14-21	18-21	1	16			☼	☼	☼		
<u>Orpin</u>	3	14-30	21-25	2	21-25			☼	☼			Ne pas couvrir les semences.
<u>Pavot d'Orient</u>	3	7-14	18-24	2	10-13	☼	☼					
<u>Penstemon</u>	4	14-28	16-18	1	10		☼	☼	☼			Germination lente et irrégulière.
<u>Perovskia</u>	4	5-7	20-22	1	20			☼	☼	☼		
<u>Pois de senteur</u>	3	14-21	18-21	1	10			☼	☼	☼		
<u>Potentille</u>	4	7-14	20	2	18-20			☼	☼			Faire les semis en mai
<u>Primevère</u>	4-5	21-28	15-18	2	7-10	☼						
<u>Rudbeckie</u>	3	7-14	21	2	10			☼	☼	☼		
<u>Sauge ornementale</u>	4	12-15	21	2	21		☼	☼	☼			
<u>Thym</u>	3	3-6	21	2	14			☼	☼			
<u>Trèfle</u>	2	15	18	1-2	18			☼	☼			
<u>Tritoma</u>	5	21-28	18-24	1	20			☼	☼	☼		Faire les semis en mai

# Les légumes

## ARACHIDE

---



**PLANTATION** : plantez trois semences par butte, assurez-vous que les semences soient entières.

**CULTURE** : les arachides sont semées directement au jardin. Les cacahouètes ne poussent que dans des sols bien drainés et chauds et préfèrent les étés longs et chauds.

**RÉCOLTE** : aux premières gelées, récoltez les cacahouètes et faites-les sécher dans leurs écailles. Les faire cuire au four à 150 °C (300 °F) avant de les manger.

## ARTICHAUT

---



**L'artichaut est une vivace tendre cultivée comme une annuelle.**

**PLANTATION** : l'artichaut est une vivace tendre cultivée comme une annuelle. La semer à l'intérieur 8 à 12 semaines avant le dernier gel printanier dans des pots de tourbe (8 cm). Endurcir graduellement les jeunes plants au mois de mai. Quand tout risque de gel au sol est passé, transplanter les plants à une profondeur de 4 cm à 6 cm. Il est conseillé de mettre du paillis à la base des plants afin de garder le sol chaud et humide.

**RÉCOLTE** : récoltez les artichauts avant que les bourgeons commencent à s'ouvrir et quand ils sont encore verts et serrés. Le bourgeon central mûrit généralement en premier, suivi par les petits qui se forment sur les pousses latérales.

## ASPERGE

---



**L'asperge est une plante vivace dont toutes les parties sont comestibles.**

**PLANTATION** : faites tremper les semences dans l'eau 48 heures avant les semis. La première année, semer les semences directement au jardin entre la mi-mai et la fin mai.

**ESPACEMENT** : les espacer de 10 cm sur des rangs distancés de 45 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : désherber et garder le sol humide. La deuxième année, récolter les griffes et les placer à leur endroit final, les espacer de 45 cm sur des rangs distancés de 1,25 m. Vous allez commencer votre récolte la troisième année. Cette plante a une espérance de vie de 8 à 20 ans.



## AUBERGINE

---

**PLANTATION** : l'aubergine se cultive comme la tomate. La semer à l'intérieur de 8 à 12 semaines avant le dernier gel printanier, il y aura germination après 3 semaines à une température de 24 °C. Repiquer six à huit semaines plus tard dans des pots individuels. Au mois de mai, les jeunes plants doivent être endurcis, réduire progressivement la température sans descendre plus bas que 15 °C.

**SOL** : les planter au jardin en juin, dans un sol riche et chaud.

**ESPACEMENT** : espacer les plants de 60 cm sur des rangs distancés de 80 cm pour avoir une saveur idéale récoltée avant que les semences internes ne se développent.



## BETTERAVE

---

**PLANTATION** : pour une récolte continue tout l'été, semer les graines en pleine terre, en plein soleil, du mois de mai au début de juillet ou à la mi-juin pour une récolte automnale. La saveur est optimale lorsque cultivée rapidement et régulièrement.

**SOL** : elle préfère un sol léger, un peu sablonneux avec un pH de 6,0 ou plus. Il est important de bien préparer votre terrain en enlevant toutes les roches et mottes de terre afin de permettre aux racines de bien se développer. Bien travailler le sol avec du compost ou du fumier.

**ESPACEMENT** : mettre les semences à 1 cm de profondeur. Éclaircir les plants à 8 cm sur des rangs espacés d'au moins 30 cm à 40 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : de longues périodes de sécheresse, suivies de fortes pluies, causeront une diminution de couleur. La sécheresse donne aussi des racines dures et ligneuses. Il suffit de bien arroser. Les betteraves sont tendres dès qu'elles atteignent la moitié de leur grosseur, mais durcissent lorsque plus grosses. Les jeunes feuilles de betterave se consomment crues en salade et les feuilles matures peuvent s'apprêter comme les épinards.



## BETTE À CARDE

---

**PLANTATION** : la bette à carde se sème tôt en saison directement au jardin dans un sol riche et bien préparé.

**ESPACEMENT** : la semer en rangs espacés de 45 cm et éclaircir les plantules à 30 cm de distance sur le rang.

**RÉCOLTE** : pour une récolte continue, il suffit de récolter les feuilles externes en premier et continuer la récolte au besoin. Une source riche en vitamines, la bette à carde ressemble beaucoup à l'épinard pour l'apparence et le goût.



## **BROCOLI ET BROCOLI MINI**

---

**PLANTATION** : peut-être, semé à l'intérieur quatre à cinq semaines avant le dernier gel ou en pleine terre au début mai.

**SOL** : le brocoli préfère un sol meuble, bien préparé et qui retient bien l'humidité. Il est recommandé d'utiliser un engrais qui inclut de l'azote et de maintenir un bon arrosage.

**ESPACEMENT** : lors du repiquage ou de l'éclaircissement, laisser 30 cm à 45 cm entre les plants sur des rangs espacés de 45 cm à 60 cm, selon l'ampleur des variétés choisies. Il est essentiel d'effectuer la rotation des cultures afin d'empêcher les maladies.

**RÉCOLTE** : on le récolte lorsque les pommes sont fermes et serrées, le couper au bas de la tige afin d'encourager la formation de pommes plus petites.

## **CANTALOUPE ET MELON MIEL**

---

**PLANTATION** : semer à l'intérieur au début du printemps. Après environ six semaines et lorsqu'il n'y a plus de risque de gel au sol, endurcir les plantules et les planter au jardin.

**SOL** : les melons aiment un sol bien drainé, fertile, avec un pH entre 6,5 à 7, riche en matière organique, avec un haut niveau d'humus et d'azote.

**ESPACEMENT** : placer les plantules en petites buttes distancées de 1 m, sur des rangs espacés de 1 m à 1,5 m.

**CONSEILS DE CULTURE** : bien les protéger du vent et du froid dans des cloches ou des tunnels en plastique, jusqu'à ce qu'elles soient bien établies. Choisir un site chaud, en plein soleil. Pincer l'extrémité des tiges pour un mûrissement plus rapide.

**RÉCOLTE** : lorsque les cantaloups et les melons brodés ont une senteur sucrée et que leurs tiges cassent facilement ils sont prêts à être récoltés.

## **CAROTTE**

---



**PLANTATION** : la semer au début mai pour une récolte hâtive, à la mi-juin pour une récolte automnale et même au début juillet pour de jeunes carottes tendres en fin de saison.

**SOL** : elle préfère un sol assez riche sans roche et travaillé en profondeur. Une humidité maintenue favorisera la formation de belles racines.

**ESPACEMENT** : semer à une profondeur de 6 mm, en rangs espacés de 40 cm et éclaircir à 5 cm de distance. Bien buter le sol autour des plants pour éviter les brûlures dues au soleil et la coloration verte au collet.

**MODE DE CULTURE** : elle aime le plein soleil ou un ombrage léger. Il faut éviter le fumier frais et les engrais verts qui favoriseront le développement des feuilles au détriment des racines. La longueur des racines peut varier significativement sous différents environnements et conditions de croissance.

**RÉCOLTE** : cueillir les carottes une fois que la dimension de la variété est atteinte. Récoltez les carottes lorsqu'elles sont jeunes, sinon elles continueront à croître.

## CÉLERI

---



**PLANTATION** : le semer à l'intérieur au début mars dans un sol léger et sablonneux, en recouvrant les semences de trois millimètres de terre. Il y aura germination après trois semaines à une température de 18 °C. Repiquer dans des pots individuels lorsque le plant a 2,5 cm de hauteur.

