

Des récoltes tout l'hiver !

Dans les climats les plus froids (continental, montagnard, voire océanique dégradé), tous les légumes d'hiver doivent être suffisamment développés à la fin de l'automne, car ensuite ils ne pourront plus vraiment grossir. En revanche, dans les régions à hiver plus doux (climat océanique, pourtour méditerranéen), beaucoup de légumes continuent de pousser pendant l'hiver. Il est alors possible de faire quelques semis ou plantations échelonnés pour étaler la production et pouvoir ainsi récolter ces légumes de novembre à fin mars.

L'hiver dure... 5 mois !

12 mois dans une année divisé par 4 = 3 mois par saison. Pour la « saison hiver », c'est en général du 21 décembre au 21 mars de l'année suivante, les dates des solstices d'automne et de printemps ayant été retenues pour fixer ses limites. Mais ce que couramment nous nommons « hiver », c'est aussi — et surtout — quand il fait froid ! Et là, les dates fluctuent bien sûr d'une région à l'autre. Sans entrer dans le détail des climats évoqués plus haut (voir p. XX), retenons que pour cette définition de l'hiver liée au froid et non au calendrier, la durée est plutôt de 5 mois et non de 3, allant *grosso modo* de début novembre à fin mars — mois où les risques de gel sont présents quasiment sur tout le territoire.



Le chou, un légume dont la forme sauvage est d'Europe de l'Ouest, donc forcément adapté à nos hivers !



cardon



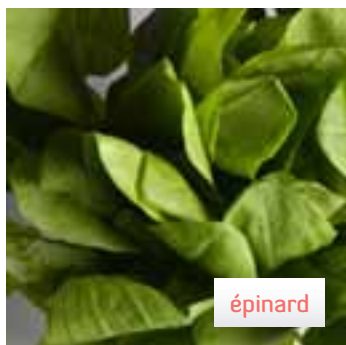
chou
rouge



panais



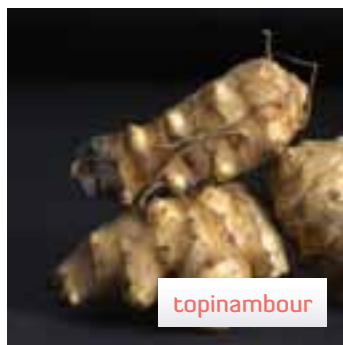
poireau



épinard



chou romanesco



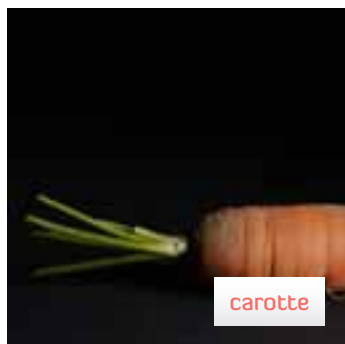
topinambour



navet



radis noir



carotte



chou rutabaga



chicorée frisée



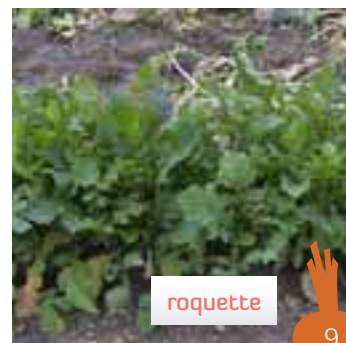
chicorée scarole



chou-rave



betterave rouge



roquette

Savoir anticiper

S'il ne fallait retenir qu'un seul conseil pour être sûr de réussir ses légumes d'hiver, c'est bien celui-ci : savoir anticiper, à la fois les moyens permettant leur **bonne installation** (avoir eu le temps de préparer la terre assez tôt, avoir du compost à disposition au moment de chaque semis ou plantation, avoir de quoi pailler), mais aussi savoir anticiper pour **ne pas laisser passer les dates limites** de semis ou de plantations. C'est ce que nous verrons en détail dans ce chapitre, que nous clôturerons par quelques astuces pour prolonger certaines cultures de l'été, histoire de bien faire la jonction avec le début de l'hiver, et par une recommandation de toute première importance dans un jardin écologique : pas de nettoyage intempestif en automne pour préserver au maximum nos amis auxiliaires.

