



Le b.a.-ba du

POTAGER



Trucs et astuces pour
démarrer du bon pied

La ronde des
bons légumes

Le potager
sur le balcon

Les enfants
au potager

Après la
récolte

 **Point Vert**  **Magasin Vert**

La nature est notre métier

Sommaire

3 Premier potager

Démarrez du bon pied...

4 Les grandes règles :

Semer ou planter ? Étape à étape...

de 7 à 17 La ronde des bons légumes

100% de réussite au potager !



18 Le calendrier du jardinier...

De bons légumes toute l'année dans votre jardin !

19 Osez l'originalité...

Des légumes oubliés aux fleurs comestibles.

20 Le potager sur le balcon...

Légumes et fruits à tous les étages !

21 Le potager et les enfants...

Légumes express et cultures magiques !

23 Après la récolte...

Récoltez, conservez et régalez-vous...

Premier potager Démarrez du bon pied...



... Glossaire du Jardinier

Biner : Retourner la terre pour l'ameublir à l'aide d'une binette.
Bêcher : Fendre et retourner la terre avec une bêche.
Butter : Enterrer une plante d'une légère butte de terre.
Éclaircir : Supprimer des plantes dans un semis trop dru ou des parties de plantes (fruits par exemple) trop serrées.
Levée : Apparition hors du sol des plantules issues de la germination des graines.
Paquet : Ensemble de 3 à 6 graines (haricot par exemple) semées dans un même trou en une seule fois.
Répiquer : Replanter des jeunes plantes soit à leur place définitive, soit plutôt pour qu'elles se développent dans des conditions favorables jusqu'à leur mise en place définitive.

Jardiner dans un potager est une activité de plein air valorisante et bénéfique pour votre santé.

Le printemps est idéal. Vous découvrirez le plaisir de faire pousser des légumes de saison sains et savoureux à partager autour d'une table. C'est rassurant et toujours meilleur !



Ne voyez pas trop grand !

Débutez sans complexe avec quelques légumes sur un balcon ou dans les espaces libres d'un massif. Un légume peut être aussi très décoratif parmi les fleurs. Au jardin, 1 m² de terre suffit au néophyte pour créer son mini-potager. Il sera toujours temps de l'agrandir selon vos besoins et du temps que vous pourrez y consacrer.

MAGASIN VERT et POINT VERT sont là pour vous accompagner dans la concrétisation de votre projet, si modeste soit-il.

Trouvez la meilleure place au jardin

Les légumes exigent un emplacement aéré et bien ensoleillé. Sans chambouler son jardin, ils se glissent volontiers parmi les fleurs qui les protègent des indésirables. Sur une surface plane de 5 m², on assure un renouvellement de légumes variés et ce, toute l'année. À partir de 50 m², on peut espérer de belles récoltes pour satisfaire les besoins d'une famille de 4 personnes. N'oubliez pas que la pomme de terre, le potiron ou la rhubarbe exigent beaucoup de place.

Mini-serre Marco

Préparez vos semis à l'abri des variations climatiques et écarterez le couvercle de temps en temps pour éviter une condensation excessive.
Mini-serre rigide 58x19x19 cm avec aérateurs.



Les grandes règles Semer ou planter ?

Les graines

Le jardinier amateur dispose d'une large gamme de semences, traditionnelles ou biologiques, de légumes et de plantes aromatiques ou de fraisiers. Selon les légumes, on sème à la volée, en ligne ou en poquets. Pour faciliter le semis, on trouve des graines enrobées ou conditionnées en ruban et même en tapis. La mention Hybride F1 signifie que les graines sont issues d'un croisement garantissant une résistance aux maladies ou au froid, un meilleur rendement ou une souplesse de culture.

Avantages :

- ✓ C'est économique.
- ✓ Le choix des variétés est très vaste.
- ✓ C'est ludique, les enfants adorent...
- ✓ On peut étaler les récoltes.

Les plants

Si vous êtes pressé ou novice, démarrez votre potager avec des plants bien formés de légumes et d'aromatiques. C'est très pratique et cela vous dispense de semer puis d'éclaircir après la levée. Les jeunes plants élevés en mini-mottes, en godets ou en conteneurs se plantent avec bonheur et poussent à vue d'œil. Certains sont même greffés pour assurer une meilleure production.

Avantages :

- ✓ On gagne beaucoup de temps.
- ✓ Le résultat est aussitôt visible.
- ✓ On récolte plus tôt.



Godets de tourbe

Transplantez vos plants avec le pot, ce qui leur évite tout traumatisme. Le pot se décomposera en humus. Pots Ø 6 cm. Lot de 96 godets.



Plus de 200 variétés pour répondre à toutes vos envies.

Les Indispensables



Les 14 légumes essentiels du potager à prix mini.

Les Classiques



Tous les légumes et toutes les variétés auxquelles vous êtes attachés.

Les Aromatiques



Une sélection d'une vingtaine de plantes qui sublimeront vos plats.

Les graines BIO



Nous avons choisi pour vous des semences issues de l'agriculture biologique.

Les pois, les haricots et les fèves

En boîtes de 250 g ou en sachets, plus de 50 possibilités.



CETTE MARQUE C'EST BON SIGNE!



Les grandes règles Étape par étape...

Préparer le sol

La réussite de votre potager dépend en partie du soin que vous apporterez à la préparation du sol. Quelle que soit la surface à planter, commencez par retirer les mauvaises herbes et les pierres. Le traditionnel bêchage permet d'ameublir et d'aérer la terre en profondeur. Pour l'affiner, terminez par le passage d'une griffe ou d'un râteau. Vous pouvez aussi préparer le terrain, sans le retourner, avec une bêche biologique qui ne bouleverse pas les couches du sol.



