



CALENDRIER DE CULTURE AU JARDIN

Les tableaux de cette feuille de chou proviennent de sources diverses.

Tableau 1 : Jardinage de plein air

Ce premier tableau est issu d'un document (plus complet) destiné aux maraîchers, édité par la chambre d'agriculture de la Haute-Garonne (32 Rue de Lisieux, 31300 Toulouse)

On y trouve les principaux légumes que nous cultivons dans nos jardins sur les 12 mois de l'année.

Il a l'intérêt d'être adapté à notre climat.

En plus des couleurs, il y a des lettres :

Quand il y a un chiffre qui suit, il faut mettre en relation le S ou P avec le R comportant le même chiffre.

Exemple : P1 correspond à un mois de plantation et il faudra lire le mois de récolte en R1

Tableau 2 : Les associations possibles

Le deuxième tableau est une compilation d'informations de plusieurs origines.

S'il est vrai que les plantes peuvent avoir une influence sur la croissance des plantes voisines, les observations actuelles sont très subjectives. Si vous voulez tenir compte des associations trouvées dans la littérature, vous allez arriver à un véritable casse tête. Il n'y a rien de scientifique dans ces tableaux d'association. C'est pour cela qu'il en existe beaucoup !

Personnellement je ne suis pas ces tableaux à la lettre et je n'ai pas de difficultés particulières.

Mon conseil : Faites-vous votre propre opinion en expérimentant vous-même (et faites-nous part de vos observations).

Il y a quelques semaines, nous vous avons informés de la proposition de Mathieu Hanemian, chercheur à l'INRAE (Institut National de Recherche en Agriculture, alimentation et Environnement) sur le site de Castanet-Tolosan. Mathieu désire mettre en place un projet de sciences participatives autour des « associations de cultures au potager ». Il recherche des jardiniers pour ses expérimentations. Certains d'entre-vous ont répondu.

J'ai rajouté au tableau les températures de germination pour montrer qu'il ne sert à rien de semer trop tôt, ainsi que les durées de cette germination.

Tableau 3 : Propriétés de certaines fleurs et plantes aromatiques au jardin

Ce troisième tableau rappelle que, dans un jardin, il y a des légumes mais aussi des fleurs et plantes aromatiques qui ont également leur place.

**Bonne lecture, bonne réflexion et bon été.
Nous restons à votre disposition pour de plus amples explications.**

Tableau 1

JARDINAGE de plein air

légende	p	plantation
	S	Semis
	R	Récolte

ESPÈCE	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Ail sec	p2					R1	R2				p1	p2
Artichaut			p1			R			p2			
Aubergine			S		p			R				
Asperge			p		R							
Betterave					S1	S2				R		
Carotte			S1	S2	S3	S4	S5					
Choux Fleur			S1	p1		S2	p2				R2	
Choux vert		S1			p1		S2	p2				
Céleri branche				S								
Céleri rave		S			p			R		R		
Courge / Butternut					S ou p					R		
Courgette					S			R				
Echalotte							R					p
Épinard				S1						S2		
Fève-pois	S		R								S	
Haricot vert					S			R				
Haricot à écosser					S			R				
Laitue		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	
Divers salades					R1	R2	R3-4	R5-6-7	R8-9-10			
Mâche			S1						S2			
Melon					p			R				
Navet				S1								
Oignon (conservation)			S					R				
Oignon blanc			S1 et S2					S3		p3		
Oignon de bulbille		p		R3				R1		R2		
Pâtisson / Potiron					p		p		R			
Persil								R				
Pomme de terre				p			R					
Poireau		S1	S2	S3		p1-2-3						
Poivron			S		p			R				
Radis						S						
Tomate			S		p			R	R			

