

7 – La préparation de votre sol selon le type de culture :

Comment savoir si la terre est bonne à travailler ? Pour cela récupérez une motte (prélevée à # 10 cms) que vous écrasez dans votre main, si la marque de vos doigts reste bien marquée et un peu collante, il est préférable d'attendre. Pour activer le séchage de votre terre remuez là avec un crochet à 4 dents (en restant sur vos allées).

71 – pour les plantes à racines le sol doit être bien affiné et convenablement tassé. Il en sera de même pour tous vos **semis** (racines –feuilles – fruits)

72 – Pour les plantes feuilles, fruits-graines et fleurs) : le sol sera moins affiné (petites mottes) et peu tassé. Dans tous les cas comme outillage préférez le crochet à 4 dents avec finition au rateau ou la griffe et mieux l'émietteur à main (compter 50 - 60€ Wolf).

8 – Distances de plantations (à titre indicatif) 1er chiffre = entre plant et 2em chiffre = entre ligne en **cms.**:

Type salades : Laitue =30x35, Scarole et frisée à 35x40, mâche si mini-mottes 10x20

Tomates = 50 entre pieds et 70 entre lignes

Courgette et artichaut = 90 - 100 x 90 - 100, type poivrons ou aubergine 40 à 50x50

Céleri-feuilles ou raves = 40x40 Betterave rouge =25x35

Choux (en moyenne) 50 à 60x60

Haricots (à pied) un poquet de 3 – 4 graines à 30x40 ou une graine tous les 10 cms

Ail = 20x30, échalottes = 25x30, oignons type Mulhouse = 15x30 (pour ces 3 pas trop de terreau sur le sol)

Fraises = 35x40 (ou 2 lignes par 2 lignes) dans ce cas 35 x35 et 50 entre chaque groupe de 2 lignes

Carottes =30 - 35 entre lignes et # 5 sur la ligne (après éclaircissage).

Poireaux (en tranchée) 15x 40. Après avoir réduit le feuillage et les racines (couper l'extrémité des racines)

9 – Profondeur de semis :

En règle générale retenir 3 à 4 fois la grosseur de la graine (si le sol est humide) et 4 – 5 fois si le sol est plus sec.

Maintenir le sol humide, sans excès, toutefois utiliser pour l'arrosage une pomme d'arrosoir à très fins trous.

Si vous le pouvez recouvrir l'emplacement des semis avec un double voile (type P17) ainsi en arrosant vous ne « plaquerez » pas le sol et garderez l'humidité plus longtemps. Ce voile est à supprimer après la levée (sauf s'il fait froid dans ce cas une simple épaisseur suffira).

Quelques remarques :

Tomates : elles aiment les terrains riches en humus et je vous conseille d'enrichir le trou de plantation avec une bonne poignée de compost bien décomposé et mélangé avec la terre du fond du trou. En cours de végétation pensez à les ébourgeonner (les bourgeons épuisent le pied et ne produisent que quelques tomates bien tard en saison) . Dans notre région limiter le nombre de bouquets à 5 voire 6 (après octobre il reste peu d'espoir de voir vos tomates mûrir. Si c'est le cas les cueillir et les stocker dans du journal.

Ail – échalottes – oignons : fin juillet les arracher et si le temps est sec les laisser sécher sur le sol. Pour la conservation vous pouvez les placer sous abri à la fraîcheur (surtout pas au dessus de 6 – 8°).

Avant le stockage bien les frotter pour enlever les « pelures » sèches.

Ceux qui supportent les gelées : les légumes que l'on peut laisser sur place à savoir les choux, les poireaux, la mâche, les artichauts, les salades dites d'hiver.... Attention dès le début du printemps ces végétaux (sauf l'artichaut) montent à graine et il faut les arracher avant montaison si non ils ne sont plus comestibles

Cas particulier du Potiron. Cette plante est très envahissante et demande à être « maitrisée » en guidant la tige ou au départ de végétation (lorsque la plante a 4 – 5 feuilles) en la pinçant (couper l'extrémité de la tige principale)