**SOL** : riche en matières organiques.

**ESPACEMENT** : à la fin mai, placer au jardin dans un sol riche, à une distance de 20 cm à 30 cm entre les plants sur des rangs espacés d'au moins 60 cm.

**CONSEIL DE CULTURE** : pailler afin de réduire la croissance des mauvaises herbes et de maintenir l'humidité, il faut s'assurer, que le sol, ne soit pas mouillé en permanence.

## CELERICAC

---



**PLANTATION** : faire le semis à l'intérieur au début mars dans un sol léger et sablonneux, en recouvrant les semences de trois millimètres de terre. Il y aura germination après trois semaines à une température de 17 °C. Repiquer dans des pots individuels lorsque les plants ont 2,5 cm de hauteur.

**SOL** : riche en matières organiques. Un manque de bore causera de la pourriture au centre du fruit et des racines vides.

**ESPACEMENT** : vers la fin mai, placez les plants au jardin dans un sol riche, à une distance de 20 cm à 30 cm entre les plants sur des rangs espacés d'au moins 60 cm.

**RÉCOLTE** : récolter lorsque le diamètre a atteint au moins 10 cm à 15 cm. Se conserve bien l'hiver, dans un sous-sol frais.

## CERISE DE TERRE

---



**PLANTATION** : faire un semis à l'intérieur, sous éclairage, approximativement six à huit semaines avant la date prévue du dernier gel au sol dans votre région. Endurcir les plants avant de planter dans le jardin. La croissance est meilleure à des températures de 21 °C à 24 °C ou plus.

**SOL** : il faut bien préparer votre sol en y incorporant beaucoup de fumier bien pourri ou de compost, à au moins 30 cm de profondeur. En plus, ajoutez un engrais tout usage avant la plantation.

**ESPACEMENT** : transplanter les plants à 45-60 cm d'espacement, en rangs distancés de 90 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : elle tolère une large gamme de sols fertiles et bien drainés. Elle demande une humidité constante, mais il faut faire attention de ne pas trop arroser, ce qui aurait pour effet de diminuer la saveur des fruits. Les cultiver dans un endroit chaud et ensoleillé.

**RÉCOLTE** : récolter les fruits au fur et à mesure qu'ils mûrissent. Avant le gel, retirer les plants du sol en les tenant par les racines, et les suspendre à l'envers à l'intérieur pour permettre aux fruits restants de mûrir.



## CHICORÉE ITALIENNE

---

**PLANTATION** : résistante au froid, elle peut être semée dès que le sol se travaille. Pour une récolte hâtive, semez en couche chaude ou froide et transplantez-les directement en mai. La germination sera plus rapide et plus uniforme si la température se situe entre 10 °C et 15 °C.

**SOL** : un sol riche et bien drainé est idéal pour sa culture.

**ESPACEMENT** : pour la récolte principale, semez en pleine terre, sur des rangs espacés de 40 cm à 45 cm. Selon la variété, laissez de 20 cm à 25 cm de distance entre les plants.

**CONSEILS DE CULTURE** : l'ajout de fumier décomposé, de compost ou d'un engrais avec un haut niveau d'azote est bénéfique. À besoin de plein soleil et d'humidité constante. Paillez-les afin de réduire les mauvaises herbes et maintenir l'humidité du sol.

**RÉCOLTE** : la récolter lorsque ferme et, de préférence, tôt le matin.

## CHICORÉE FRISÉE

---



**PLANTATION** : la semer directement au jardin à la mi-mai.

**ESPACEMENT** : les planter à une profondeur de 6 mm et à une distance de 10 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : lorsque les plants sont gros, attacher les feuilles ensemble afin de laisser blanchir le centre.

## CHOU D'AUTOMNE, D'ÉTÉ ET D'HIVER

---



**PLANTATION** : pour la culture des choux, il est important d'effectuer une bonne rotation des cultures. Il est recommandé d'attendre trois ans avant de planter le chou dans la même parcelle. Semez-les en pleine terre, à la fin mai ou, semez-les à l'intérieur quatre à cinq semaines avant le dernier gel. Si les plantules sont endurcies avant le repiquage, elles pourraient endurer un léger gel.

**SOL** : le chou exige un sol fertile, irrigué, riche en humus avec un pH de 6,0 à 6,5. Il a besoin d'humidité, surtout après le repiquage ou par temps sec. Placez-le en plein soleil ou à la mi-ombre.

**ESPACEMENT** : les planter à 6 mm de profondeur, en accordant le plus d'espacement possible. Les éclaircir à 30 – 45 cm, sur des rangs espacés de 61 cm.

**RÉCOLTE** : les choux d'hiver se conservent mieux si récoltés vers la fin octobre ou juste avant le premier gel. Pour les choux d'été, les récolter lorsque la pomme est ferme et les conserver dans un endroit froid.



## CHOU CHINOIS

---

Variété typiquement orientale, apparence et texture de l'épinard. Plant de 10 cm à 25 cm de hauteur, le fruit vert foncé est très riche en vitamines. Feuilles généralement épaisses de forme ovale à allonger. La majorité des variétés ont un port compact à ultra compact ainsi qu'une croissance extra rapide. Idéal pour endroit restreint. Les feuilles et les tiges sont comestibles. Cuisson à la vapeur ou sautée dans un wok. Idéal dans la préparation de repas chinois ou végétariens.

**PLANTATION** : le semer au début mai ou en juillet, car avant cette période, afin d'éviter la montaison.

**SOL** : semer dans un sol riche. Culture peu exigeante.

**ESPACEMENT** : plantez-les à 1 cm de profond et éclaircir les plants a tous les 15-20 cm en tous sens.

## CHOU DE BRUXELLES

---



**PLANTATION** : les choux de Bruxelles peuvent être semés à l'intérieur quatre à cinq semaines avant le dernier gel ou en pleine terre au début mai. Il est essentiel d'effectuer la rotation des cultures afin d'empêcher les maladies.

**SOL** : les choux de Bruxelles préfèrent un sol meuble, bien préparé et qui retient bien l'humidité. Il est recommandé d'utiliser un engrais qui inclut de l'azote et de maintenir un bon arrosage.

**ESPACEMENT** : lors du repiquage ou de l'éclaircissement, laisser 30 cm à 45 cm entre les plants sur des rangs espacés de 45 cm à 60 cm.

**CONSEIL DE CULTURE** : afin d'aider au développement des pousses supérieures, pincer l'extrémité de la plante à la fin de l'été.

**RÉCOLTE** : récolter les pousses du bas de la tige lorsqu'elles ont un diamètre de 2,5 cm à 3 cm. Le goût sera rehaussé après un léger gel. Déguster frais ou congeler pour l'hiver. Ils peuvent être entreposés au froid pour une période limitée.

## CHOU-FLEUR

---



**PLANTATION** : le chou-fleur, plus que tout autre légume, est affecté par le climat et croît mieux par temps frais. Pour une récolte hâtive semez-les en serre entre le début février et la mi-mars, les jeunes plantules doivent être endurcies avant de les transplanter au jardin ou les semer en pleine terre aussitôt que le sol le permet. Pour une récolte automnale, semez le chou-fleur en pleine terre entre le début et la mi-juin.

**SOL** : le chou-fleur préfère un sol fertile et a besoin d'humidité. Plantez-les en plein soleil avec un léger ombrage.

**ESPACEMENT** : les planter à une profondeur de 6 mm à 13 mm, aussi espacés que possible. Lorsque les plantules ont 10 cm de hauteur, éclaircir à 45 cm à 50 cm sur des rangs espacés de 60 cm à 90 cm.

**CONSEIL DE CULTURE** : pour les variétés qui n'ont pas de feuillage autocouvrant, attacher le feuillage pour recouvrir le centre, afin d'empêcher la brûlure du plant par le soleil. Le récolter lorsque la tête est ferme et à la grosseur voulue.

## CHOU DE SAVOIE, CHOU FRISÉ ET CHOU KALE

---



**PLANTATION** : les semer tôt au printemps ou en juin ou juillet. Afin d'empêcher les maladies, ne pas les planter où des crucifères ont été cultivées depuis les deux dernières années.

**SOL** : préfèrent un sol dont le pH est de 6,5 et qui retient bien l'humidité. Mûre après environ 60 jours. Leur croissance est rapide par temps frais.

**ESPACEMENT** : les planter à une profondeur de 6 mm et à une distance de 2,5 cm. Les plantules doivent être éclaircies à 50 cm.