Enrichir

Les légumes sont gourmands. Pour soutenir leur croissance, il faut donc les nourrir dès le départ. Avant de semer ou de planter, mélangez à la terre du compost-maison (bien mûr), du terreau ou du fertilisant « spécial-potager ». La courgette et la tomate en raffolent. En cours de culture, stimulez vos légumes avec des engrais en granulés, faciles à disperser sur le sol. On peut aussi arroser certains légumes avec un engrais liquide. À la clé : de belles récoltes.

Entretien

Pour vous simplifier la vie, recouvrez la terre d'un paillage (paillis de lin, paillis de chanvre ou cosses de sarrasin). Cela limite les mauvaises herbes et le sol reste frais, même au cœur de l'été. Pour une efficacité optimale, appliquez le paillage après une bonne ondée, il pourra être incorporé au sol en hiver. Certains jardiniers mettent en place un paillage permanent. Les vers de terre et les micro-organismes, plus nombreux sous le paillage, ameublissent le sol et

évitent le bêchage. Comme la salade, le haricot, la tomate et la courgette sont très gourmands en eau; on a donc tout intérêt à arroser à l'eau de pluie. Installez donc un récupérateur d'eau sur vos gouttières (placé sur la toiture d'une maison de 100 m² au sol, on récupère jusqu'à 63 m³ par an). Une solution très économique! Au printemps, arrosez le matin. En été, opérez le soir pour limiter les pertes par évaporation. Avec les plantes chameaux comme l'ail, l'oignon, le thym ou la fève, l'arrosage est superflu.

Protéger

En cultivant des fleurs entre vos rangs de légumes, vous allez attirer des insectes pollinisateurs (abeilles, papillons), des insectes auxiliaires (coccinelles, syrphes, perce-oreilles) et nombre d'oiseaux. Cette biodiversité participe activement au contrôle des populations de pucerons, de chenilles et autres parasites. Pour maintenir cet équilibre naturel, installez des nichoirs et des hôtels à insectes, au cœur de votre potager. Avec un peu de patience, le hérisson mangeur d'escargots et de limaces trouvera le gîte sous un tas de bois.



Terreau horticole MAGASIN VERT

Pour vos travaux de jardinage, pour le repiquage et la plantation des arbustes à fruits, plants, légumes, aromatiques sur toutes cultures. Le sac de 70 litres.



Geste après geste
protégeons notre nature



Engrais bio potager

Engrais biologique pour fertiliser les légumes, les fruits, les bulbes et les tubercules. Composition : NPK 4-6-10 + 2MgO



Authentique fertilisant Or Brun

Fumier et algues compostés à haute température. Il régénère et restructure les sols. Utilisable en agriculture biologique. Le sac de 10 kg.



Paillis de chanvre MAGASIN VERT

Évite le désherbage, protège du gel et des grandes chaleurs. Le sac de 100 litres.



Malgré le meilleur soin apporté à son potager, nul n'est à l'abri d'attaques de parasites ou de maladies.

Rassurez-vous, les dégâts ne nécessitent pas systématiquement de traitement. En cas d'invasion, identifiez la cause pour appliquer les produits de traitement (classiques ou bio) les plus appropriés, sans jamais dépasser les doses! N'oubliez pas qu'une culture bien nourrie - voire stimulée par des décoctions de plantes - résiste naturellement à la majorité des maladies.

Demandez conseil en magasin.

Engrais Solabiol

100% d'origine naturelle

La nutrition bio pour toutes vos plantes

Jardiner Bio avec Solabiol, quoi de plus naturel



Les atouts des Engrais Solabiol :

- Favorisent la croissance et la floraison
- Récolte abondante
- Utilisables en agriculture biologique.
- Action longue durée
- Fruits et légumes savoureux
- 2 apports par an



Avec Solabiol, contribuez au développement durable et à la préservation de la nature.



Pour vous accompagner dans votre projet au potager, pour que vous soyez certains de récolter des légumes bons et savoureux, nous avons tout

spécialement sélectionné pour vous des variétés de légumes, d'aromatiques et de petits fruits, faciles à cultiver.

100% de réussite au potager !

la tomate

Redécouvrez le vrai goût de la tomate en la cultivant vous-même au potager comme sur le balcon. Rouge, jaune, noire ou rose, elle est toujours très productive.



Tomate cerise Sweet
Semences ou plants.

Où se plaît-elle ?

Ce légume-fruit réclame de la chaleur et un maximum d'ensoleillement. On peut cultiver la tomate en pot, en jardinière ou en pleine terre. Offrez-lui un sol léger, riche en compost et frais.

Quand et comment ?

En mai, plantez les jeunes plants à 60 cm de distance. Au fond du trou, jetez 2 bonnes poignées de compost. Enterrez le bas de la tige jusqu'aux premières feuilles pour renforcer l'enracinement. Terminez par la mise en place d'un tuteur. Celui à spirale est très pratique. Au balcon, nous vous conseillons la tomate cerise placée dans un pot de diamètre de 40 cm minimum.

Les bonnes associations

Le basilic écarte les moustiques et les pucerons, et protège des vers.

Le suivi de culture

Protégez des intempéries avec une housse ou un cône rigide. Arosez copieusement sans mouiller les feuilles. Le plus simple est d'installer une bouteille plastique renversée qui servira de réservoir. Stimulez à l'engrais liquide ou au purin d'ortie. Tuteurez la tige principale au fur et à mesure de sa croissance et supprimez les tiges secondaires en surnombre, dès leur apparition au nœud d'une branche.

À surveiller

Pucerons et taches brunes du mildiou.

La récolte et la conservation

Cueillez une à une les tomates bien colorées de juillet à octobre. Dégustez-les fraîches à l'apéritif, en salade ou cuisinées. Si vous en avez en surplus, congelez-les ou préparez des coulis que vous conserverez en bocaux.

Tuteur à tomates spirale
Spirale en acier galvanisé.
Hauteur 1,80 mètre.



Tomate noire de Crimée
Semences ou plants.



