

www.
WHPERRON .com

Guide de culture POUR SEMIS



GU-SEMI-ANN

Tout pour réussir les 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.

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 artificiel (Agro-Mix). Composé de mousse de tourbe, de vermiculite et de sable, il est léger et retient l'humidité.

Un plateau à semis avec divisions (K-20 ou K-809) diminue les risques de contamination. Utilisez les pots de tourbe ou les pastilles Jiffy pour les grosses graines ou pour les semis qui ne supportent pas le repiquage.

Appliquez le fongicide No-Damp sur le terreau avant de semer, un préventif 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 Agrolite, Grolux ou Vita-Lite et placez-les à 10 – 15 cm (4 – 6 po) des semis.



Trois principes essentiels ...

LUMIÈRE • ARROSAGE • FERTILISATION

Les plantes qui ont besoin de lumière pour germer

ANNUELLES : Agérotum • Antirrhinum (Muflier) • Bégonia • Browallia • Chou décoratif • Coleus • Coreopsis • Gerbera • Helichrysum • Impatiens • Matthiola (Giroflée) • Mignonnette • Molucella (Cloches d'Irlande) • Nicotiana • Pétunia • Salvia • Sanvitalia • Tithonia

LÉGUMES : Céleri • Chicorée • Laitue

FINES HERBES : Aneth • Sariette

VIVACES : Achillea • Alyssum montanum • Arabis • Campanula • Chrysanthème • Doronicum • Gaillardia • Lychnis • Papaver orientale (Pavot) • Platycodon grandiflorus • Primula (Primevère)

PLANTES DE MAISON : Piment ornemental

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 Minisem 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 (# du sachet et date du semis).

3. LA GERMINATION

Vérifiez le temps de germination dans notre catalogue.

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

Dès l'apparition des plantules, retirez le dôme et mettez 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 (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 à chaque jour de courtes périodes d'ensoleillement.

Augmentez graduellement le temps d'exposition.

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



Éclairage artificiel

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.

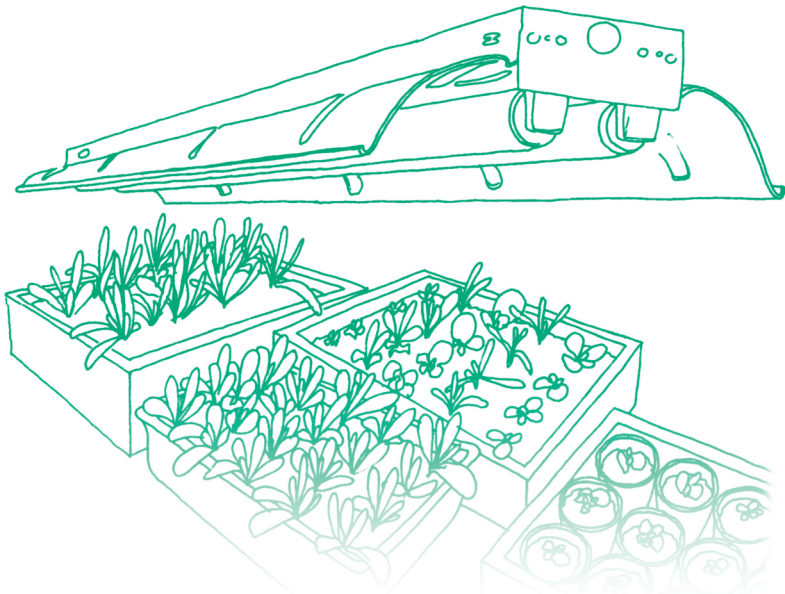
Mais, une fois la germination terminée, toute plante demande beaucoup de lumière pour bien croître.

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 fenêtres.

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 la floraison
- Peut induire 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.



SOURCES DE LUMIÈRE ARTIFICIELLE RECOMMANDABLES

TUBES FLUORESCENTS

Les plus populaires, car ils couvrent une plus grande surface. **Cool White**, **Grolux** et **Vita-Lite PowerTwist** sont parmi les plus utilisés pour la culture des plantes à l'intérieur.

Cool White : tubes standard pour l'éclairage d'intérieur relativement peu coûteux. Disponibles en longueurs de 2 et 4 pieds. La germination des graines est rapide et uniforme.

Grolux : plus dispendieux, mais leur spectre particulier donne des plantes au feuillage vert foncé, souvent plus dense. Les tiges allongent lentement et deviennent très fournies, mais la floraison est plus tardive. Germination rapide des graines et les semis ne sont pas aussi hauts que ceux cultivés sous Cool White.