## CHOU-RAVE

---



**PLANTATION** : faire un semis tôt au printemps.

**SOL** : dans un sol riche dont le pH est d'environ 6,5.

**ESPACEMENT** : les planter à une profondeur de 1 cm, espacer les rangs de 30 – 45 cm et éclaircir les plantules à 13 cm.

**RÉCOLTE** : récoltez-le lorsque son diamètre est 5 cm.

## CITROUILLE

---



**PLANTATION** : faire un semis directement au jardin lorsqu'il n'y a plus de risque de gel et que le sol est chaud.

**ESPACEMENT** : planter quatre à cinq semences à 2,5 cm de profondeur dans des buttes espacées de 2 m. Éclaircir à 2 ou 3 plants.

**CONSEILS DE CULTURE** : les citrouilles demandent un sol fertile, ajoutez une quantité généreuse de matière organique lors du semis. Une humidité adéquate est requise pour sa culture, arrosez lentement et profondément. Que serait l'automne sans la présence des citrouilles dans nos jardins !

**RÉCOLTE** : récoltez lorsque la citrouille est orange foncé et entreposez-les dans un endroit frais et sec.

## CONCOMBRE ET CORNICHON

---



**PLANTATION** : le concombre est une plante grimpante qui se cultive bien sûr un treillis si vous avez un espace restreint ou bien au sol si vous désirez un fruit plus droit. Faire le semis à l'intérieur au moins trois semaines avant de les transplanter au jardin. Utiliser les pots « Jiffy » afin de réduire le choc du repiquage. Lorsqu'on les sème directement au jardin, la température du sol doit se situer autour de 16 °C et lorsqu'il n'y a plus aucun danger de gel au sol.

**SOL** : les concombres exigent un sol léger et bien drainé.

**CONSEILS DE CULTURE** : mettre cinq à six semences dans des buttes en plein soleil et espacez-les de 1,5 m à 3 m dans toutes les directions. Avant de transplanter, bien arroser le sol. Il est conseillé d'utiliser un paillis noir pour protéger les semences et augmenter la température du sol.

**RÉCOLTE** : les concombres de table se récoltent à 15 – 20 cm de longueur et les cornichons à 2,5 – 7 cm.



## COURGE D'ÉTÉ ET D'HIVER

---

**PLANTATION** : culture de saison chaude, qui requiert des températures de 18 °C à 27 °C. Faire le semis à l'intérieur de trois à quatre semaines avant le dernier gel printanier ou directement au jardin.

**SOL** : elle demande un sol chaud, fertile, bien drainé et une exposition plein soleil.

**ESPACEMENT** : semer chaque graine à 2,5 cm de profondeur, en buttes espacées de 1,5 m à 2 m. Éclaircir plus tard en gardant les deux ou trois meilleurs plants.

**CONSEILS DE CULTURE** : arroser beaucoup, pour conserver l'humidité, incorporer de la matière organique au sol et pailler après la plantation. En région plus fraîche, protéger les jeunes plants avec des cloches ou des tunnels. Les types à vignes coureuses peuvent être installés sur des supports solides.

**RÉCOLTE** : récoltez-les lorsque la fleur est tombée de l'extrémité du fruit. Avant de récolter les courges d'hiver, il faut s'assurer que le fruit est complètement mûr et que son écorce est assez dure.



## CRESSON FRISÉ

---

**PLANTATION** : il est recommandé de faire un semis à tous les 10 à 14 jours, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Il se sème en pleine terre du mois d'avril au mois de septembre.

**SOL** : il requiert un sol très humide, riche en humus et un endroit à l'ombre.

**RÉCOLTE** : il est préférable de le récolter au stade de trois à quatre feuilles.



## CRESSON DE FONTAINE

---

**CULTURE** : le Cresson de Fontaine est une plante aquatique devant être semée sur le bord d'un ruisseau où l'eau est calme ou à n'importe quel endroit où il y a un écoulement d'eau pure. Il préfère l'ombre. Il est préférable de le récolter avant la floraison.

## ÉPINARD

---

**PLANTATION** : on sème l'épinard aussitôt que le sol se travaille bien et de nouveau à la fin du mois d'août ou au début septembre pour des récoltes automnales.

**SOL** : il aime les sols bien drainés et très fertiles. Il est important d'enrichir le sol de matières organiques fortes en azote. Il aime le plein soleil, mais tolère un peu d'ombrage.

**ESPACEMENT** : le semer à 2 cm de profondeur sur des rangs espacés de 60 cm.

**RÉCOLTE** : couper les jeunes pousses terminales à 15 – 20 cm de longueur afin d'encourager le développement d'autres pousses pendant plusieurs semaines par la suite. Les feuilles d'épinard se consomment dans les deux jours après la récolte, et peuvent aussi être réfrigérées pendant quelques jours. L'épinard est une bonne source de fer et de vitamines.





## FÈVE DES MARAIS ET GOURGANE

---

**PLANTATION** : les gourganes croissent bien dans un sol frais et doivent être semées le plus tôt possible (fin avril ou début mai), car les plants doivent avoir atteint leur maturité au début de l'été lorsque les jours et les nuits sont encore frais.

**SOL** : le sol doit être humide et bien drainé.

**ESPACEMENT** : semer les graines à 5 cm de profondeur, en rangs espacés de 75 cm à 90 cm, laissant 20 cm à 30 cm entre les plants.

**RÉCOLTE** : récolter lorsque les fèves semblent être gonflées. On les consomme dans les soupes ou divers plats chauds.

## LES HARICOTS



**PLANTATION** : semer les haricots de la mi-mai à la fin de juillet, il faut s'assurer que le danger de gel au sol est passé, car les semences sont fragiles. Pour germer, ils ont besoin d'une température au sol d'au moins 18 °C, mais pas plus que 24 °C. La germination des semences sera pauvre si elles sont plantées trop tôt ou si le sol est trop humide.

**SOL** : il préfère un sol léger et bien drainé.

### HARICOT À ÉCOSSER :

---

**ESPACEMENT** : espacer les semences de 5 cm à 8 cm sur des rangs distancés de 50 cm.

**RÉCOLTE** : les récolter lorsque les plants sont bien secs et que les grains sonnent dans les gousses. Les grains secs sont consommés dans les soupes ou les fèves au lard.

### HARICOT GRIMPANT

---



**ESPACEMENT** : mettre des tuteurs de 2,5 m à 3 m de long à 1 m de distance. Semer cinq à huit graines pour ne laisser que quatre plants à chaque tuteur. Le long d'un treillis, éclaircir les plants à 15 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : les haricots grimpants se cultivent sur des tuteurs, des clôtures ou des treillis et atteignent environ 3 m de hauteur. Idéal lorsque l'espace est restreint. Les plants demandent à être au soleil et à être bien arrosés par temps sec.

**RÉCOLTE** : récoltez les fèves régulièrement afin d'encourager de nouvelles gousses. Il ne faut pas les cueillir après une pluie ou tôt le matin, ceci pourrait causer des maladies.

### HARICOT NAIN

---



**ESPACEMENT** : espacer les semences de 5 cm à 8 cm sur des rangs distancés de 50 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : pour une récolte continue, semer toutes les deux semaines jusqu'en juillet. Bien les fertiliser sans permettre aux semences d'être en contact avec de l'engrais concentré. Un excès d'azote causera trop de feuillage et peu de gousses. Ils demandent un arrosage par temps sec et d'être en plein soleil.

**RÉCOLTE** : les récolter régulièrement afin d'encourager la production de nouvelles gousses. Il ne faut pas les cueillir après une pluie ou tôt le matin, ceci causerait des maladies.

## LAITUE



On retrouve plus d'une centaine de variétés de laitue de différentes formes, couleurs et saveurs. Cinq principaux types sont commercialisés : Boston, en feuilles, Mesclun, pommée et romaine.

### LAITUE FEUILLE DE CHÊNE, FRISÉE ET MESCLUN

**PLANTATION** : la laitue est la première récolte du printemps. Résistant bien au froid, elle peut être semée dès que le sol se travaille. Pour une récolte hâtive, semer en couche chaude ou froide et transplanter directement en mai. La germination sera plus rapide et plus uniforme si la température se situe entre 10 °C et 15 °C.

**SOL** : un sol riche et bien drainé est idéal pour sa culture.

**ESPACEMENT** : on enfouit les semences à environ cinq millimètres de profondeur et peut être semées densément.

**CONSEILS DE CULTURE** : l'ajout de fumier décomposé, de compost ou d'un engrais avec un haut niveau d'azote est bénéfique. À besoin de plein soleil et d'humidité constante. Pailler afin de réduire les mauvaises herbes et maintenir l'humidité du sol.