Retrouvez en magasin de nombreuses variétés de tomates, à découvrir selon vos envies : pour les jus, la salade, à farcir ou pour l'apéritif. Plants en pots Ø 10 cm.



la laitue

Batavia, pommée, romaine ou à couper, la laitue est de toutes les saisons et de tous les repas équilibrés. Facile à cultiver, elle pousse partout.



Où se plaît-elle ?

Ce légume-feuille apprécie les sols bien travaillés, riches en humus et frais. Elle réclame du soleil mais les excès de chaleur la font monter à graines. On la cultive en rang au potager, dans une jardinière profonde ou dans un massif entre les plantes ornementales !

Quand et comment ?

Les laitues de printemps et d'été se sèment en place de mars à juin. Creusez un sillon peu profond, recouvrez les graines de terre fine, damez avec une planche puis arrosez à la pomme d'arrosoir. La levée s'opère en moins d'une semaine. Les plants en motte, vendus en magasin, se repiquent en tassant la terre autour du pied par simple arrosage. Échelonnez les repiquages pour étaler les récoltes.

Les bonnes associations

Le thym agit contre les limaces ; les capucines et les soucis contre les pucerons.

Le suivi de culture

Éclaircissez le semis tous les 20 cm et repiquez. Arrosez pour garder la terre meuble et fraîche.

À surveiller

Les limaces et escargots sont friands des très jeunes pousses. À protéger donc par des anti-limaces (type feramol) ou des cosses de sarazin.

La récolte et la conservation

De mi-avril à fin octobre, récoltez vos laitues bien formées, au fur et à mesure des besoins.

Cône de forçage

Il favorise efficacement la reprise et le développement des plants lors du repiquage et protège également contre les limaces et les oiseaux. Existe en plusieurs tailles.



Cloche

Couvre-plantes qui laisse passer la lumière et qui est utilisé pour protéger les plantes de la gelée.



Retrouvez en magasin de nombreuses variétés de salades, à découvrir selon vos envies : batavia, mâche, scarole... Barquette de 12 plants.

la courgette

Prolifique et si simple à cultiver, la courgette est une valeur sûre du potager. Ses fruits ronds ou longs grossissent à vue d'œil.

Où se plaît-elle ?

Ce légume-fruit qui aime la chaleur et le soleil pousse dans des sols profonds, bien drainés et riches en humus. Il lui faut de la place, 1 m² dans le potager, pour que ses grandes feuilles s'étalent. Deux pieds suffisent pour les besoins d'une famille.

Quand et comment ?

Semez les grosses graines en godet et sous abri chauffé en avril. Installez les plus beaux plants au potager vers la mi-mai. Le plus simple est de semer directement en place, à raison de 3 graines par poquet. Vous pouvez aussi repiquer directement des plants, achetés en magasin, quand la terre est réchauffée. Mettez 2 à 3 litres de compost au fond de chaque trou de plantation distants de 120 cm.

La bonne association

Le basilic lutte contre l'oïdium et les œillets d'Inde contre les pucerons.

Le suivi de culture

Arrosez de préférence le matin et binez pour garder le sol frais. Le paillage de tonte de gazon séché est recommandé pour l'été. Le feuillage abondant de la courgette limite le désherbage.



À surveiller

Limaces, oïdium, pourriture et pucerons.

La récolte et la conservation

La récolte commence en juillet et se termine en octobre. Cueillez les courgettes rondes ou longues avec leur pédoncule quand elles sont jeunes et tendres. La peau est alors fine et la chair ne contient pas encore de graines. Seules les fleurs mâles, sans renflement à la base, se consomment en beignets. Coupée en rondelle puis blanchie, la courgette peut se congeler.



Courgette en plants
Pot Ø 10 cm.



le haricot vert

Nain ou à rames, filets ou mangetout, le haricot vert est toujours généreux.



**Haricot nain
MAGASIN VERT**
Le sachet.

Quand et comment ?

En mai-juin, semez les gros grains en lignes distantes de 40 cm pour les nains et de 70 cm pour ceux à rames. Dans le petit sillon, espacez les graines de 4 à 5 cm. Vous pouvez aussi semer en poquets de 5 ou 6 graines tous les 30 cm dans le rang. Recouvrez à peine de terre. Pratique, pour les petites surfaces, il existe des conditionnements moins importants !



Les bonnes associations

La sarriette et le romarin protègent de la mouche du haricot et renforcent le goût.

Le suivi de culture

Binez et buttez les plants de 10 cm de haut, afin de renforcer leur tenue. Arrosez dès la floraison puis régulièrement jusqu'à la récolte.

À surveiller

Rouille, pourriture blanche, pucerons et araignée rouge.

La récolte et la conservation

Cueillez en juillet-août les haricots en commençant par ceux du bas. Passez dans les rangs tous les 2 jours et profitez de légumes frais tout l'été ! Vous pouvez aussi les conserver en bocaux ou les congeler.

Où se plaît-il ?

Ce légume-graine réclame du soleil et de la chaleur. Cultivez-le au potager dans une terre de préférence légère et fraîche. Il redoute les fumures récentes et les sols lourds.

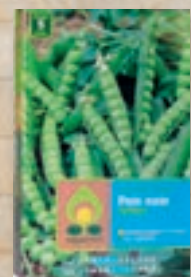


le petit pois

Tendre et sucré, ce pois à écosser fait le bonheur des gourmets.

Où se plaît-il ?

Ce légume-graine se cultive en situation ensoleillée. Il aime les sols légers, bien ameublés et qui restent frais. Il redoute le calcaire et les fumures récentes.



**Petit pois nain
MAGASIN VERT**
La boîte.

Quand et comment ?

De mars à juin, semez les pois à grains ridés qui résistent mieux à la chaleur. Dans un petit sillon, espacez les graines de 3 à 4 cm. Distancez les rangs de 30 cm pour une variété naine et de 40 cm pour une variété à rames. On peut aussi semer en poquets de 4 à 5 graines.

Les bonnes associations

Le thym protège des limaces.