Tableau 2 : Associations possibles

ESPÈCES	Température de germination		Temps de levée en jours		ASSOCIATIONS POSSIBLES	A NE PAS PLANTER PRES DE
	min	max	min	max		
Ail sec	8°	18°	15	30	Carotte ; oignon ; fraise ; tomate; épinard ; pomme de terre ; navet	Haricots ; choux ; pois
Aubergine	20°	27°	5	10	Haricot ; tomate ; pois ; piment ;	Oignon ; pomme de terre
Betterave	10°	20°	8	10	Oignons ; haricots ; céleri ; ail ; salade ;	Épinard ; blette
Carotte	8°	18°	10	18	Laitue ; pois ; céleri ; ail ; chou ; radis ; tomate	Betterave ; menthe
Choux fleur	10°	25°	3	10	Betterave ; haricot ; Céleri ; tomate ; oignon ; salade	Épinard ;
Courgette	20°	25°	6	8	Ciboulette ; échalote ; haricot ; oignon ; petit pois	concombre
courge	20°	25°	5	10	Ciboulette ; échalote ; haricot ; oignon ; petit pois	concombre
Céleri branche	15°	20°	12	14	Poireau ; Chou ; basilic	Salade ; pomme de terre
Céleri rave	15°	20°	12	14	Chou	
Épinard	3°	5°	3	5	Haricot ; pois ; fraisier ; chou ; radis ; salade ; tomate	betterave rouge
Fève ; pois	5°	18°	10	15	Tomate ; fraise ; courge	Ail ; ciboulette
Haricot	15°	25°	5	10	Carotte ; chou;salade ; courgette ; poireau ; pomme de terre	Fenouil ; oignon;échalote ; ail ; poireau
Laitue ; salade	6°	18°	4	6	Cerfeuil ; fenouil ; carottes ; navet ; ail ; betterave ; haricot	persil
Melon	20°	30°	7	9	Ail ; capucine ; potiron	concombre
Navet	10°	15°	3	6	Haricot ; carotte;poireau ; persil ; épinard ; pois	radis
Oignon	9°	20°	8	12	Carotte ; betterave; tomate; persil	Haricot ; petit pois ; poireau ; chou ; fève

persil	15°	25°	25	35	Poireau ; radis ; tomate	Chou ; haricot
			Trempe : 7-10j			
Pomme de terre	10°	20°	12	20	Pois ; haricot ; ail ; soucis	Tomate ; aubergine
poireau	10°	15°	10	15	Haricot ; carotte ; petit pois ; navet ; épinard ; tomate	Fenouil ; oignon ; échalote ; ail
radis	8°	20°	3	5	Oignon ; persil ; carotte, fraisier, haricot, salade, tomate,	cerfeuil (donne un goût piquant), concombre
tomate	17°	25°	7	10	Persil ; basilic ; ail ; oignon ; salade ; poireau	Fenouil ; chou rave et rouge

Le fenouil n'est pas un très bon compagnon au potager. Il n'apprécie pas la compagnie de la tomate, des choux, du haricot, du pois, de l'échalote, des courges, de l'épinard, de l'absinthe, de la coriandre, de la fève, de l'estragon et du panais ... Et pourtant on en trouve dans pratiquement tous les jardins.



Tableau 3 : Propriétés de certaines fleurs et plantes aromatiques au jardin

Légume -plante aromatique	Propriétés
Achillée	Attire les auxiliaires, renforce la teneur en huiles essentielles des aromates, éloigne de nombreux insectes Attention : plante allergisante
Ail	Éloigne les insectes en général, s'utilise en décoction fongicide et pesticide
Basilic	Éloigne les mouches et les moustiques - renforce le goût des tomates
Bourrache	Attire les abeilles et les pollinisateurs ; se reproduit facilement une fois installée, éloigne les vers des tomates
Capucine	Attire les pucerons, éloigne les punaises des courgettes et citrouilles
Carotte Poireaux et oignons	Éloigne la mouche des oignons et des poireaux (et réciproquement) alterner rangs de carottes et d'oignons ou poireaux
Ciboulette	Repousse les pucerons et aide à lutter contre le mildiou. A installer à proximité des rosiers ou des plants de tomates. C'est aussi une plante mellifère avec de jolies fleurs
Consoude	Plante mellifère qui par sa forte concentration en nutriments enrichit le sol en azote, potassium, phosphore qu'elle diffuse par ses racines. A transformer en purin et déposer au pied des plantes
Lavande	Éloigne les pucerons et les fourmis. peut s'utiliser en purin, éloigne les papillons et mites
Menthe	Éloigne la piéride du chou, et les altises
Œillet d'inde	Contrôle les nématodes et d'autres insectes nuisibles (pucerons, altises ...). Planter en bordure ou à travers tout le jardin ; bon compagnon de la plupart des plantes
Ortie	Riche en azote, s'utilise décomposée sous forme de purin ou dans le compost ; le purin d'ortie fortifie la croissance des légumes feuilles, lutte contre le mildiou, fongicide et pesticide, amie des tomates. L'ortie blanche ou lamier blanc (non piquante) semblerait éloigner les doryphores (comme le lin bleu)
Romarin	Contrôle la piéride, les citadelles, les mouches des carottes
Sarriette	Protège les haricots de leur mouche, renforce leur goût
Sauge	Elle n'est pas appréciée par les limaces et les mouches de la carotte
Souci	Régale des abeilles et autres pollinisateurs, il attire les coccinelles qui, elles, dévorent les pucerons. Il est connu en phytothérapie sous le nom de calendula.
Thym	Éloigne les mouches blanches, protège les choux
Tomate	On peut utiliser les feuilles en purin. C'est un répulsif, un insecticide (pucerons) et un fertilisant.

Sans oublier la menthe, le géranium, l'absinthe, la coriandre ...