**RÉCOLTE** : l'idéal est de récolter les jeunes feuilles tendres, de préférence, tôt le matin, au fur et à mesure de leur croissance. Ceci retarde aussi le moment où les plants montent en graines.

Le mesclun se définit par un simple mélange de feuilles que l'on utilise en salade. Il peut s'agir d'une combinaison de laitues rouges et vertes de différents cultivars. En version plus sophistiquée, le mesclun contient de la chicorée, du cerfeuil, de la roquette, des feuilles de pissenlits ou de betteraves, du cresson, etc.



### LAITUE BOSTON, POMMÉE ET ROMAINE

**PLANTATION** : les laitues peuvent être semées à l'intérieur au début du mois de mai. On effectuera un repiquage lorsque les jeunes plants auront trois ou quatre vraies feuilles. La plantation à l'extérieur se fait vers la fin de mai, lorsque tout risque de gel est écarté.

**SOL** : un sol riche et bien drainé est idéal pour sa culture.

**ESPACEMENT** : pour la récolte principale, semez les semences en pleine terre sur des rangs espacés de 40 cm à 45 cm. Selon la variété, laissez une distance de 20 cm à 25 cm entre les plants.

**CONSEILS DE CULTURE** : l'ajout de fumier décomposé, de compost ou d'un engrais avec un haut niveau d'azote est bénéfique. À besoin de plein soleil et d'humidité constante. Pailler le sol afin de réduire les mauvaises herbes et maintenir l'humidité du sol.

**RÉCOLTE** : la récolter lorsqu'elle est ferme et, de préférence, tôt le matin. Pour récolter une laitue complète, il est préférable de la couper avec un couteau un peu au-dessus du sol. Ainsi, la partie restante peut dans certains cas, produire une seconde feuillaison que l'on pourra savourer vers la fin de l'été. La laitue coupée se conserve environ une semaine dans un sac de plastique au réfrigérateur.



## LÉGUMES DE SERRE

---



### CONCOMBRE DE SERRE EUROPÉEN

---

Type européen qui ne requiert aucune pollinisation. Les plants sont complètement gynodioïques (100 % des fleurs sont femelles) et parthénocarpiques (développement du fruit sans pollinisation). Ils ne se cultivent pas à l'extérieur et doivent être isolés de toute source de pollinisation étrangère pouvant être apportée par des plantes d'un autre type ou par des insectes de l'extérieur (leur pollinisation causerait une difformité des fruits).

**CULTURE** : semez-les individuellement en pots de tourbe. Après quatre à cinq semaines, transplanter les plants en place.

**ESPACEMENT** : plantez-les à 60 cm de distance sur des rangs espacés de 1,5 m à 2 m.

**CONSEIL DE CULTURE** : la taille permet un développement normal des fruits.

### POIVRON DE SERRE

---

**PLANTATION** : semer à l'intérieur. Transplanter en pots « Jiffy » afin de commencer l'endurcissement à une température de 21 °C.

**SOL** : le sol doit avoir une profondeur moyenne, fertile, bien drainé avec un niveau moyen d'azote.

**ESPACEMENT** : semez-les approximativement à 30-45 cm de distance sur des rangs espacés de 60 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : tuteurez les plants. Arroser régulièrement. Un site ensoleillé est requis. Une fois par mois, ajouter un engrais bien équilibré.

**RÉCOLTE** : on peut récolter les piments lorsqu'ils sont verts ou les laisser rougir ou jaunir. Couper la tige à environ 2,5 cm du fruit. Conservé au frais aussitôt cueillis.

### TOMATE DE SERRE

---

Les variétés de tomates recommandées pour la culture en serre sont résistantes à un plus grand nombre de maladies. Elles sont toutes de croissance indéterminée. La récolte de tomates savoureuses peut se faire presque toute l'année. Développée spécifiquement pour la culture en serre ou sous tunnel au jardin.

En serre, commencez les semis à la mi-janvier pour une récolte de printemps et/ou à la mi-juin pour une récolte d'automne.

## LÉGUMES ORIENTAUX

---

### Variétés typiquement orientales, apparence et texture de l'épinard.



Plant de 10 cm à 25 cm de hauteur, vert foncé et riche en vitamines. Feuilles généralement épaisses de forme ovale à allonger. La majorité des variétés ont un port compact à ultra compact ainsi qu'une croissance extra rapide. Idéal pour endroit restreint. Les feuilles et les tiges sont comestibles. Nous vous offrons deux types différents : Pak-Choï et le mini Pak-Choï.

**PLANTATION** : se fait au début de mai.

**ESPACEMENT** : semer à seulement 1 cm de profond, une fois la levée complète, éclaircissez les plants à tous les 15 – 20 cm en tous sens.

**SOL** : riche en matière organique

**CONSEIL DE CULTURE** : il peut être cultivé durant l'été ou sous conditions sèches et tolère bien la chaleur et le froid. Culture peu exigeante.



## MÂCHE

---

### La mâche est une salade de culture facile, qui réclame peu d'espace et accessible à tous, même si vous avez un balcon ou une terrasse.

**PLANTATION** : semer la mâche tôt au printemps directement au jardin. Sa germination est lente. Des semis successifs sont recommandés.

**ESPACEMENT** : semer à seulement 1 cm de profond, Éclaircir à 5 -10 cm tout en laissant intactes les petites rosettes formées par les feuilles vert foncé pour qu'elles atteignent la maturité.

**RÉCOLTE** : récolter à 6 cm de haut, sans séparer les feuilles. Lors de la récolte, il est inutile d'arracher la racine, car elle est pleine de terre, coupez juste au-dessus. En laissant les racines, vous devriez avoir une seconde récolte. Il faut absolument **récolter avant que la mâche ne fleurisse**.



## MAIS SUCRÉ BICOLORE ET JAUNE

---

**PLANTATION** : semer de la mi-mai à la mi-juin. Les semis peuvent être plus hâtifs en sols légers, chauds et rocailleux, ils doivent être faits plus tard en sols humides et froids comme l'argile.

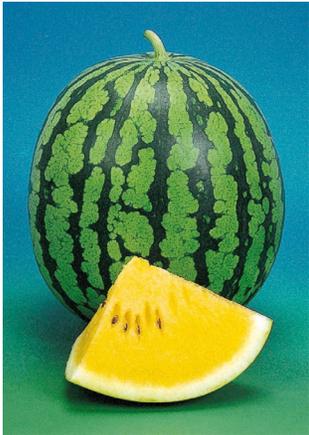
**SOL** : le maïs exige le plein soleil et un sol frais, fertile, léger et humifère.

**ESPACEMENT** : en poquets de trois à quatre graines distancées de 25 cm, en rangs espacer 70 cm, à une profondeur de 1 cm à 3 cm selon la grosseur de la graine.

**CONSEIL DE CULTURE** : afin d'avoir de beaux épis de maïs, il est préférable de faire 6 petits rangs qu'un grand rang.



**Astuce** : tous les types de maïs doux doivent être éloignés d'au moins 100 m d'un champ de maïs afin d'éviter une pollinisation entre eux.  
*Les maïs SH2 hyper sucré doivent être isolés des autres types de maïs.*



## MELON D'EAU

---

**PLANTATION** : semer à l'intérieur au début du printemps. Après environ six semaines et lorsqu'il n'y a plus de risque de gel au sol, endurcir les plantules et les planter au jardin.

**SOL** : les melons aiment un sol bien drainé, fertile, avec un pH entre 6,5 à 7, riche en matière organique, avec un haut niveau d'humus et d'azote.

**ESPACEMENT** : placer les plantules en petites buttes distancées de 1 m, sur des rangs espacés de 1 m à 1,5 m.

**CONSEILS DE CULTURE** : bien les protéger du vent et du froid dans des cloches ou des tunnels en plastique, jusqu'à ce qu'elles soient bien établies. Choisir un site chaud, en plein soleil. Pincer l'extrémité des tiges pour un mûrissement plus rapide.

**Note** : pour assurer une bonne pollinisation, il est essentiel de planter dans votre jardin un (1) plant de pollinisateur Ace pour deux (2) plants de melon sans pépins.



**RÉCOLTE** : il est préférable de récolter le melon après une bonne période d'ensoleillement, car c'est à ce moment qu'il donnera le meilleur de lui. Après une période de pluie, vous risqueriez d'avoir des melons fades en goût et moins sucrés. Enfin, préférez une récolte le soir plutôt que le matin, après une belle journée ensoleillée, c'est la garantie d'avoir des melons plus sucrés.