Vita-Lite : à large spectre, qui reproduisent une lumière plus proche de celle émise par le soleil. Leur plus grande surface émet 10% de plus de lumière.

Pour la germination des semis, on peut très bien combiner un tube **Cool White** avec un tube **Grolux** ou **Vita-Lite**, couvrant ainsi une gamme complète de rayons.

AMPOULES

Plant-Lite : ampoule la plus utilisée pour l'éclairage artificiel. Disponible sous différentes densités.

Wonderlite : ampoule à flux de vapeur de mercure, qui est aussi utilisée. Efficacité et durée de vie plus élevées.

Ces deux ampoules exigent obligatoirement une douille de porcelaine.

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 fixtures munies 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 fluorescents doivent être placés 15 cm (6") au-dessus du plateau à semis.

www.

WHPERRON.com

2914, boul. Curé-Labelle
Laval (Québec) H7P 5R9

Téléphone : 450.682.9071
Sans frais : 1.800.723.9071
Télécopieur : 450.682.7610

ARACHIDE

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. Plantez 3 semences par butte, assurez-vous que les semences soient entières. Aux premières gelées, récoltez les cacahouètes et faites-les sécher dans leurs écaïlles. Les faire cuire au four avant de les manger.

ARTICHAUT

CULTURE : 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. **PLANTATION** : Quand tout risque de gel au sol est passé, transplanter les plants à une profondeur de 4 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 plus 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

CULTURE : 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 24 °C. Repiquer 6 à 8 semaines plus tard dans des pots individuels. **PLANTATION** : Au mois de mai, les jeunes plants doivent être endurcis, réduire progressivement la température sans descendre plus bas que 15 °C. 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 récolter 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 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

CULTURE : 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. 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.

MAIS SUCRÉ

CULTURE : Le maïs exige le plein soleil, un sol riche et de la chaleur. Le maïs est semé de la mi-mai à la mi-juin, distancé de 25 centimètres, à une profondeur de 1 à 3 centimètres selon la grosseur de la graine. L'espacement entre les rangs est de 90 centimètres. 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. Afin d'avoir de beaux épis de maïs, il est préférable de faire 6 petits rangs qu'un grand rang.

BROCOLI ET BROCOLI MINI

Peut-être semé à l'intérieur 4 à 5 semaines avant le dernier gel ou en pleine terre au début mai. Lors du repiquage ou de l'éclaircissement, laisser 30 à 45 cm entre les plants sur des rangs espacés de 45 à 60 cm, selon l'ampleur des variétés choisies. Il est essentiel d'effectuer la rotation des cultures afin d'empêcher les maladies. 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. 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.

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 des jeunes carottes tendres en fin de saison. **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. **SOL** : La carotte préfère un sol assez riche, travaillé en profondeur, sans roche et d'humidité constante. Une humidité maintenue favorisera la formation de belles racines. **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 et que la coloration est bien orangée. Cueillir les petites carottes lorsque jeunes sinon elles continueront à croître. Se conservent en milieu frais.

CÉLERI

CULTURE : Le semer à l'intérieur au début mars dans un sol léger et sablonneux, en recouvrant les semences de 3 mm de terre. Il y aura germination après 3 semaines à une température de 18 °C. Repiquer dans des pots individuels lorsque le plant a 2,5 cm de hauteur. **PLANTATION** : Vers la fin mai, placer au jardin dans un sol riche, à une distance de 20 à 30 cm entre les plants sur des rangs espacés d'au moins 60 cm. Pailler afin de réduire la croissance des mauvaises herbes et de maintenir l'humidité, s'assurer toutefois que le sol ne soit pas mouillé en permanence.

CELERIAC :

CULTURE : Faire le semis à l'intérieur au début mars dans un sol léger et sablonneux, en recouvrant les semences de 3 mm de terre. Il y aura germination après 3 semaines à une température de 17 °C. Repiquer dans des pots individuels lorsque les plants ont 2,5 cm de hauteur. **PLANTATION** : Vers la fin mai, placez les plants au jardin dans un sol riche, à une distance de 20 à 30 cm entre les plants sur des rangs espacés d'au moins 60 cm. Un manque de bore causera de la pourriture au centre du fruit et des racines vides. **RÉCOLTE** : Récolter lorsque le diamètre a atteint au moins 10 à 15 cm. Se conserve bien l'hiver, dans un sous-sol frais.