Le suivi de culture

Buttez les plants quand ils font 10 cm de hauteur. Après la floraison, suivez l'arrosage.

À surveiller

Oiseaux, limaces et pucerons.

La récolte et la conservation

Deux à trois mois après le semis, récoltez les gousses bien pleines au fur et à mesure de vos besoins. On peut aussi en faire des conserves ou les congeler.



la carotte

Peu exigeante, la carotte récompense les jardiniers faisant preuve de patience.



Où se plaît-elle ?

Ce légume-racine réclame du soleil et des températures douces. Elle redoute les étés secs. Il lui faut une terre profonde qui retient l'humidité, assez légère et débarrassée des cailloux.

Quand et comment ?

Dès mars ou avril, semez en lignes distantes de 25 cm dans une terre réchauffée. Les graines sont à peine recouvertes de terre ou de sable puis plombées avec le dos du râteau. Les graines en ruban suppriment l'étape de l'éclaircissage. Arrosez en pluie fine et couvrez le semis d'un voile de forçage.

Les bonnes associations

Le parfum des poireaux, des oignons, de l'échalote et de l'ail repousse la mouche de la carotte.

Le suivi de culture

Trois semaines après la levée, éclaircissez le rang à 4 cm puis à nouveau, 15 jours plus tard à 10 cm. Arrosez par temps sec, binez et buttez pour empêcher le verdissement du collet.

À surveiller

Mouche et psylle de la carotte, pucerons et galle.

La récolte et la conservation

Arrachez les premières carottes 3 à 4 mois après le semis.

Plus de variétés pour répondre à toutes vos envies.



Les graines BIO

**Carotte bio
Nantaise
MAGASIN VERT**
Produit issu de l'agriculture biologique.
Le sachet.

l'épinard

Facile à cultiver et riche en vitamines, l'épinard est un incontournable.

Où se plaît-il ?

Ce légume-feuille réclame une terre consistante et qui reste fraîche. Il accepte une situation mi-ombragée. L'épinard redoute les fumures fraîches et les fortes chaleurs.



Quand et comment ?

Semez en place en mars-avril dans un petit sillon. Ayez la main légère car les graines sont très fines. Tassez avec le dos du râteau et arrosez copieusement. La levée se fait en 5 semaines. Échelonnez les semis à 3 semaines d'intervalle pour étaler les récoltes.

Les bonnes associations

Les fèves, les haricots et les pois pour l'azote qu'ils apportent dans le sol. Le thym protège des limaces.

Le suivi de culture

Éclaircissez à 15 cm dès que les plants ont 3 à 4 feuilles. Binez, paillez et arrosez à volonté pour retarder la montée à graines.

À surveiller

Mildiou et limaces.

La récolte et la conservation

6 semaines après le semis, récoltez une à une les feuilles tendres selon vos besoins. Consommez le jour même car elles flétrissent vite. On peut les garder en bocaux après blanchiment ou les congeler.



Œillets d'Inde

Ses couleurs vives en font un indispensable du jardin. C'est aussi par son action antiparasitaire un allié du jardinier. La barquette de 10 plants.





la pomme de terre primeur

Le légume le plus consommé se décline en d'innombrables variétés primeurs à la peau fine et à la chair savoureuse.



Où se plaît-elle ?

Ce légume-racine prend de la place et occupe les terres profondes, bien ameublies et bien fumées à l'automne. Une exposition ensoleillée lui convient sous un climat tempéré.

Quand et comment ?

Dès que les gelées ne sont plus à craindre, installez les tubercules pré-germés et certifiés dans des trous de 15 cm de profondeur et distants de 40 cm. Apportez de l'engrais.

Vous pouvez aussi préparer vos plants dès février en les faisant germer, à l'abri, dans une boîte à œuf, les germes vers le haut.

L'idéal est de débuter avec un échantillonnage de 2 ou 3 variétés en sachets de 10 tubercules. Gageons qu'une sortira du lot. Après la plantation, griffez le terrain pour y dérouler un voile de forçage.

Les bonnes associations

La ciboulette et la coriandre protègent des doryphores.

Le suivi de culture

Arrosez si nécessaire. Trois semaines après le semis, buttez en ramenant la terre au pied. Recommencez une ou deux fois jusqu'à ce que les plants soient buttés sur une hauteur de 20 à 30 cm.



Retrouvez en magasin de nombreuses variétés de pommes de terre. Pour bien commencer, nous vous conseillons, les pommes de terre charlotte (10 m² - 25 plants).

À surveiller

Doryphore, mildiou et fusariose.

La récolte et la conservation

Les variétés précoces se récoltent au bout de 2 à 3 mois tandis qu'il faut attendre jusqu'à 5 mois pour les plus tardives. En grattant la terre superficiellement, on dégage les premiers tubercules. Lorsque le feuillage est fané, on extrait par temps sec les chapelets de pomme de terre avec un croc à quatre dents. Laissez-les sécher une journée sur place avant de les stocker, dans une cagette, à l'abri de la lumière.

le radis

Rond ou long, le radis doux et croquant est le légume préféré du débutant impatient.

Où se plaît-il ?

Ce légume-racine aime les terres riches, légères et fraîches. On le cultive en rangs serrés, en bordure du potager. Il redoute les cailloux qui déforment sa racine et les fumures récentes. Les fortes chaleurs et le manque d'eau rendent le radis creux et piquant.

Quand et comment ?

Semez tous les mois de mars à fin-juillet pour étaler les récoltes. Les graines sont déposées sur un rang, et enterrées de 2 à 3 cm. Comptez 50 graines par mètre. Pour un écartement parfait, ayez recours aux semences en ruban. Recouvrez de terre fine, tassez avec le dos du râteau puis arrosez en pluie fine.



Les bonnes associations

Les carottes adoucissent les radis. Les salades limitent les attaques d'altises.