## NAVET DE JARDIN

---

**PLANTATION** : les navets se cultivent bien par temps frais. Les semer du 15 avril au 15 mai. Pour une deuxième récolte à l'automne, faire un semis à la fin juillet/début d'août. Bien préparer le sol.

**ESPACEMENT** : l'espacement entre les rangs est de 30 cm à 45 cm et entre les plants de 8 cm à 10 cm.

**RÉCOLTE** : lorsque les racines ont atteint 7,5 cm à 10 cm de diamètre.

## OIGNON À BOTTELER (Oignon vert)

---

**CULTURE** : semer à l'intérieur au début avril ou directement au jardin aussitôt que le sol se travaille bien.

**SOL** : ils demandent un sol riche et fertile (terre minérale ou organique). Maintenir le sol humide sans toutefois qu'il soit mouillé.

**ESPACEMENT** : l'espacement entre les rangs est de 35 cm à 38 cm. Afin d'obtenir de plus gros bulbes, éclaircir les plants à 3 cm à 5 cm. Les plants enlevés sont délicieux en salades.

**CONSEIL DE CULTURE** : il est recommandé d'ajouter un engrais en début de culture et encore une fois lorsque les bulbes commencent à enfler.

**RÉCOLTE** : récoltez au bout de cinq à six semaines, les tiges d'oignons verts mesureront 15 cm à 20 cm et seront prêtes à être consommées. Récoltez-les en tirant sur les tiges pour arracher la plante entière.





## OIGNON, OIGNON ESPAGNOL ET ÉCHALOTE FRANÇAISE

**PLANTATION** : les semences d'oignons et d'échalote française doivent être semées à l'intérieur, au mois de février.)

**SOL** : ils ont besoin d'un sol riche et fertile (terre minérale ou organique). Il doit être maintenu humide sans toutefois être mouillé.

**ESPACEMENT** : l'espacement entre les rangs est de 35 cm à 38 cm. Afin d'obtenir de plus gros bulbes, éclaircir les plants à 7 cm à 8 cm. Les plants enlevés sont délicieux en salades.

**CONSEIL DE CULTURE** : Il est recommandé d'ajouter un engrais en début de culture et encore une fois lorsque les bulbes commencent à enfler.

**RÉCOLTE** : récolter les oignons lorsque les feuilles retombent, brunissent et se dessèchent. On peut accélérer le séchage en repliant quelques feuilles. Une fois, récolter, mettre les oignons dans un endroit sec, chaud et bien aéré. Ils se conservent dans une pièce fraîche et au sec.



## OKRA

**PLANTATION** : planter les semences d'okra au jardin après le dernier gel dans un sol chaud. Afin de faciliter la germination, tremper les semences dans l'eau quelques heures avant de les planter.

**SOL** : riche en matière organique, drainé et profond.

**ESPACEMENT** : transplantez-les à l'abri du vent, après les dernières gelées, en espaçant les plants, de 50 cm dans tous sens.

**RÉCOLTE** : récolter tous les deux à trois jours. L'okra est riche en protéines. N'hésitez pas à l'ajouter aux salades, soupes et ragoûts.



## PANAIS

**PLANTATION** : semer le panais très tôt, aussitôt que la température du sol est à 16 °C.

**SOL** : un sol sablonneux et pauvre, dans lequel il n'y a pas trop d'engrais, est idéal.

**ESPACEMENT** : les graines doivent être semées assez près l'une de l'autre, car la germination est difficile.

**RÉCOLTE** : retirer les racines à la fin d'octobre ou encore, les recouvrir de paillis et les récolter seulement le printemps suivant.



## PIMENT FORT

**PLANTATION** : faire les semis à l'intérieur en mars dans un terreau léger. Repiquer en pot lorsque les plantules ont deux paires de vraies feuilles.

**CULTURE** : transplanter au jardin, en plein soleil, dès que le risque de gel au sol est passé.

**ESPACEMENT** : espacer les plants de 30 cm sur des rangs espacés de 60 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : arroser régulièrement pendant la période de floraison. Fertiliser une fois par mois avec un engrais riche en potassium.



## POIREAU

---



**PLANTATION** : le poireau a un développement végétatif lent. Le semer à l'intérieur au début de mars, éclaircir les semis trop denses. Lorsque le feuillage des plantules de poireaux atteint de 6 cm à 8 cm de long, couper les extrémités afin que les plants grossissent.

**SOL** : très riche, très profond, bien exposé au soleil.

**ESPACEMENT** : le repiquer au jardin aussitôt que le sol le permet (12 °C) en les espaçant de 10-15 cm et 25 cm entre les rangs.

**CONSEILS DE CULTURE** : sarcler et buter vos rangs régulièrement pour obtenir un long fut blanc.

**Astuce** : creusez un sillon dans le sol. Dans ce sillon, formez un trou d'une dizaine de cm de profondeur au plantoir pour y déposer le poireau, et formez-en un autre juste à côté pour reboucher ainsi le premier. Arrosez très copieusement le sillon. Enterrez les poireaux au fur et à mesure de leur croissance.

## POIS

---



**PLANTATION** : les pois aiment croître dans un climat frais. Les variétés hâtives se sèment aussitôt que le sol le permet. Selon votre région et la variété, il serait possible de semer de la fin d'avril jusqu'à la mi-mai. Pour des récoltes automnales, semer en juillet et août.

**SOL** : un sol riche, bien drainé et sablonneux est idéal.

**ESPACEMENT** : les pois sont des grimpants naturels et ils tolèrent d'être entassés. Si l'espace est restreint, utiliser un treillis en fil métallique entre rangs doubles. Semer en rangs doubles espacés de 7 cm à 10 cm. Laisser 5 cm entre les semences et les recouvrir de 5 mm de sol. Faire des semis successifs (attention aux températures chaudes). Pour de meilleurs résultats, les installer sur un support, tel notre treillis (voir Section de Jardinage). Ne pas éclaircir les plants.

**CONSEILS DE CULTURE** : afin d'assurer une émergence optimale, la température du sol devrait se situer entre 10 °C et 16 °C. Cependant, s'il est trop chaud, 30 °C et plus, le taux de germination sera réduit. Maintenir une humidité constante et planter en plein soleil. Protéger d'un fongicide doux lors de périodes prolongées d'humidité.

**RÉCOLTE** : afin d'encourager une production continue, récolter les pois régulièrement. Les pois, jeunes et tendres, ont le meilleur goût.

## POIS MANGETOUT

---

**CULTURE** : se cultive comme le pois, sauf que la gousse très fibreuse du pois ne peut être consommée. Cependant, le pois mangetout se consomme au complet, gousse et pois.

**RÉCOLTE** : récolter lorsque les cosses encore fines laissent deviner à peine en surface les graines à l'intérieur.





## POIVRON

---

**PLANTATION** : faire les semis à l'intérieur en mars dans un terreau léger. Repiquer en pot lorsque les plantules ont deux paires de vraies feuilles. Transplanter au jardin, en plein soleil, dès que le risque de gel au sol est passé.

**ESPACEMENT** : espacer les plants de 30 cm sur des rangs espacés de 60 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : arroser régulièrement pendant la période de floraison. Fertiliser une (1) fois par mois avec un engrais riche en potassium.

## RADIS

---



**PLANTATION** : semer les radis tôt au printemps, puis faire des semis successifs chaque semaine par la suite. Ils préfèrent un climat frais.

**SOL** : la température idéale de croissance est de 10 °C à 18 °C dans un sol fertile.

**ESPACEMENT** : les semer en rangs espacés de 45 cm à 50 cm et les éclaircir à 2,5 – 5 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : il est important de maintenir l'humidité, car ils pousseront vite et auront meilleur goût. Ils tolèrent l'ombrage partiel. Ils peuvent aussi être semés avec des légumes de culture plus lente afin de définir les rangs.

**RÉCOLTE** : récolter les radis lorsqu'ils ont atteint la grosseur désirée. Par contre, ne pas les laisser devenir trop gros, ceci affectera leur goût et les rendra plus durs et fibreux.

## SALSIFIS

---



**PLANTATION** : semer le salsifis très tôt en saison, aussitôt que le sol est à une température de 16 °C.

**SOL** : un sol sablonneux, dans lequel il n'y a pas trop d'engrais, est idéal.

**CONSEILS DE CULTURE** : attention donc de ne pas tasser le sol, surtout lorsque celui-ci est humide : des sarclages et des binages réguliers sont conseillés. Des arrosages peuvent être nécessaires pour maintenir la fraîcheur du sol. Le paillage est ici tout indiqué ! **Enfin, si des tiges florales apparaissent, supprimez-les pour qu'elles n'épuisent pas la racine.**

**RÉCOLTE** : les salsifis se récoltent en novembre. Procédez avec une bêche, en n'oubliant pas que la racine peut être assez longue. Attention de ne pas en laisser la moitié en terre. Une fois récoltées, les racines se conservent dans du sable humide au sous-sol ou dans une chambre froide.

