Calendrier de cultures de l'Université du Jardineur

CLIQUER ICI

Légende

- A la volée
- En surface du sol
- Récolte
- Plantation
- Semis

Observations	Légumes/herbes	Type/variétés	Espacement entre plante/entre rang	Profondeur semis	Rendement (kg/1 m2)	Durée d'occupation du sol	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Planter chaque gousse, pointe vers le haut. Celle -ci doit affleurer le sol. Récolte par temps sec, l orsque la moitié du feuillage est desséchée.	**Ail** (Alliacées)	Ail d'automne (violet, blanc)	10-15/ 30		0,7-1	8-10												
		Ail de printemps (rose)				5-6												
L'aneth ne demande aucun entretien. Un arros age parcimonieux favoriserait même la beauté de son feuillage. Ses ombelles de fleurs attirent de nombreux pollinisateurs	**Aneth** (Apiacées)		25/30	0,5	-	2												
Eclaircir quand les plants ont 3 -4 vraies feuilles. Cueillette des feuilles sur la tige au fur et à mesure de son développement	**Arroche** (Chénopodiacées)		40/ 40-50	1-2	-	2-6												
Multiplier l'artichaut par prélèvement des œilletons, ces rejets qui apparaissent auprès du pied-mère chaque printemps. Protéger les pieds du froid en novembre en enveloppant leur base de paille.	**Artichaut** (Astéracées)		120-130		4-6 têtes/pied	V												
Semis sous abri En dehors du Midi choisir des variétés très précoces comme, par exemple, 'Violette de Barbentane'. Récolter quand la peau des aubergine s a son coloris le plus intense mais avant qu'elle ne perde son brillant.	**Aubergine** (Solanacées)		60/ 100	0,5	4-6 fruits/pied	6-8												
Semis précoces sous abri La récolte des pousses, au grè des besoins, permet de retarder la mise à graines et de ramifier les plants	**Basilic** (Lamiacées)		20/ 30	S	_	4-5												
Eclaircir quand les plantules ont 2 -3 vraies feuilles (à l'exception de variétés « monogermes », chaque graine donne plusieurs plantules. Repiquer ailleurs)	**Betterave** (Chénopodiacées)	Précoce	15/ 30	2	2,5	4-6												
		De garde				6-9												
Semer le plus clair possible, notamment en mélangeant les graines avec celles de radis, de salade, d'aneth ou avec du sable, du marc de café… À savoir : chaque variété possède un stade de maturité à ne pas dépasser sous peine de voir les racines d evenir fibreuses et se fendre.	**Carottes** (Apiacées)	Primeur	10/ 25	1	2-6	3-7												
		D'été et d'automne				4-6												
		De garde				6-11												
Semis au chaud, en terrine Repiquer au stade 2 -3 vraies feuilles sous abri les céleris sont des plantes originaires des marais : ils ont besoin d'un arrosage suivi. Les variétés à feuillage vert de céleri branche doivent être « blanchies » 15 jours avant la récolte : butter les pieds en les recouvrant de terre sur 3/4 de leur hauteur. Le céleri-rave se récolte au gré des besoins jusqu'en hi ver où il est arraché et mis en jauge en cellier, cave ou frigo.	**Céleri rave** (Apiacées		45 45		5	4-8												
	Céleri branche (Apiacées)		30/ 30		5-6	4-6												
Semis échelonné, toutes les 2 ou 3 semaines, à expos ition chaude au printemps et en automne, à l'ombre et au frais en été. Recouvrir les semis d'une fine couche d'herbe sèche.	**Cerfeuil** (Apiacées)		V			1												
Pour éviter ou retarder la montée à graines des c hicorées, bien différencier les variétés à semer en hiver ou en été. Ne semez qu'en sol chaud (20-25°C) ou sous abri pour avoir une levée rap ide. Et toujours privilégier les graines de 3 ou 4 ans. Repiquer les plants très jeunes en veillant à ne pas enterrer le collet.	**Chicorées** (Astéracées)	Frisées, scaroles	20-30/ 30-40	1	5-9 salades	4-7												
		Pain de Sucre				4-7												

Calendrier de cultures de l'Université du Jardineur

A la volée | En surface du sol | Récolte | Plantation | Semis

Observations	Légumes/herbes	Type/variétés	Espacement entre plante/entre rang	Profondeur semis	Rendement (kg/1 m2)	Durée d'occupation du sol	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
		Barbe de Capucin				3-9												
		'Trévise', 'Chiogga'...				4-6												
		Rouge de Vérone, 'Ronette				5-6												
Semis précoces sous abri. Repiquer les plants dotés de 2 à 4 feuilles en conservant une motte de terre autour des racines. La récolte des brocolis se fait en deux fois : on récolte d'abord la large pomme terminale puis les petites pousses latérales qui se développent ensuite. Cueillir avant que les fleurs ne s'entrouvrent et donc que la pomme ne vire au jaune.	**Chou brocoli** (Brassicacées)		40/ 50	1-2	4-8 pommes/ pieds	2-8												
Semis en pépinière En région venteuse, il peut être nécessaire de tuteurer les plants. Attention aux excès de fumures azotées qui accélèrent l'épanouissement des pommes. Les choux de Bruxelles se récoltent de bas en haut sur la tige, dès qu'ils atteignent 2-3 cm de diamètre.	**Chou de Bruxelles** (Brassicacées)	Tardif	50-60/ 65	1-2	0,7-1	6-9												
		Précoce				5-7												
Semis en poquets de 6-8 graines Respecter scrupuleusement les dates de semis indiquées sur l'emballage de chaque variété. Soigner l'éclaircissage : 5 jours après la levée, réduire de moitié le nombre de plants par poquet, puis ne garder que le plus beau une semaine plus tard. Rustique, le chou chinois reste en place l'hiver et se cueille au fur et à mesure des besoins.	**Chou chinois** (Pe-Tsaï) (Brassicacées)	Midi	20/ 30	1-2	4-5 choux	4-6												
		Autres régions				4												
Éclaircir quand les plants ont la taille d'un crayon. Rustiques, les rutabagas peuvent passer tout l'hiver en pleine terre. Mieux vaut les récolter jeunes (quand ils ont atteint les 2/3 de leur taille maximale) : pour cela échelonner les semis et/ou les conserver en cave, cellier ou silo.	**Chou navet (Rutabaga)** (Brassicacées)		20/ 35	2	4-5 kg													
Semis en pépinière Repiquer quand les plants sont dotés de 3 feuilles. Butter dès que la base de la tige commence à renfler, en rabattant la terre autour sur une hauteur de 10 cm.	**Chou-rave** (brassicacées)		20/ 30C	1-2	2-4 kg													