Une bonne installation

Trois actions essentielles sont à réaliser pour créer les meilleures conditions d'installation de vos légumes d'hiver :

- Une préparation adéquate de la terre avant les semis et plantation
- Des apports de compost adaptés à chaque légume
- Un paillage systématique réalisé au bon moment

Préparation de la terre

Certains légumes d'hiver poussant très lentement, ils vont devoir passer de longs mois en terre. Il est donc vivement recommandé de préparer cette dernière le mieux possible car évi-

Un outil de ce type, avec des dents de 40 cm de longueur, permet de préparer la terre en profondeur.



demment, une fois les légumes installés, il est plus difficile d'intervenir. La préparation idéale doit être profonde, sans retournement, et pas trop fine. C'est dans ces conditions que l'on aère le mieux son sol, et qu'on le maintient aéré le plus longtemps possible. Pour maintenir cette aération, un autre conseil important : laissez respirer les racines de vos légumes, en ne piétinant pas à leurs pieds !

La préparation de la terre au printemps ne pose pas de problème particulier car elle est encore fraîche grâce aux précipitations hivernales. En revanche, travailler la terre en plein été n'est pas toujours facile dans certaines régions car les outils pénètrent difficilement dans un sol trop sec. Deux solutions s'offrent alors à vous : soit vous avez assez de place et, dès le printemps, vous avez préparé toutes les planches que vous devez mettre en culture en été ; soit vous intervenez après une pluie estivale ou vous humidifiez vous-même la partie à travailler avant d'intervenir, mais pas trop bien sûr, car on ne travaille pas une terre gorgée d'eau. Pratiquer de la sorte (dans les régions à été sec, on n'a pas le choix), permet aussi l'obtention d'une terre humide plus favorable à la levée des graines ou à la reprise des plants en pleine chaleur. Les arrosages suivant les semis sont dans ce cas réduits, ce qui tasse moins la terre en surface.

Des légumes qui travaillent la terre à votre place

L'intérêt de certains légumes d'hiver est de travailler la terre en profondeur grâce à leurs racines pivotantes très développées et s'enfonçant beaucoup plus profondément que la plupart des légumes du potager. C'est le cas du salsifis, de la scorsonère* et du panais. La culture de ces légumes, qui en plus sont délicieux, vous aide à décompacter en profondeur le terrain de votre potager.



La racine du salsifis, ou celle de la scorsonère ou du panais, permet de travailler naturellement le sol en profondeur, ce qui augmente l'intérêt de cultiver ces légumes.

Betterave

- *Beta vulgaris* L. (chénopodiacées)
- 50 graines par gramme
- Température de germination : 10-30 °C
- Levée : 10 jours
- Faculté germinative : 6 ans
- Compost : +
- Date limite de semis : fin juin
- Récolte : de fin avril aux premières gelées

La betterave est le légume le plus riche en sucre. C'est en effet la cousine de la betterave sucrière dont on tire le sucre de consommation courante. Souvent à chair rouge et de forme ronde, il existe en fait de très nombreuses variétés de betterave : plates, allongées, à chair jaune, blanche... Alors variez les plaisirs en semant ces variétés moins connues.

Rappels de culture

À semer après

Les légumes de la famille des brassicacées ou ceux de la famille des Cucurbitacées, le poireau, la tomate. Par contre éviter de semer la betterave après d'autres légumes de la même famille (bette, épinard).

Fertilisation

Apport modéré de compost.

Semis

À partir d'avril ou de mai selon les variétés et avant fin juin, pour que la racine ait le temps de grossir avant l'hiver (si vous semez plus tard, vous pourrez consommer les feuilles durant

l'hiver, mais uniquement les feuilles). L'éclaircissage est rendu obligatoire car les « grosses graines » que vous aurez récoltées (ou achetées) sont en fait des glomérules, petits blocs de liège pouvant contenir jusqu'à 5 vraies graines, qui peuvent toutes germer. Lorsque vous éclaircissez, au stade 2-3 vraies feuilles (laissez un plant tous les 15 cm et 30 cm entre deux rangs), il est possible de replanter les plants arrachés.