## SOJA EDAMAME

---



**PLANTATION** : semer au jardin en plein soleil lorsque la température du sol est autour de 15 °C à 20 °C.

**SOL** : il requiert un sol bien drainé, avec un pH autour de 6-6,5. Il pousse mieux avec un tuteur.

**ESPACEMENT** : espacer les plants de 10 cm sur des rangs espacés de 30 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : tolère bien la chaleur et la sécheresse. Pas besoin de les fertiliser. Puisque toutes les cosses mûrissent en même temps, faire des semis successifs chaque semaine ou toutes les deux semaines pour une récolte continue pendant tout l'été.

**RÉCOLTE** : récolter lorsque les gousses sont encore vertes et turgescentes.

## TOMATE

---



**PLANTATION** : faire un semis à l'intérieur, sous éclairage, approximativement six à huit semaines avant la date prévue du dernier gel au sol dans votre région. Endurcir les plants avant de planter dans le jardin. La croissance est meilleure à des températures de 21 à 24 °C ou plus.

**SOL** : il faut bien préparer votresol en y incorporant beaucoup de fumier bien pourri ou de compost, à au moins 30 cm de profondeur. En plus, ajoutez au sol, à la plantation, un engrais tout usage.

**ESPACEMENT** : transplantez les plants de tomates à 45 – 60 cm d'espacement et distancés de 90 cm. Planter les types indéterminés sur des tuteurs, en laissant 38 cm à 45 cm entre les plants en rangs simples, distancés de 45 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : les tomates tolèrent une large gamme de sols fertiles et bien drainés. Elles demandent une humidité constante, mais il faut faire attention de ne pas trop arroser, ce qui aurait pour effet de diminuer la saveur des fruits. Les cultiver dans un endroit chaud et ensoleillé.

**RÉCOLTE** : les fruits au fur et à mesure qu'ils mûrissent. Avant le gel, retirer les plants du sol en les tenant par les racines. Suspendrez-les à l'intérieur, pour permettre aux fruits restants de mûrir.

## BULBES D'AIL ET OIGNON ET SEMENCES DE POMME DE TERRE

### AIL



**CULTURE** : plantez les caïeux à 3 cm de profondeur, pointe en haut, espacés d'environ 10 cm sur des rangs distants de 30-35 cm. Préférez un sol bien drainé ou l'humidité est bien maintenue sans être mouillée. Récoltez les bulbes quatre à cinq semaines après la récolte des fleurs d'ail.

### OIGNONET



**PLANTATION** : semer au printemps quand le sol se travaille bien, dans un lit ferme.

**SOL** : cultivez-les sur un site ouvert, dans un sol léger à moyen, fertile et bien drainé. Préparer le sol en incorporant beaucoup de fumier bien pourri. Ne pas planter dans un sol où il y a eu du fumier frais. Un engrais tout usage peut être ajouté au lit avant l'ensemencement. Nécessite peu d'azote.

**ESPACEMENT** : insérer les bulbes dans le sol, les espaçant d'environ 4 cm ; pour des oignons plus larges, éclaircir à 12 cm.

**CONSEILS DE CULTURE** : toujours enlever les mauvaises herbes. Les oignons ont relativement peu de racines et nécessitent peu d'eau, une fois établis. Les planter au plein soleil.

**RÉCOLTE** : à maturité, les feuilles d'oignon brunissent et meurent. Pour consommer frais, les retirer du sol au besoin. Pour entreposage, s'assurer que les pelures externes sont complètement sèches. Il faut les manipuler avec soin afin d'éviter de la pourriture pendant la conservation, qui se fait dans un endroit milieu frais et sec.



### ÉCHALOTE FRANÇAISE

**CULTURE** : semer les oignons au jardin aussitôt que le sol se travaille bien.

**SOL** : ils demandent un sol riche et fertile (terre minérale ou organique). Maintenir le sol humide sans toutefois qu'il soit mouillé.

**ESPACEMENT** : l'espacement entre les rangs est de 35 cm à 38 cm. Afin d'obtenir de plus gros bulbes, éclaircir les plants à 7 cm à 8 cm. Les plants enlevés sont délicieux en salades.

**CONSEIL DE CULTURE**: il est recommandé, d'ajouter un engrais en début de culture et encore une fois lorsque les bulbes commencent à enfler.

**RÉCOLTE** : récolter vos oignons lorsque les feuilles retombent, brunissent et se dessèchent. On peut accélérer le séchage en repliant quelques feuilles. Une fois cueillis, placez les oignons dans un endroit sec, chaud et bien aéré. Ils se conservent dans une pièce fraîche et au sec.



## POMME DE TERRE

---



**Plantation** : attendez la mi-mai en région douce et le début avril ailleurs avant de commencer la plantation.

**Sol** : la terre doit être bien ameublie avant la plantation afin d'alléger au maximum le sol. Retournez donc la terre sur 30 cm environ. Ne vous précipitez pas pour planter, le sol doit être suffisamment réchauffé en profondeur, car la pomme de terre a besoin d'une terre à 10° en profondeur pour pousser.

**Espacement** : respectez une distance d'environ 30 cm à 40 cm entre chaque tubercule en les enterrant à 10-15 cm de profondeur. Veillez également, si vous avez plusieurs sillons qu'ils soient espacés d'environ 60 cm à 70 cm chacun. Positionnez le tubercule verticalement en veillant à ce que le germe soit dirigé vers le haut.

**Exposition** : la pomme de terre a besoin de soleil pour bien se développer.

**Conseil de culture** : lorsque la plante atteint environ 10-55 cm de haut, butez le pied avec une terre légère. Cette opération qui consiste à former une petite butte au pied des tiges vise à maintenir le plant dans le sol, le protéger du vent et lui permettre de se développer au mieux. Les pommes de terre craignent surtout la sécheresse et le manque d'eau de manière prolongée. Un arrosage le soir est recommandé lorsqu'il fait chaud et que vous voyez le feuillage flétrir. Ne pas mouiller les feuilles pour éviter l'apparition de maladies comme les champignons. Afin d'éviter tout risque de sécheresse dans le sol, il est conseillé de mettre un paillis au pied des plants de pommes de terre.

**Récolte** : il est inutile de récolter les pommes de terre avant que le feuillage soit totalement jauni. Cette étape indispensable de jaunissement indique que la récolte est imminente. Mais elle indique aussi qu'il ne faut plus attendre, car un dessèchement complet du feuillage serait le signe que vous avez trop attendu.

**Conservation** : vous les conserverez alors à l'abri de la lumière dans un lieu sec, frais et aéré.

## Tableau des semis de légumes à l'intérieur pour le Québec

Nom	Date de semis	Profondeur	Type de contenant	Germination	Date de transplantation	Espacement au potager (cm)	Maturité (jours)
<b>Asperge</b>	Février	2,5 cm.	Caissette	14-21 jours	15-mai	60	Chaque printemps
<b>Aubergine</b>	1-15 avril	6 mm	Caissette ou pots	10-15 jours	5-10 juin	60	60-80
<b>Brocoli</b>	1-15 avril	6 mm	Caissette	10-12 jours	20-mai	60	70-90
<b>Brocoli</b>	1-15 avril	6 mm	Caissette	10-12 jours	20-mai	60	70-90
<b>Céleri</b>	01-mars	3 mm	Caissette	21-25 jours	25-mai	20-30	90-110
<b>Chou de Bruxelles</b>	15-mars	6 mm	Caissette	10-15 jours	20-mai	30-45	90-110
<b>Chou d'été</b>	1-15 mars	6 mm	Caissette	10-15 jours	20-mai	30-45	50-70
<b>Chou d'hiver</b>	1-15 avril	6 mm	Caissette	10-15 jours	20-mai	50-60	90-110
<b>Chou-fleur</b>	1-15 avril	6 mm	Caissette	10-12 jours	20-mai	60	70-90
<b>Citrouille</b>	01-mai	2,5 cm.	Godet de tourbe	8-10 jours	05-juin	1,25 m. à 2,50 m.	90-120
<b>Concombre</b>	15-30 avril	2,5 cm.	Godet de tourbe	8-10 jours	05-juin	25 cm.	50-70
<b>Courge</b>	01-mai	2,5 cm.	Godet de tourbe	8-10 jours	05-juin	1,25 m. à 2,50 m.	60-120 j
<b>Laitue</b>	15-30 avril	6 mm	Caissette	8-10 jours	15-mai	20-25 cm.	45-90
<b>Melons</b>	15-30 avril	2,5 cm.	Godet de tourbe	8-10 jours	05-juin	30 cm.	70-120
<b>Oignon</b>	1-15 mars	1 cm.	Caissette	12-14 jours	15-mai	15 cm.	50-120
<b>Piment</b>	1-15 avril	6 mm	Caissettes ou pots	10-12 jours	05-juin	30-45	60-110
<b>Poireau</b>	1-15 mars	1 cm.	Caissette	10-14 jours	15-mai	15	110-120
<b>Tomates</b>	15 mars au 15 avril	6 mm	Caissettes ou pots	5-8 jours	05-juin	45-60 cm.	50-80 jours