CHICORÉE ITALIENNE

CULTURE : Se cultive comme la laitue pommée.

CHRICORÉE FRISÉE

CULTURE : La semer directement au jardin à la mi-mai à une profondeur de 6 mm et à une distance de 10 cm. Lorsque les plants sont gros, attacher les feuilles ensemble afin de laisser blanchir le centre.

ESCAROLLE

CULTURE : Elle se sème au jardin à la mi-mai à une profondeur de 6 mm et à une distance de 10 cm. Lorsque les plants sont gros, attacher les feuilles ensemble afin de laisser blanchir le centre.

CHOU CHINOIS

CULTURE : Le semer en juillet, car avant cette période, la température favorisera la montaison. Laisser 30 cm entre les plants sur des rangs espacés d'au moins 45 cm.

SOYA EDAMAME

CULTURE : Requier un sol bien drainé, réchauffé à 15 °C au semis, et en plein soleil. Ne pas faire tremper les semences avant le semis. Tolère bien la chaleur et la sécheresse. Pas besoin de fertiliser. Récolter lorsque les gousses sont encore vertes et turgescentes.

LÉGUMES ORIENTAUX

Variété typiquement orientale, apparence et texture de l'épinard. Plant de 10 à 25 cm de hauteur vert foncé et très riche en vitamines. Feuilles généralement épaisses de forme ovale à allongée. 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 sauté dans un wok. Idéal dans la préparation de repas chinois ou végétariens. Rehausse le goût des plats. Goût typiquement oriental. Semer à seulement 1 cm de profond, en sol riche, au début de mai. Une fois la levée complète, éclaircir les plants à tous les 15 – 20 cm en tous sens. Culture peu exigeante.

CHOU DE BRUXELLES

CULTURE : Les choux de Bruxelles peuvent être semés à l'intérieur 4 à 5 semaines avant le dernier gel ou en pleine terre au début mai. Lors du repiquage ou de l'éclaircissement, laisser 30 à 45 cm entre les plants sur des rangs espacés de 45 à 60 cm. 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. Afin d'aider au développement des pousses supérieures, pincer l'extrémité de la plante à la fin de l'été. Récolter les pousses du bas de la tige lorsqu'elles ont un diamètre de 2,5 à 3 cm. Le goût sera rehaussé après un léger gel. Déguster frais ou congeler pour l'hiver. Peuvent être entreposés au froid pour une période limitée. Il est essentiel d'effectuer la rotation des cultures afin d'empêcher les maladies.

CHOUDE SAVOIE ET CHOU FRISÉ

CULTURE : Le semer tôt au printemps ou en juin ou juillet, à une profondeur de 6 mm et espacé de 2,5 cm, dans un sol dont le pH est de 6,5. Les plantules doivent être éclaircies à 50 cm. Matures après environ 60 jours. Sa croissance est rapide par temps frais. Afin d'empêcher les maladies, ne pas planter où des crucifères ont été cultivés depuis les deux dernières années.

CHOU-RAVE

CULTURE : Faire un semis tôt au printemps, à une profondeur de 1 cm, dans un sol riche dont le pH est d'environ 6,5. Espacer les rangs de 30 – 45 cm et éclaircir les plantules à 13 cm. Récolter jeune (diamètre de 5 cm).

CHOU

PLANTATION : Pour la culture des choux, il est important d'effectuer une bonne rotation des cultures. Il est recommandé d'attendre 3 ans avant de planter le chou dans la même parcelle. Le semer en pleine terre à la fin mai ou, le semer à l'intérieur 4 à 5 semaines avant le dernier gel. Si les plantules sont endurcies avant le repiquage, elles pourraient endurer un léger gel. 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. **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 léger ombrage. **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-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, semer en serre entre le début février et la mi-mars, endurcir les jeunes plantules avant de les transplanter au jardin. Ou, semer en pleine terre aussitôt que le sol le permet. Pour une récolte automnale, le semer en pleine terre entre le début et la mi-juin à une profondeur de 6 à 13 mm, aussi espacé que possible. Lorsque les plantules ont 10 cm de hauteur, éclaircir à 45 – 50 cm sur des rangs espacés de 60 à 90 cm. **SOL** : Le chou-fleur préfère un sol fertile et a besoin d'humidité et le plein soleil avec un léger ombrage. **CONSEIL DE CULTURE** : Pour les variétés qui n'ont pas de feuillage auto-recouvrant, 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.