Entretien

Arrosez régulièrement, surtout en plein été après le semis.

Maladies et ravageurs

Quelques taches possibles sur les feuilles, dues à des champignons ou à des virus. Enlevez les parties atteintes si elles sont importantes. Comme nous, les campagnols apprécient la chair sucrée des betteraves... et les gastéropodes peuvent faire des ravages dans les semis !

Récolte

Récoltez au fur et à mesure des besoins dès que la racine commence à être grosse. Surveillez les prévisions météorologiques et ramassez-les toutes pour les mettre en silo (voir p. XX) si une période de gel prolongée est annoncée (avec des températures inférieures à -4° C).

Stockage

En hiver, la betterave peut se conserver jusqu'au début du printemps dans un local hors gel mais dont la température n'excédera pas 8 °C, par exemple dans une cave, après en avoir coupé les feuilles et la racine pivotante, de préférence dans du sable. Vous pouvez également la laisser en pleine terre dans les climats les plus doux.

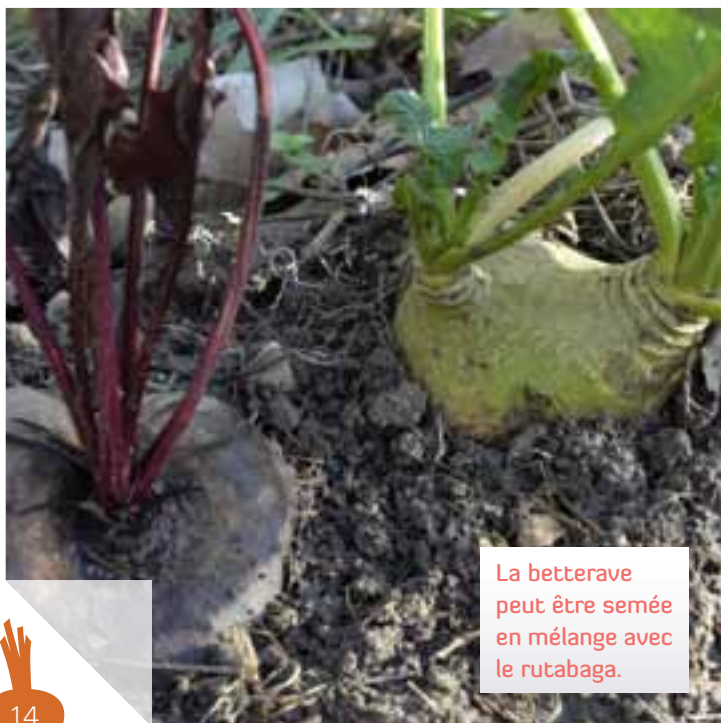


Variétés

- Betteraves rondes précoces : 'Boltardy', 'Nobol', 'Ran', 'Rouge de Détroit', 'Rouge Globe', 'Rouge-noir plate d'Égypte', 'Tonda di Chioggia' (chair avec alternance de cercles blancs et rouges), 'Uniball'.
- Betteraves à chair jaune : 'Golden' ; ou blanche : 'Albina vereduna'.
- Variétés monogermes : 'Monogram' et 'Monopoly' (le glomérule ne contient qu'une seule graine, ce qui facilite l'éclaircissage).
- Betterave longue tardive : 'Crapaudine'.

Côté cuisine

La betterave se mange crue, râpée ou cuite. On peut aussi consommer les jeunes feuilles en mesclun*. La betterave est la base d'une soupe très consommée en Europe de l'Est, le *bortsch*.



La betterave peut être semée en mélange avec le rutabaga.

Apports nutritionnels

La betterave apporte des fibres, des antioxydants (bêta-carotène et autres pigments), des vitamines A, B9 et C, des minéraux (potassium), des glucides. C'est le légume le plus sucré, les diabétiques doivent en tenir compte.