# PETITS FRUITS

## LES FRAISES À PARTIR DE SEMIS



[Hyb. Ruby Ann](#)

**Fraisiers originaux et décoratifs produisant des fruits tout au long de l'été.**

**CULTURE :** Pour de meilleurs résultats, semer à l'intérieur, sous vitre ou plastique, et maintenir le sol humide. Les semences germeront après trois ou quatre semaines, à 18 °C. Couvrir légèrement les semences de vermiculite. Une fois la levée complétée, maintenir les jeunes plants sous des températures fraîches (température de nuit : 10 °C). La transplantation peut ensuite être faite en couches froides ou sous tunnels de plastique non chauffés. Elles exigent beaucoup de lumière.

**Floraison :** mai à septembre

**Exposition :** soleil

**Espacement :** 25-30 cm

**USAGE :** comestible, jardinière, contenants suspendus.

**Adaptés pour la culture en pots ou en paniers suspendus, ils sont parfaits pour les jardiniers urbains. Puisque ces plantes sont vivaces, vous pourrez également les mettre en terre.**



[Hyb. Toscana](#)



[Hyb. Delizz](#)



[Hyb. Gasana](#)



[Hyb. Summer Breeze](#)

## **FRAISE EN MOTTES**

---

**Cultivez vos fraises rapidement et facilement avec ces fraisiers en mottes.**



**CULTURE** : Rien de plus facile que de cultiver vos propres fraises avec ces plants en grosses mottes ! Au jardin, sur le balcon en sac, en panier à suspendre ou en pot de patio, ce fraisier en motte de gros calibre se développe plus rapidement. La période d'initiation florale se fait à l'automne et les plants sont conservés en chambre froide jusqu'à la plantation au printemps. La variété Albion à jours neutres produit des fruits jusqu'en septembre contrairement aux variétés à jours courts qui donnent une production concentrée pendant 3 semaines. Chaque plant peut porter jusqu'à 30 fleurs ! Les fruits fermes sont rouge brillant, sucrés, savoureux et possèdent des propriétés antioxydantes bénéfiques à la santé. C'est l'une des variétés les plus cultivées par les producteurs de champs.

**Floraison** : mai à septembre

**Exposition** : soleil

**Espacement** : 25-30 cm

**USAGE** : comestible, plantes pour boîtes à fleurs et pots, plantes pour contenants suspendus, plante pot patio

**Conseil de culture** : planter les mottes aussitôt que possible après la réception, car le plant sera en mode croissance. Si vous ne pouvez les planter rapidement, gardez-les au froid à 5 °C. Il est très important que le plant ne manque pas d'eau durant la floraison afin d'avoir de beaux fruits.

**Temps de la plantation à la floraison** : 5-6 semaines

**Temps de la floraison à la production de fraises** : 5-6 semaines

**Total pour avoir des fruits** : 10-12 semaines

**Fertilisation** : fertilisez régulièrement comme vous le faites pour vos plantes de fleurs annuelles.

**Note** : La floraison se fera en continu, mais peut diminuer lors des canicules.



# Le compagnonnage

**Le compagnonnage, c'est associer certaines plantes entre elles, les planter ensemble, pour leur influence bénéfique et réciproque les unes sur les autres.**

Associer les plantes est une technique avantageuse pour le jardinier et son jardin. Les bénéfices sont multiples, cela permet entre autres :

- d'attirer les insectes pollinisateurs et les auxiliaires (ils régulent les ravageurs)
- de repousser les ravageurs
- de fertiliser les plantes
- de protéger le sol de l'érosion
- de limiter les plantes adventices
- et bien d'autres vertus...



## Nature de la plantation des compagnons

Les plantes n'apprécient pas de se battre pour leur nourriture, donc les plantes avec des racines peu profondes préfèrent pousser près de plantes profondément enracinées et chacun peut obtenir leurs nutriments de différents niveaux. Certaines plantes plus petites tirent une protection contre les intempéries de plus grandes plantes. À l'inverse, les plantes aimant les sols plus secs boudent et dépérissent si cultivées aux côtés des plantes qui prospèrent avec les pieds mouillés.

## Trouvez les plantes qui s'aiment

La plantation réussie de compagnons repose sur de bonnes relations, souvent entre les paires. Habituellement, une plante a la capacité de faire une chose, tandis que l'autre offre autre chose.

Mais parfois, il semble que certaines plantes simplement faire bien ensemble. Par exemple, le persil et les asperges généralement tous les deux prospèrent lorsqu'ils sont plantés ensemble.

La plupart des légumes ont des favoris qu'ils aiment être près. Par exemple les carottes aiment le basilic, la laitue, les oignons, les pois, le romarin, la sauge et les tomates.

## **Qu'en est-il des plantes qui se haïssent les unes les autres ?**

Faites les mauvaises associations et vous aurez toutes sortes de problèmes !

Par exemple, oublier les tomates et le maïs ensemble. Ils ne s'aiment tout simplement pas.

Et il y a toujours une plante que vous ne devriez jamais pousser près d'une autre, car elle va empoisonner la vie de ce que vous plantez près d'elle.



**Le tableau suivant répertorie les légumes et les fines les plus connues... qui aime qui et qui pas**

Légumes et fines herbes	Plantes compagnes	Plantes ennemies
<b>Absinthe</b>	carotte, chou pommé	fenouil, sauge
<b>Ail</b>	bette à carde, betterave, camomille, céleri, épinard, fenouil, fraisier, laitue, sarriette	carotte, chou, ciboulette, fève, haricot, navet, pois, pomme de terre, sauge, soja, tomate
<b>Aneth</b>	brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, cornichon, navet	carotte, panais, persil
<b>Artichaut</b>	betterave, haricot, laitue, tomate	estragon, persil, pois, salsifis
<b>Asperge</b>	cerise de terre, persil, roquette, sauge, tomate	bette à carde, betterave, oignon
<b>Aubergine</b>	bourrache, estragon, haricot, persil, pois, thym	okra, pomme de terre, tomate
<b>Basilic</b>	cerise de terre, okra, piment fort, poivron, tomate	rue
<b>Bette à carde</b>	ail, camomille, haricot, chou, oignon	asperge, betterave, concombre, maïs, melon, pomme de terre, tomate
<b>Betterave</b>	ail, artichaut, brocoli, camomille, céleri, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, échalote, fraisier, haricot nain, laitue, oignon, radis	bette à carde, carotte, épinard, fève, haricot à rames, maïs, poireau, pomme de terre, tomate, tomate
<b>Bourrache</b>	aubergine, cerise de terre, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, courgette, fraisier, haricot, tomate	
<b>Brocoli</b>	aneth, betterave, concombre, cornichon, fraisier, menthe, origan, romarin, thym	sauge, tomate, zucchini
<b>Camomille</b>	ail, bette à carde, betterave, concombre, cornichon, chou, menthe, oignon	menthe
<b>Carotte</b>	absinthe, cerise de terre, chicorée frisée, ciboulette, échalote, endive, haricot, oignon, piment fort, poivron, poireau, pois, coriandre, sauge, romarin, radis, salsifis, sauge, tomate	ail, aneth, betterave, menthe, persil
<b>Céleri</b>	ail, betterave, haricot, chou, ciboulette, concombre, endive, fenouil, poireau, oignon, tomate	laitue, persil, pomme de terre
<b>Céliaci</b>	haricot, chou, poireau, oignon, tomate	laitue, pomme de terre
<b>Cerfeuil</b>	laitue, chou de Bruxelles	radis
<b>Cerise de terre</b>	basilic, bourrache, asperge, carotte, oignon, persil, pois, sauge	chou, fenouil, maïs, pomme de terre,
<b>Chicorée frisée</b>	carotte, endive, haricot, laitue, radis	fenouil, lavande, rue
<b>Chou d'été, d'automne et d'hiver</b>	absinthe, aneth, bette à carde, bourrache, betterave, camomille, céleri, céleriaci, échalote, endive, haricot, laitue, marjolaine, menthe, oignon, origan, pomme de terre, romarin, roquette, sarriette, thym, sauge	ail, cerise de terre, ciboulette, citrouille, courge, fenouil, fraisier, sarriette, tomate
<b>Chou de Bruxelles</b>	aneth, bourrache, betterave, céleri, cerfeuil, haricot, marjolaine, menthe, oignon, origan, pomme de terre, romarin, thym, sarriette, sauge	ail, ciboulette, fraisier, sarriette, tomate