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 4 à 5 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 ! Oui, les citrouilles sont utilisées pour l'Halloween, mais encore plus ! Les tartes à la citrouille sont un régal. Les graines recueillies font une collation idéale et nutritive. La chair cuite est utilisée pour les conserves et la congélation. Un fruit riche en vitamine A. Récolter lorsque la citrouille est orange foncé et entreposer dans un endroit frais et sec.

CONCOMBRE

CULTURE : Le concombre est une plante grimpante qui se cultive bien sur 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 3 semaines avant de 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. Mettre 5 à 6 semences dans des buttes en plein soleil et espacées de 1,5 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.

CORNICHON

CULTURE : Le cornichon est une plante grimpante qui se cultive bien sur un treillis si vous avez un espace restreint ou, si vous désirez un fruit plus droit, qui se cultive aussi bien au sol. Faire le semis à l'intérieur au moins 3 semaines avant de 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. Mettre 5 à 6 semences dans des buttes en plein soleil et espacées de 1,5 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. Les cornichons se récoltent à 2,5 – 7 cm de longueur.

COURGE

PLANTATION : Culture de saison chaude, qui requiert des températures de 18 à 27 °C. Faire le semis à l'intérieur de 3 à 4 semaines avant le dernier gel printanier ou directement au jardin. **ESPACEMENT** : Semer chaque graine à 2,5 cm de profondeur, en buttes espacées de 1,5 à 2 m. Éclaircir plus tard en gardant les 2 ou 3 meilleurs plants. **SOL** : Elle demande un sol chaud, fertile, bien drainé et une exposition plein soleil. **CONSEILS DE CULTURE** : Arroser beaucoup, pour conserver l'humidité, incorporer de la matière organique dans le sol et pailler après la plantation. En région plus fraîche, protéger les jeunes plants avec des cloches ou des tunnels. Les types à vignes creuses 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 soit complètement mûr et que son écorce soit assez dure.

COURGE ORNEMENTALE

PLANTATION : Culture de saison chaude, qui requiert des températures de 18 à 27 °C. Faire le semis à l'intérieur de 3 à 4 semaines avant le dernier gel printanier ou directement au jardin. **ESPACEMENT** : Semer chaque graine à 2,5 cm de profondeur, en buttes espacées de 1,5 à 2 m. Éclaircir plus tard en gardant les 2 ou 3 meilleurs plants. **SOL** : La courge demande un sol chaud, fertile, bien drainé et une exposition plein soleil. **CONSEILS DE CULTURE** : Arroser beaucoup, pour conserver l'humidité, incorporer de la matière organique dans le 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** : Pour sécher : les cueillir lorsque les tiges brunissent. Se servir d'une longue aiguille pour perforer l'extrémité près de la tige afin de laisser pénétrer de l'air. Suspandre pendant plusieurs mois dans un endroit bien aéré. Lorsque les courges sont complètement sèches, on entendra bouger les graines. Bien nettoyer à l'aide d'un désinfectant puissant afin d'enlever toute trace de moisissure ou de saleté. Laisser sécher et cirer.

CRESSON FRISÉ

CULTURE : 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 3 à 4 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 écoulement d'eau pure. Il préfère l'ombre. Il est préférable de le récolter avant la floraison.

ÉPINARD

CULTURE : 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. Mettre les semences à 2 cm de profondeur sur des rangs espacés de 60 cm. **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. **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.

HARICOT NAIN

PLANTATION : Semer les haricots de la mi-mai à la fin de juillet, il faut s'assurer 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 sera pauvre si planté trop tôt ou si le sol est trop humide. **SOL** : Ils préfèrent un sol léger et bien drainé. **ESPACEMENT** : Espacer les semences de 5 à 8 cm sur des rangs distancés de 50 cm. **CONSEILS DE CULTURE** : Pour une récolte continue, semer à toutes les 2 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.

HARICOT GRIMPANT

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. Planter des tuteurs de 2,5 à 3 m de long à 1 m de distance. Semer 5 à 8 graines pour ne laisser que 4 plants à chaque tuteur. Le long d'un treillis, éclaircir les plants à 15 cm. Les plants demandent à être au soleil et à être bien arrosés par temps sec. 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.

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 à 90 cm, laissant 20 à 30 cm entre les plants. **RÉCOLTE** : Récolter lorsque les fèves semblent être gonflées. On les consomme dans les soupes ou divers plats chauds.

HARICOT À ÉCOSSER :

CULTURE : Se cultive comme les haricots nains. On les récolte 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.