À retenir

La betterave est le légume le plus riche en sucre. Un éclaircissage est nécessaire car les semences sont en fait des glomérules renfermant plusieurs graines qui peuvent toutes germer. Il n'existe pas que la betterave rouge, n'hésitez pas à varier les formes et les couleurs ! Elle peut passer l'hiver en terre sous les climats les plus cléments (bord de mer, zone méditerranéenne). Sous les climats froids à gel marqué, il est en revanche nécessaire de la rentrer en début d'hiver et de la conserver en silo.



Variez les couleurs en cultivant des betteraves à chair jaune, comme la 'Golden' (il en existe aussi des blanches).

Poireau

- *Allium porrum* (alliées)
- 400 graines par gramme
- Température de germination : 13-24 °C
- Levée : 10-20 jours
- Faculté germinative : 2 ans
- Compost : ++
- Date limite de semis : fin avril
- Date limite de plantation : fin juillet

Le poireau est le légume emblématique de l'hiver. Il peut être cultivé en toute région et si vous en avez planté suffisamment, vous en aurez jusqu'au mois d'avril.

Rappels de culture

À planter après

Pomme de terre, chou-fleur, navet, chou chinois, épinard. Par contre, il faut absolument éviter de suivre une autre plante de la famille des alliées (oignon, ail, échalote).

Fertilisation

Pour obtenir de beaux poireaux, n'hésitez pas à apporter beaucoup de compost, car la culture reste en place de longs mois et nécessite une alimentation soutenue et régulière.

Semis

Le jeune poireau poussant extrêmement lentement, il est primordial d'anticiper suffisamment votre production de plants car il faut environ trois mois, à bonne exposition, pour que ceux-ci soient assez gros (du diamètre d'un crayon) avant d'être repiqués. C'est donc avant fin avril

que les semis doivent être réalisés pour une plantation entre le 15 juin et le 15 juillet. Pas besoin de beaucoup de place : 1 mètre linéaire peut fournir une centaine de plants. Dans les régions les plus froides, notamment en montagne, il vous sera difficile de faire vos propres semis, surtout en pleine terre. Vous opterez pour des semis en barquette à l'intérieur, ou vous vous procurerez des plants auprès d'un maraîcher ou en jardinerie.



Plantation

À la plantation (15 à 20 cm sur le rang, 30 à 40 cm entre les rangs), lorsque les plants ont le même diamètre qu'un crayon, préparez-les en coupant la partie supérieure des feuilles et en laissant environ 2 cm de racines. Enfoncez-les profondément pour avoir des « blancs » bien longs. De plus, les racines, plus profondes, seront à l'abri lors des périodes sèches et plus au frais pendant la période estivale. Pour assurer une bonne reprise, si le sol est sec, ouvrez la rangée qui recevra les poireaux et arrosez-la copieusement, comme s'il s'agissait d'une raie d'irrigation. Plantez les poireaux au plantoir en plein milieu de la rangée détrempée, refermez-la et paillez copieusement, pour bien maintenir la terre humide, surtout dans les régions à été sec (climats continental ou méditerranéen, voir p. XX).



Le poireau, souvent l'un des derniers occupants du jardin en hiver, parfois jusqu'en avril.

Pas à pas

Le repiquage se fait en espaçant les plants de 15 à 20 cm sur le rang et en laissant 30 à 40 cm entre les rangs.

- 1 Lorsque les poireaux ont atteint le diamètre d'un crayon (voir photo page précédente), sortez-les délicatement à l'aide d'une bêche.
- 2 Laissez environ 2 cm de racines.
- 3 Coupez la partie supérieure des feuilles.
- 4 Repiquez les plants au plantoir en enfoncez profondément le fût. Enfoncez-les profondément pour obtenir des « blancs » bien longs. De plus, les racines, plus profondes, seront à l'abri lors des périodes froides, et plus au frais pendant la période estivale.

Astuce

Pour assurer une bonne reprise, si le sol est sec, ouvrez la rangée qui recevra les poireaux et arrosez-la copieusement, comme s'il s'agissait d'une raie d'irrigation. Plantez les poireaux au plantoir en plein milieu de la rangée détrempée, refermez-la et paillez copieusement pour bien maintenir la terre humide, surtout dans les régions à été sec (climats continental ou méditerranéen, voir p. XX)



1



2

PAS
À PAS
🌱🌱



3



4