Légumes et fines herbes	Plantes compagnes	Plantes ennemis
<b>Chou-fleur</b>	aneth, bourrache, betterave, céleri, haricot, marjolaine, menthe, oignon, origan, pomme de terre, romarin, thym, sauge	ail, ciboulette, fraisier, sarriette, tomate
<b>Chou kale</b>	haricot, betterave, céleri, oignon, pomme de terre, thym, sauge	ail, ciboulette, fraisier, tomate
<b>Chou-rave</b>	haricot nain, betterave, chou, céleri, concombre, laitue, oignon, pomme de terre épinard, tomate	ail, ciboulette, haricot grimpant, piment fort, poivron,
<b>Ciboulette</b>	carotte, céleri, concombre, cornichon, fraisier, tomate	ail, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, échalote, fève, haricot, oignon, piment, pois, poivron
<b>Citrouille</b>	haricot, maïs, marjolaine, menthe, radis	pomme de terre, chou
<b>Concombre et cornichon</b>	aneth, brocoli, camomille, céleri, chou rave, ciboulette, cumin, fenouil, haricot, laitue, marjolaine, okra, origan, pois, radis	bette à carde, menthe, sauge, romarin, rue, sarriette, sauge, tomate, zucchini
<b>Coriandre</b>	anis, carotte, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cornichon, oignon, pomme de terre	fenouil
<b>Courge d'été, d'hiver et zucchini</b>	betterave, bourrache, haricot, marjolaine, menthe, maïs, origan, radis	chou, pomme de terre, tomate
<b>Cresson</b>	fraisier, radis noir, tomate	
<b>Cumin</b>	concombre et cornichon	
<b>Échalote</b>	betterave, chou, carotte, fraisier, laitue, pomme de terre	ciboulette, haricot, pois, soja, tomate
<b>Endive</b>	carotte, navet, poireau, radis	artichaut, estragon, laitue, salsifis
<b>Épinard</b>	ail, aubergine, chou, chou rave, céleri, fraisier, navet, oignon, pois, rutabaga	betterave, fenouil, pomme de terre, tomate
<b>Estragon</b>	aubergine	artichaut, endive
<b>Fenouil</b>	ail, céleri, concombre, navet, oignon, poireau	absinthe, cerise de terre, chicorée frisée, coriandre, courgette, épinard, haricot, panais, piment fort, poivron, pois, tomate
<b>Fraisier</b>	ail, bourrache, ciboulette, cresson, échalote, épinard, endive, haricot, laitue, mâche, navet, oignon, poireau, sauge, thym, tomate	brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur
<b>Haricot à écosser</b>	artichaut, aubergine, bette à carde, bourrache, carotte, chou-fleur, chou, citrouille, courge, fraisier, maïs, tomate	ail, betterave, ciboulette, échalote, fenouil, oignon, persil, poireau, pomme de terre, tomate
<b>Haricot grimpant</b>	artichaut, aubergine, bette à carde, marjolaine, tomate, pomme de terre, radis, romarin, sarriette	ail, betterave, chou rave, ciboulette, échalote, fenouil, oignon, persil, poireau, tomate
<b>Haricot nain</b>	artichaut, aubergine, betterave, bette à carde, bourrache, céleri, céleri, chicorée frisée, chou, carotte, chou-fleur, courge, fraisier, maïs, melon, navet, pomme de terre, radis, romarin, sarriette	ail, ciboulette, échalote, fenouil, oignon, persil, poireau, tomate
<b>Laitue</b>	ail, artichaut, betterave, cerfeuil, chicorée frisée, chou, chou rave, concombre, échalote, fraisier, laitue, oignon, navet, panais, pois, radis, salsifis	céleri, céleri, persil

Légumes et fines herbes	Plantes compagnes	Plantes ennemies
<b>Mâche</b>	fraisier, navet, oignon, poireau, pomme de terre, tomate	
<b>Mais</b>	citrouille, courge, haricot à écosser, haricot nain, persil, pois grimpant	bette à carde, betterave, cerise de terre, menthe, romarin, tomate
<b>Marjolaine</b>	chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, haricot, marjolaine, persil, piment fort, poivron, romarin	thym
<b>Melon d'eau, miel et cantaloup</b>	haricot nain, marjolaine, maïs, okra	bette à carde, pomme de terre
<b>Menthe</b>	brocoli, camomille, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, citrouille, courge, navet, pois, radis, tomate	carotte, camomille, concombre, cornichon, maïs
<b>Navet et rutabaga</b>	aneth, épinard, haricot, fenouil, fraisier, laitue, mâche, menthe, pois, romarin, tomate	ail, oignon, radis
<b>Oignon</b>	betterave, bette à carde, camomille, chou, carotte, céleri, céleri, cerise de terre, chou rave, endive, fenouil, fraisier, laitue, mâche, panais, piment fort, poivron, pomme de terre, radis, sarriette, tomate	asperge, ciboulette, haricot, pois, navet, sauge, soja, tomate
<b>Okra</b>	basilic, concombre, melon, pois	tomate, aubergine, poivron
<b>Origan</b>	brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, haricot, persil, piment fort, poivron, romarin	thym
<b>Panais</b>	laitue, oignon, pois, salsifis, tomate	aneth, fenouil, persil, pomme de terre
<b>Persil</b>	asperge, aubergine, cerise de terre, maïs, marjolaine, radis, romarin, tomate	artichaut, aneth, carotte, céleri, haricot, laitue, panais, pomme de terre, poireau, pois
<b>Poireau</b>	carotte, céleri, céleri, fenouil, fraisier, mâche, origan, salsifis	betterave, haricot, persil, pois, sauge
<b>Pois et pois mangetout</b>	aubergine, carotte, cerise de terre, concombre, épinard, endive, laitue, maïs, menthe, okra, panais, pomme de terre, radis, tomate	ail, artichaut, ciboulette, échalote, fenouil, oignon, persil, poireau, tomate
<b>Poivron et piment fort</b>	basilic, carotte, marjolaine, oignon, origan	chou rave, ciboulette, fenouil, okra, tomate
<b>Pomme de terre</b>	chou, chou rave, échalote, mâche, oignon, pois, thym	ail, aubergine, bette à carde, betterave, céleri, céleri, cerise de terre, citrouille, courge, échalote, endive, épinard, haricot, melon, panais, persil, radis, tomate
<b>Radis</b>	betterave, carotte, chicorée frisée, citrouille, concombre, courgette, haricot, pois, laitue, menthe, persil, oignon, tomate	cerfeuil, navet, pomme de terre
<b>Romarin</b>	brocoli, carotte, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, haricot, marjolaine, navet, origan, persil, sauge	concombre, cornichon, maïs

Légumes et fines herbes	Plantes compagnes	Plantes ennemies
<b>Roquette</b>	asperge, chou, sauge	
<b>Rue</b>	sauge	basilic, chicorée frisée, concombre, cornichon
<b>Salsifis</b>	carotte, laitue, oignon, panais, poireau	artichaut, endive
<b>Sarriette</b>	ail, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, haricot, oignon	concombre, cornichon, sauge
<b>Sauge</b>	asperge, carotte, cerise de terre, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, fraisier, romarin, roquette, tomate, rue	absinthe, ail, brocoli, concombre, cornichon, oignon, poireau, sarriette
<b>Soja</b>	choux, céleri, concombre, céleri, fraise, maïs, pomme de terre, tomate	ail, échalote, oignon
<b>Thym</b>	aubergine, brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, fraisier, pomme de terre, tomate	marjolaine, origan
<b>Tomate</b>	artichaut, asperge, basilic, bourrache, carotte, céleri, céleri, ciboulette, chou rave, cresson, fraisier, haricot, mâche, menthe, navet, oignon, panais, persil, poireau, radis, sauge, thym	ail, aubergine, bette, betterave, brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, cornichon, courge, courgette, échalote, épinard, fenouil, maïs, oignon, okra, piment, poivron, pois, pomme de terre