FÈVE DE LIMA :

CULTURE : Mettre les semences à 5 cm de profondeur à la fin de mai/début de juin sur des rangs espacés de 75 cm, laissant 30 cm entre les plants. Le sol doit être très chaud (température du sol : minimum 18 °C). Les fèves peuvent être consommées une fois les gousses remplies.

LAITUE

CULTURE : 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 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 à 45 cm. Selon la variété, laisser de 20 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. A besoin de plein soleil et d'humidité constante. Pailler afin de réduire les mauvaises herbes et maintenir l'humidité du sol. **RÉCOLTE** : La récolter lorsque ferme et, de préférence, tôt le matin.

MACHE

PLANTATION : Semer la mâche tôt au printemps directement au jardin. Sa germination est lente. Éclaircir tout en laissant intactes les petites rosettes formées par les feuilles vert foncé pour qu'elles atteignent la maturité. Récolter à 6 cm de haut, sans séparer les feuilles. Populaire en Europe, son goût est rehaussé par le gel, mais minime si trop mature.

MELON ET CANTALOUPE

PLANTATION : Semer à l'intérieur au début du printemps. Après environ 6 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 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 brochés ont une senteur sucrée et que leurs tiges se cassent facilement ils sont prêts à être récolter.

NAVET DE JARDIN

CULTURE : 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. L'espacement entre les rangs est de 30 à 45 cm et entre les plants de 8 à 10 cm.

OIGNON ESPAGNOL

CULTURE : Les oignons espagnols doivent être semés à l'intérieur, au mois de février. Il a besoin d'un sol riche et fertile (terre minérale ou organique). **SOL** : Le sol doit être maintenu humide sans toutefois être mouillé. **CONSEIL DE**

CULTURE : Il est recommandé d'ajouter un engrais en début de culture et encore une fois lorsque les bulbes commencent à enfler. L'espacement entre les rangs est de 35 à 38 cm. Afin d'obtenir de plus gros bulbes, les éclaircir à 7 à 8 cm. Les plants enlevés sont délicieux en salades. **RÉCOLTE** : Récolter les oignons lorsque les feuilles retombent, brunissent et se dessèchent. On peut accélérer le séchage en repliant quelques feuilles. Une fois cueillis, placer les oignons dans un endroit sec, chaud et bien aéré. Ils se conservent dans une pièce fraîche et au sec.

OIGNON

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. **CONSEIL DE CULTURE** : Il est recommandé d'ajouter un engrais en début de culture et encore une fois lorsque les bulbes commencent à enfler. L'espacement entre les rangs est de 35 à 38 cm. Afin d'obtenir de plus gros bulbes, éclaircir les plants à 7 à 8 cm. Les plants enlevés sont délicieux en salades. **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.

OKRA

CULTURE : 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. Récolter tous les 2 à 3 jours. L'okra est riche en protéines. N'hésitez pas à l'ajouter aux salades, soupes et ragoûts.

PANAIS

CULTURE : 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. Les graines doivent être semées assez près l'une de l'autre, car la germination est difficile. Retirer les racines à la fin d'octobre ou encore, les recouvrir de paillis et les récolter seulement le printemps suivant.

PIMENT

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 1 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 à 8 cm de long, couper les extrémités afin que les plants grossissent. **CULTURE** : Le repiquer au jardin aussitôt que le sol le permet en les espaçant de 15 cm. Sarcler et buter vos rangs régulièrement.

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 de mars jusqu'à la mi-mai. Pour des récoltes automnales, semer en juillet et août. Un sol riche, bien drainé et sablonneux est idéal. Pour des récoltes et une qualité supérieure, utiliser le produit « Inoculant de Semences ». Afin d'assurer une émergence optimale, la température du sol devrait se situer entre 10 et 16 °C. Cependant, s'il est trop chaud, 30 °C et plus, le taux de germination sera réduit. **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 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** : Maintenir une humidité constante. Endroit au 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. Récolter lorsque les pois commencent à se soulever légèrement dans la gousse. Ils sont plus tendres lorsque plus jeunes.

RADIS

PLANTATION : Semer les radis tôt au printemps, puis faire des semis successifs chaque semaine par la suite. Préfèrent un climat plus frais. **SOL** : La température idéale de croissance est de 10 à 18 °C dans un sol fertile. Les semer en rangs espacés de 45 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 dur et fibreux.