Le suivi de culture

La levée s'effectue en 4 ou 5 jours. Les radis trop serrés produisent des feuilles au détriment du feuillage. N'hésitez pas à éclaircir le rang. Arrosez régulièrement et binez entre les lignes pour écarter les mauvaises herbes.



À surveiller

Altise sur les feuilles et mouche du radis.

La récolte et la conservation

4 semaines après les semis, on récolte un à un les premiers radis en tirant délicatement sur les feuilles. Passez entre les rangs tous les deux jours. Consommez vite ou gardez pour le lendemain au réfrigérateur. Les fanes font de bonnes soupes.



Idéal pour débuter, les graines en ruban garantissent un parfait écartement entre chaque radis.



Radis de 18 jours
MAGASIN VERT
Produit issu de l'agriculture biologique.
Le sachet.

le persil

Un beau rang de persil plat ou frisé est la fierté du jardinier.



Où se plaît-il ?

Le persil pousse au soleil comme à mi-ombre dans un sol léger, riche et plutôt frais.

Quand et comment ?

De mars à juin, semez à la volée ou en lignes distantes de 25 cm. On peut tremper une journée les graines dans un verre d'eau tiède pour stimuler la germination. Recouvrez à peine les graines, tassez et arrosez. Les plants en godet reprennent bien, en pleine terre ou en jardinière, avec un arrosage copieux.

Le suivi de culture

Binez et arrosez pour garder le sol frais.

La récolte et la conservation

Trois mois après le semis, récoltez selon vos besoins. Le persil se garde quelques jours dans un verre d'eau ou dans une boîte hermétique.



le basilic

Son goût subtil et épicé donne une touche méditerranéenne à tous vos plats.



Où se plaît-il ?

Cette condimentaire annuelle se cultive en pleine terre, en pot et en jardinière. Elle pousse la tête au soleil et les pieds toujours au frais. C'est une bonne compagne des pieds de tomate.

Quand et comment ?

Comme le semis à chaud est délicat, achetez de beaux plants à repiquer vers la mi-mai.



Le suivi de culture

Arrosez chaque jour les sujets en pot. Binez et sarcliez les bordures de basilic vert, rouge, nain ou à grandes feuilles. Supprimez les tiges florales.

La récolte et la conservation

Cueillez les feuilles selon vos besoins. On peut les sécher, les garder dans l'huile d'olive ou les congeler.

le thym

Ordinaire, citronné ou panaché, le thym souligne les allées du potager.

Où se plaît-il ?

Cette plante vivace et aromatique exige une exposition chaude et ensoleillée. Le thym se contente d'une terre légère et bien drainée.

Quand et comment ?

Allégez la terre avec du sable avant d'installer les plants tous les 20 à 30 cm pour former une bordure dense.



Le suivi de culture

Buttez et taillez court chaque printemps pour éviter aux pieds de se dégarnir.

La récolte et la conservation

Coupez aux ciseaux l'extrémité des petits rameaux entre mai et octobre. On peut les sécher en bottes et les conserver à l'abri de la lumière.



Retrouvez en magasin de très nombreuses variétés d'aromatiques, à découvrir selon vos envies : persil, thym...

Pot de 1 litre.

la ciboulette

Elle prend peu de place et ses fleurs roses sont décoratives. Si vous préférez avoir de belles tiges, il faudra alors les supprimer.

Où se plaît-elle ?

Cette plante vivace aromatique se cultive aisément en pot ou en pleine terre. Offrez-lui un emplacement ensoleillé ou légèrement ombragé et une terre riche qui garde la fraîcheur.



Quand et comment ?

Au début du printemps ou à l'automne, installez les plants élevés en pot. Avec une poignée de compost dans le trou de plantation, les touffes vont vite doubler de volume et se ressemer aux alentours. Pour faciliter la récolte, plantez dans une jardinière ou en bordure d'allée tous les 30 cm.

Le suivi de culture

Arrosez par temps sec. Supprimez les fleurs en surnombre qui épuisent la plante.

La récolte et la conservation

Coupez aux ciseaux les fines feuilles selon vos besoins culinaires, du printemps aux premières gelées.



l'oseille

Ses touffes de feuilles épaisses ne demandent aucun entretien.



Où se plaît-elle ?

Cette plante vivace au feuillage aromatique se plaît dans une terre riche, consistante et sans calcaire. Il lui faut du soleil mais elle apprécie un peu d'ombrage en été.

Quand et comment ?

Au semis printanier, préférez la plantation de mars à mai d'un ou deux beaux plants achetés en pot.

C'est suffisant pour une famille. Garnissez généreusement le fond du trou de compost et arrosez.

Le suivi de culture

Ne laissez pas l'oseille monter à graines en coupant la tige florale. Supprimez les vieilles feuilles pour stimuler la pousse des jeunes et tendres.

La récolte et la conservation

Cueillez une à une les jeunes feuilles au printemps puis à l'automne. Elles se congèlent bien.



le romarin

Mellifère et aromatique, cet arbuste fleurit bon la méditerranée.

Où se plaît-il ?

Le romarin se contente d'une terre pauvre même caillouteuse mais exige un maximum de soleil. Abritez-le des fortes gelées.

Quand et comment ?

Achetez un jeune sujet en godet ou en conteneur d'avril à juin. Sur la terrasse, plantez-le dans un grand pot au fond drainé avec des billes d'argile expansées. Dans le carré d'aromatiques, mélangez la terre avec des graviers. Arrosez régulièrement.

Le suivi de culture

Désherbez et utilisez du paillis de lin ou du paillis de chanvre au pied. Taillez en été pour créer une haie basse. Sous climat rude, protégez avec un voile d'hivernage.

La récolte et la conservation

Coupez l'extrémité des rameaux pour vos bouquets garnis d'avril à octobre. Pour faire sécher, récoltez au printemps puis conservez en bocal hermétique.



Les aromatiques en pot, notamment le basilic, ont besoin d'arrosage régulier.





la fraise

Remontante ou non, la fraise fait le délice des petits et des grands.

