

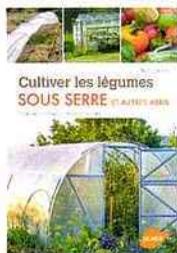


Mémo

• **Amender la terre avec du fumier, on n'a pas vraiment trouvé mieux!** Apportez-en suffisamment pour couvrir la terre nue, sans craindre les excès. Ne le laissez pas en tas trop longtemps car il chaufferait et ce ne serait pas bon (saturation locale en azote, odeurs...). Vous pouvez obtenir du compost auprès d'un centre de recyclage et exigez la norme NFU44051.

Bonnes feuilles

Des techniques simples et peu coûteuse permettent d'avancer ou de prolonger la récolte des légumes, ou encore de continuer à produire durant l'hiver. Ce livre vous donne tous les conseils pour réussir à produire toute l'année.



Cultiver les légumes sous serre et autres abris, Jean Venot, Ulmer, 19,90 €.

Bon à savoir...

À CHAQUE MELON SA CULTURE

Si vous n'habitez pas le Sud, la culture des melons est tout de même possible. Ils réussissent en effet assez bien sous une petite serre en plastique. Cependant, choisissez bien vos variétés : le 'Charentais' ou le 'Ogen' poussent bien sous serre, mais le 'Noir des Carmes' ou le 'Gris de Rennes' semblent préférer le plein air.



Le compost en place, plus facile

Nourrissez la terre pour le printemps en empilant directement vos restes de fleurs coupées, vieux fruits et légumes inconsommables. L'idéal est de les placer dans une tranchée profonde de 40 cm de terre, puis de recouvrir le tout lorsque l'essentiel du volume est rempli de déchets verts. Hachez les restes à la bêche, aussi finement que possible. Si vous ne souhaitez pas creuser de tranchée, laissez les déchets à la surface du sol et enfouissez-les à 10 cm de profondeur quelques semaines avant de mettre des cultures en place par-dessus. Ce type de compost est excellent pour préparer les cultures gourmandes comme les choux et les pommes de terre.

Connaissez-vous la truffe du Mexique ?

Sous ce nom flatteur se cache une maladie, le charbon du maïs (*Ustilago maydis*). Elle provoque l'apparition de boursouffures en apparence peu appétissantes sur les variétés anciennes de maïs, lorsque les épis se forment. C'est pourtant un champignon comestible, et même prisé des gourmets pour son arôme fumé et épicé, lorsqu'il est cueilli avant maturité complète. Il est appelé truffe du Mexique ou caviar aztèque. Aux États-Unis, il investit les grandes tables de la cuisine tex-mex, où il est poêlé pendant 10 minutes et assaisonné. À découvrir!



À la Sainte-Honorine, place aux aubergines

Si la sainte du 27 février n'a aucun rapport avec les aubergines, elle constitue un bon repère dans le calendrier pour lancer leur semis. Lentes à lever et à pousser, elles réclament une durée de pouponnage bien plus importante que les tomates. Semez-les à 25 °C en pot sur un tapis chauffant, à la lumière. Vous les repiquez vers la fin mars, lorsqu'elles auront formé leur première vraie feuille. Il faudra garder les plantules à une température toujours supérieure à 16 °C la nuit.