SALSIFIS

CULTURE : Semer le salsifis très tôt en saison, aussitôt que le sol est à une température de 16 °C. Un sol sablonneux, dans lequel il n'y a pas trop d'engrais, est idéal. Ces racines se conservent dans du sable humide au sous-sol ou dans une chambre froide.

TOMATE

PLANTATION : Faire un semis à l'intérieur, sous éclairage, approximativement 6 à 8 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 votre sol en y incorporant beaucoup de fumier bien pourri ou de compost, à au moins 30 cm de profondeur. En plus, ajouter un engrais tout usage avant la plantation. **ESPACEMENT** : Transplanter les plants de tomates à 45 – 60 cm d'espacement, en rangs distancés de 90 cm. Planter les types indéterminés sur des tuteurs, en laissant 38 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. 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 suspendre à l'envers à l'intérieur pour permettre aux fruits restants de mûrir.

BLEUET DE JARDIN

PLANTATION : Faire un semis à l'intérieur au début du mois avril. Transplanter à la fin du mois de mai. Semblable à la tomate dans les pratiques de culture. Aime un sol riche et bien drainé et beaucoup de soleil. Récolter lorsque les baies tournent très noir. Doivent être consommés cuits.

GERME

Pour produire des germes, il faut humidifier les semences puis les laisser reposer à la température de la pièce. Il est important de ne pas laisser les semences tremper dans l'eau. Le processus de germination peut être ralenti ou arrêté par la réfrigération.

CONCOMBRE DE SERRE EUROPÉEN

CULTURE : Type européen qui ne requiert aucune pollinisation. Les plants sont complètement gynoïques (100 % fleurs 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). Semer individuellement en pots de tourbe. Après 4 à 5 semaines, transplanter les plants en place à 60 cm de distance sur des rangs espacés de 1,5 à 2 m. La taille permet un développement normal des fruits.

PIMENT DE SERRE

PLANTATION : Semer à l'intérieur en couche chaude ou en serre chauffée. Transplanter en pots « Jiffy » afin de débiter l'endurcissement à une température de 21 °C. Ne planter à l'extérieur que lorsque tout risque de gel est passé et que les nuits sont chaudes (plus de 12 – 13 °C) sinon les fleurs tomberont. **SOL** : De profondeur moyenne, fertile, bien drainé avec un niveau moyen d'azote. **ESPACEMENT** : Semer approximativement à 30 – 45 cm de distance sur des rangs espacés de 60 cm. **CONSEILS DE CULTURE** : Tuteurer les plants de plus de 60 cm de hauteur. Arroser régulièrement. Un site ensoleillé est requis. Une fois par mois, ajouter un engrais bien équilibré. **RÉCOLTE** : On peut récolter les piments lorsque verts ou les laisser rougir ou jaunir. Couper la tige à environ 2,5 cm du fruit. Conserver au frais aussitôt cueillis. Pour une récolte hâtive, utiliser Monsieur Tomates (voir Section de Jardinage).

TOMATE DE SERRE

CULTURE : 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, débiter les semis à la mi-janvier pour une récolte de printemps et/ou à la mi-juin pour une récolte d'automne.

FRAISE

Pour de meilleurs résultats, semer à l'intérieur, sous vitre ou plastique, et maintenir humide. Les semences germeront après 3 ou 4 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. Exige beaucoup de lumière.

AIL

CULTURE : Suivre les mêmes instructions que pour l'oignon, car l'ail se cultive à peu près de la même façon. Transplanter les gousses tôt au printemps, les recouvrant légèrement et laissant 10 cm de distance entre elles.

OIGNONET

PLANTATION : Semer au printemps quand le sol se travaille bien, dans un lit ferme. Pour allonger la saison, semer tôt au printemps en plateaux pour semis ou multi-cellules, et recouvrir. **SOL** : Cultiver 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. Planter au plein soleil. **RÉCOLTE** : À maturité, les feuilles d'oignon brunissent et meurent. Pour consommer frais, retirer du sol au besoin. Pour entreposage, s'assurer que les pelures externes sont complètement sèches. Manipuler avec soin afin d'éviter de la pourriture pendant la conservation, qui se fait dans un endroit milieu frais et sec.

COMMENT CONSERVER DES SEMENCES

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. **PLACEZ LE SACHET DANS UN BOCAL**. 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, **METTES LE BOCAL AU RÉFRIGÉRATEUR**. Vous venez de créer un petit appareil de conservation de semences très facile à réaliser et quand même très efficace. De façon générale, vous pouvez évaluer que les graines d'annuelles de toutes sortes seront bonnes jusqu'à la troisième année.