Où se plaît-elle ?

Ce fruit rouge se plaît à exposition chaude et ensoleillée dans

une terre riche, fraîche et légèrement acide. Le fraisier se cultive en bordure, en carré au potager et même en pot sur la terrasse.

Quand et comment ?

En mars-avril, plantez les sujets vendus en godet à l'aide d'un transplantoir. Espacez les fraisiers de 40 cm en comptant 50 cm entre les rangs. Alignez le sommet de la motte avec le niveau du sol puis arrosez au goulot pour tasser. Vous pouvez aussi planter sur film plastique pour hâter la fructification et isoler les fraises de la terre.

Les bonnes associations

Le radis, la mâche et le poireau.

Le suivi de culture

Paillez avec des aiguilles de pin ou des paillettes de lin. Maintenez le sol frais, désherbez entre les rangs et supprimez les stolons. Nourrissez à l'engrais « Spécial fraisiers ».

À surveiller

Pourriture grise, virus, escargots et oiseaux...

La récolte et la conservation

Cueillez les fraises bien colorées avec leur pédoncule et consommez le jour même. Les variétés précoces produisent en mai sous tunnel, les non-remontantes en juin-juillet et les remontantes jusqu'à fin septembre. On en fait aussi des confitures, des jus et des coulis.



la rhubarbe

Imposante mais savoureuse, la rhubarbe s'installe durablement au potager.

Où se plaît-elle ?

Cette vivace aux feuilles de belle envergure exige un bon mètre carré de terre profonde, fraîche et enrichie en compost. Elle redoute les coups de chaud mais réclame de l'air et du soleil.

Quand et comment ?

Au printemps ou à l'automne, plantez les jeunes sujets élevés en godet ou encore mieux en conteneur. N'oubliez pas d'étaler une couche de compost au fond du trou. Arrosez pour tasser puis paillez.

Les bonnes associations

La rhubarbe doit être isolée dans un coin du potager.

Le suivi de culture

Binez et arrosez pour garder le terrain frais.

À surveiller

Limaces et escargots.

La récolte et la conservation

En mai puis en septembre, récoltez les tiges en les décollant de la souche. Laissez toujours quelques feuilles à la plante. On ne consomme que le pétiole qui peut se transformer en confiture ou être congelé en tronçons.

Où se plaît-elle ?

Ce fruit rouge pousse dans les terrains légers, riches en humus, frais mais bien drainés. Il accepte le soleil comme la mi-ombre. Comme le framboisier drageonne sans retenue, consacrez-lui une bande de 100 cm de large, au fond du potager, à l'écart de vos planches de légumes.

Quand et comment ?

Au printemps ou à l'automne, installez vos plants de framboisiers en lignes espacées de 80 à 100 cm. Ameublissez la terre sur 30 cm de profondeur en incorporant du compost bien mûr ou un engrais organique complet. Comptez 1 m entre chaque plant. Entre des piquets, tendez des fils de fer galvanisés qui serviront au palissage.

Les bonnes associations

Le haricot nain, la salade et le lupin.

Le suivi de culture

Paillez et arrosez en période sèche. En novembre, coupez à ras les tiges des variétés non-remontantes qui ont produit. En juin, coupez de moitié les tiges qui ont produit des framboisiers remontants. En juin, rasez les vieilles cannes desséchées.

À surveiller

Anthraxnose, rouille et oïdium.

La récolte et la conservation

Cueillez en juin-juillet puis en automne les remontantes. Les non-remontantes ne donnent qu'en début d'été. Consommez rapidement. Les fruits fragiles se conservent en coulis ou congelés sur plateau.



Parfumée et sucrée, la framboise se déguste sans retenue.

Retrouvez en magasin de nombreuses variétés, à découvrir selon vos envies...

Fraisier Mara des bois

En barquette de 6 plants.



Rhubarbe

Pot de 1 litre.



Groseille à grappe

Pot de 1 litre.



Framboisier

Pot de 1 litre.



le cassis

100% réussies

La ronde des bons légumes

Les grains noirs sucrés, juteux et vitaminés, se grappillent sur pied.

Les bonnes associations

Le petit-pois, le fraisier et la capucine.

Le suivi de culture

Arrachez les mauvaises herbes qui se nichent au pied. Paillez avant l'été. Gardez la touffe aérée en coupant, en hiver, les vieux rameaux à ras. Apportez de l'engrais « spécial petits-fruits » que vous trouverez dans nos magasins.

À surveiller

Oïdium, rouille et pucerons.

La récolte et la conservation

Cueillez une à une les baies fraîches ou les grappes entières courant juillet. On les apprécie en dessert, en jus, en sirop et on peut aussi les congeler.

Où se plaît-il ?

Le rustique cassisier se contente d'une exposition lumineuse mais exige un terrain humifère, plutôt argileux et qui reste frais. En bordure du potager, il forme de jolies petites haies à feuillage caduc.

Quand et comment ?

Plantez les sujets en pot au printemps ou à racines nues à l'automne. En installant plusieurs variétés, vous améliorerez la pollinisation. Plantez en enterrant légèrement la base de la touffe. Arrosez copieusement.

Et ouvrir ses bouches devient un jeu d'enfant !

HUTCHINSON
innove avec sa
rendelle **DEULXNEZ**[®]
à ouverture facile !
Retrouvez nos recettes
et astuces sur notre site :
www.rondelles-conserves-recettes.fr

HUTCHINSON



Voici un calendrier qui pourra vous guider dans vos cultures, afin d'avoir de bons légumes toute l'année dans votre jardin. Suivez les saisons !

	Semez			Repiquez ou plantez			Récoltez					
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Artichaut*												
Aubergine		sous abri										
Betterave												
Carotte												
Celeri-rave												
Chicorée												
Chou d'hiver												
Courgette												
Épinard												
Haricot vert												
Laitue		sous abri										
Mâche												
Maïs doux			sous abri									
Navet												
Oignon*												
Oseille												
Poireau												
Poirée												
Pois												
Pomme de terre												
Potiron												
Radis												
Tomate			sous abri									
Topinambour												

* Plantes à protéger de novembre à février.

Jardiner responsable, c'est adopter des gestes simples pour protéger notre nature.

Geste après geste
protégeons notre nature

C'est apprendre à recycler en pratiquant le compostage. Le jardin produit beaucoup de déchets : tailles, tontes, fleurs fanées,

feuilles mortes, mauvaises herbes... Plutôt que de les porter à la déchetterie, mieux vaut les recycler sur place, dans le jardin. Le compost ainsi fabriqué enrichira la terre du jardin, rapportant au sol les éléments que les plantes avaient prélevés.

C'est aussi bien de gérer l'eau au jardin. Ne passez pas à côté de l'eau de pluie. Installez dans votre jardin un récupérateur pour, ensuite, arroser vos plantes à l'aide d'un arrosoir ou d'une pompe et d'un tuyau d'arrosage.

En plus, le compostage des déchets et la récupération de l'eau de pluie vous permettront de faire de belles économies.



Composteur Ecoding 600 litres
100 % polypropylène, résistant aux chocs et aux UV. 100 % recyclable.



Pompe de récupération d'eau PULSAR COLLECT 250
Spéciale vidage cuves à eau, avec vanne pour réguler le débit, et filtre amovible pour faciliter l'entretien.



Récupérateur d'eau rectangulaire
Contenance 300 litres. Coloris sable. Support et raccord en option.

Osez l'originalité...



La fleur d'artichaut

Les légumes font la déco !

Parfaitement à l'aise parmi les fleurs d'un massif, les légumes au feuillage ornemental apportent une touche d'originalité. La poirée à cardes rouges, jaunes ou roses tient compagnie aux lumineux rudbeckias. Le cardon développe de grandes feuilles argentées et met en valeur les fleurs blanches. Laissez l'artichaut mener à bien sa superbe floraison estivale. En pot ou dans une plate-bande, le chou-palmier aux feuilles cloquées surprend toujours par son look exotique.

Les anciens ont la côte

Remis au goût du jour par les chefs étoilés, les vieux légumes-racines retrouvent tout naturellement le chemin du potager. Tout au fond du potager, l'imposant topinambour au goût d'artichaut s'enracine au printemps dans une terre fraîche. Récolte à partir de novembre. Les petits crosnes du Japon à la saveur très fine se plantent en mars-avril dans un terrain normalement drainé. Récolte début novembre. Semé entre mars et juin dans un sol riche et frais, le panais au goût fort mais sucré se récolte à l'automne.

Découvrez les fleurs comestibles

Les fleurs protègent les légumes du potager contre les insectes et les maladies. Raison de plus pour en semer mais aussi pour vous initier à la cuisine des fleurs. Pour vos beignets de fleurs de courgette, ne sacrifiez que les fleurs mâles. Elles n'ont pas de renflement à la base contrairement aux femelles. Pour décorer et relever vos salades estivales, semez la capucine naine, le souci jaune ou orangé, le chrysanthème à couronne et la bourrache officinale aux fleurs étoilées bleues.



La fleur de courgette



La bourrache



Le potimarron



Le pâtisson



Le topinambour



La poirée à cardes rouges



Fleurs en cuisine
MAGASIN VERT
Le sachet.



Le potager sur le balcon...

Les jardinières voient rouge

Pour un balcon gourmand et baigné de soleil, misez sur la forte personnalité du rouge. Une couleur chaude qui donne un air de vacances et ouvre l'appétit. Garnissez vos pots, bacs et jardinières de légumes rougissants comme la tomate-cerise, le poivron ou encore le piment. Renforcez le trait avec le pourpre du basilic, le rouge fluo de la poirée ou le bordeaux d'une laitue à feuilles de chêne. Sans oublier une cascade de fraisiers retombants plantés dans une jardinière à cheval sur la rambarde.



Cultivez en sac

Sur le balcon comme sur la terrasse, jouez l'originalité tout en vous simplifiant la vie. Remplacez les bacs et les jardinières par de simples sacs de culture contenant un terreau maraîcher. Posez-le au sol ou sur une table de jardin. Ouvrez au couteau des encoches dans le plastique pour glisser des plants de tomates ou de salades. Soutenez la croissance avec de l'engrais et suivez de près l'arrosage, quitte à investir dans un arrosage goutte à goutte. Dans un sac profond, on pourra même s'offrir une petite culture de pomme de terre primeur.

Les aromatiques font le mur

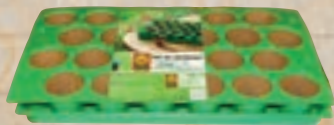
Quand on manque cruellement de place, la solution est de végétaliser les murs. Rien de plus simple avec les nouvelles jardinières verticales. Il suffit de les fixer au support puis de les remplir de terreau pour y planter une collection de plantes aromatiques. Persil, basilic, ciboulette, menthe... tout y pousse avec bonheur. Et pas besoin de se baisser pour arroser ni même pour les cueillir.

Fraisier en suspension

Original et facile d'entretien, ce fraisier comblera tous les gourmands. La suspension déco de 4 litres.



Kit semis MAGASIN VERT



Kit comprenant 1 terrine basse + 1 plaque de culture 24 alvéoles + 24 pots ronds Ø 6 cm.

Le potager et les enfants...

Un potager en carrés, c'est plus cool !

Les enfants prendront goût à jardiner un potager si vous leur cédez un espace bien à eux. Il suffit de cerner avec des planches de coffrage 1 m² de terrain gagné sur la pelouse. Les structures en kit s'emboîtent pour créer un mini-potager à un ou plusieurs niveaux. Tapissez le fond d'un feutre de jardin avant de remplir de terreau. Il ne reste plus aux enfants qu'à investir le lieu tout en les guidant pour la réussite de cultures ludiques.



Légumes express !

Le jardinage est une école d'observation et de patience. Mais pour ne pas décourager les enfants, il faut leur proposer des cultures dont le résultat ne se fait pas trop attendre. Un semis de radis de 18 jours a toujours son franc succès.

L'épinard et la roquette lèvent en 10 jours. Un beau plant de fraisier ou de tomate cerise en conteneur aura un effet quasi-immédiat avec ses fruits.

Culture magique !

Pour stimuler la fibre jardinière des bambins, rien ne vaut les légumes fantastiques. Dressez un tipi de bambou pour accueillir les impressionnants haricots-kilomètre. Semez le tournesol géant qui dépassera le 1^{er} étage de la maison. Préparez Halloween en cultivant un potiron monstrueux qu'il faudra transporter dans une brouette. En vue d'un goûter joyeux, laissez-les confier à la terre quelques graines de maïs pop-corn.

Courge Halloween
Le sachet.



Kit «outils de jardin»

Grâce à cette gamme d'outils spécialement adaptée pour les enfants, partagez le plaisir de jardiner en famille.



Par ici
les belles récoltes !

ALGOFLASH
Engrais Bleu
Universel
NovaTec

Quel plaisir de déguster les légumes frais que l'on a soi-même cultivés ! Pour vous aider à obtenir des légumes savoureux et une récolte abondante, Algoflash a élaboré l'engrais Universel Novatec[®]. Grâce à sa formule complète et équilibrée, il fortifie et nourrit en profondeur toutes les cultures du potager. Issue de la recherche, la technologie exclusive Novatec[®] contient un régulateur d'azote qui libère à bon escient cet élément nutritif essentiel à la croissance des plantes. L'azote est ainsi mieux absorbé par les plantes, ce qui limite la perte vers les nappes phréatiques. Des cultures saines, un environnement protégé, des légumes à croquer... avec Novatec[®], succès garanti au potager !

NOUVEAU FILM TV DES MARS !

ALGOFLASH
Un pas de géant pour votre jardin

Produit distribué par K&L France, division Geogro Green, S.p.A. - 10511 - E. Grimaldi, 100400 Grand Puy - 02 22 00 20 00 - www.klfrance.com

Engrais pour apport de sel, Homologation n° 9910014, Engrais NPK avec inhibiteurs de nitrate, action (E0409) 14.7.17 (+2% MgO) + 22,5% S(03)

Après la récolte...

la conservation



La **congélation** est la méthode la plus facile pour conserver les légumes sains et fraîchement récoltés (haricot vert, petit-pois, carotte, courgette...). Une température inférieure à -24°C préserve leur goût et leurs valeurs nutritionnelles.

La **stérilisation** en bocaux (haricot vert, pois, tomate, aubergine...) se fait à une température supérieure à 112°C pour détruire toutes les bactéries. Mais les vitamines et les minéraux passent dans l'eau des légumes.



Rondelles « DEUXNEZ[®] » HUTCHINSON. Existent en différents diamètres.

Le **séchage** dans un grenier (ail, oignon, échalote, haricots à grain...) s'opère après un court séchage à l'air libre. Le séchage des aromatiques (thym, romarin, sauge, menthe...) se fait à plat ou en petits bouquets suspendus dans une pièce sombre à 20°C.



Retrouvez en magasin notre gamme «Le Parfait»

1- **Extracteur de jus inox**
Triple fond, poli miroir, pour tous les feux. Ø 26 cm.
2- **Le bocal**
Contenance 1 litre.

3- **Bassine à confiture**
En cuivre. Ø 38 cm.
4- **Le confiturier**
Contenance : 385 ml. Couvre en métal décoré.



3 Recettes faciles

Les Jus

Pour ne rien perdre des vitamines et des sels minéraux de vos légumes, il suffit de les manger crus ou encore mieux d'en extraire le jus. Véritables trésors de santé, les jus de légumes (carotte, betterave, céleri, tomate, épinard...) se font en moins de 15 mn. Mettez vos légumes nettoyés dans un extracteur de jus. Vous pourrez ainsi récupérer la matière première du fruit pour vos compotes ou confitures.



Soupe froide de légumes

Ingrédients : 5 tomates pelées, 3 oignons blancs, 1 concombre.
Coupez finement les légumes. Laissez mariner dans l'huile d'olive avant de passer au mixeur. Salez, poivrez et réservez au frais.



Galette de pomme de terre

Ingrédients : 4 pommes de terre à chair ferme, 1 jaune d'œuf.
Épluchez les pommes de terre. Râpez en fines lamelles puis mélangez au jaune d'œuf. Salez et poivrez. Étalez dans la poêle chaude sur un filet d'huile. Retournez la galette pour cuire les deux faces. Servir bien chaud.



Flan de courgette

Ingrédients : 400 g de courgette, 1 œuf, persil, 1 cuillère de crème fraîche.
Cuire à la vapeur les courgettes pelées puis passez-les au mixeur avec le persil. Ajoutez à cette purée l'œuf battu à la crème. Versez dans un ramequin et cuire 15 mn au four à 170 °C. Démoulez à chaud dans l'assiette.



Avec **Intermas**, votre jardin devient source de bien-être



Intermas, c'est plus de plaisirs et de satisfactions au jardin : pour vous garantir une pleine réussite de votre potager, nous vous proposons une gamme complète d'accessoires pour donner un petit coup de pouce à la nature : films et voiles de forçage, paillages... Et pourquoi pas une petite serre pour vos légumes primeurs ? Intermas, c'est aussi un large choix de filets et de protections bio pour préserver vos récoltes des ravageurs et intempéries.

CELLOPLAST S.A.S. 13, Route de Préaux - 53340 BALLÉE - FRANCE
Tél. : 02.43.64.14.14 - Fax : 02.43.98.49.97 - E-mail : info@celloplast.fr

DECORERSONJARDIN

BASSIN

intermas
gardening 

GARDEN EMOTION