Calendrier de cultures de l'Université du Jardineur

A la volée | En surface du sol | Récolte | Plantation | Semis

Observations	gumes/herbes	Type/variétés	Espacements	Profondeur de semis	Rendement par m2	Durée d'occupation du sol (en mois)	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Semis en pépinière Repiquage des plants dotés de 4 à 5 feuilles, environ 8 à 10 semaines après le semis. Au printemps, disposer des collerettes de cartons au pied des choux pour limiter les attaques d'altises Récolter les choux quand leurs pommes ont atteint leur taille maximale	**Chou pommé** (Brassicacées)	De printemps	50/60	1-2	3-5 choux	6-10												
		De printemps dans le midi																
		D'été																
		D'automne																
		D'hiver																
Concombre et cornichon sont un seul et même légume : *Cucumis sativus*. Ils se cultivent donc de la même manière. Semis sous abri jusqu'en mai. -juin (à la floraison des aubépines) Attention : inspecter tous les jours les cornichons pour les récolter avant qu'ils ne grossissent trop. Cueillir les concombres avant qu'ils ne jaunissent.	**Concombre** (Cucurbitacées)		60/120	2	15 concombres	5												
	Cornichon (Cucurbitacéess)		60/120	2	500g/pied	5												
Semis le plus clair possible pour que la plante ait la place de s'épanouir.. Echelonner les semis si l'on souhaite cultiver la coriandre pou r son feuillage : dès qu'elle s'apprête à fleurir, les feuilles s'affinent et perdent de leur saveur.	**Coriandre** (Apiacées)		V	S	-	1-2												
Semis sous abri jusqu'en mai -juin (à la floraison des aubépines) Courgettes et pâtissons sont des courges, qui étaient récoltées autrefois à maturité jusqu'à ce que les Italiens aient l'idée de les consommer jeunes au XIIIème siècle. Plus on récolte de courgette, plus le pied en produit Attention : 2 pieds de courgettes suffisent la rgement pour une famille de 4 personnes.	**Courgette et pâtisson** (Cucurbitacées)		100/130	2-4	3-6 kg	5												
Semis échelonné : le cresson alénois pousse très vite mais monte aussi à graines très rapidement.	**Cresson alénois** (Brassicacées)		V	S	-	1												
Planter les bulbes de façon à ce qu'ils affleurent le sol. Récolter dès que les échal otes jaunissent, par temps secs. Les laisser ressuyer à l'abri 2-3 jours avant de les stocker dans un endroit sombre, sec et aéré.	**Echalote** (Alliacées)	De Jersey 1/2 longue	20/30	-	0,8-2 kg	5-6												
		'Grise', 'De Jersey longue'				7-10												
		ronde				3-5												
Attention : l'épinard étant très sens ible à la durée de lumière du jour, bien faire la distinction entre les variétés qui se cueillent à la belle saison et celles qui se récoltent en automne -hiver. Semis sur sol ferme, non travaillé. Recouvrir les semis d'une fine couche d'herbe sèche pour leur conserver une atmosphère humide.	**Epinard** (Chénopodiacées)	Var. d'automne hiver	15/25	S	0,5-3 kg	4-8												
		De printemps (+var. alternatives)																
		D'été																
Pour pousser ce légume a besoin de chaleur mais la sécheresse le fait rapidement monter à graine : il faut choisir une variété adaptée à la saison de semis Butter sur 15 cm la base des fenouils lorsque celle -ci a la grosseur d'un œuf. Récoler 10 jour s environ après le buttage.	**Fenouil doux** (Apiacées)	Midi	10/25	1	2 kg	4-8												
		Autres régions																
Semis par poquets de 4 à 5 graines. Butter la base des plants dès qu'ils ont 30 cm de hauteur. Les graines se récoltent fraîches quand les gousses ont leur taille maximale, sèches quand tous les plants sont flétris.	**Fève** (Fabacées)	Sud Ouest et sous abris	20/50	3-4	2-4 kg	6-8												
		Autres régions et pleine terre																

Calendrier de cultures de l'Université du Jardineur

A la volée | En surface du sol | Récolte | Plantation | Semis

Observations	gumes/herbes	Type/variétés	Espacements	Profondeur de semis	Rendement par m2	Durée d'occupation du sol (en mois)	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Semis par poquets de 5 -6 graines Deux règles en matière de semis : dans un sol assez chaud et très peu enterrer les graines . elles «doivent voir s'éloigner le jardinier », dit l'adage. La cueillette des haricots verts dépend du type de variétés : - les haricots « filets » tous les 2 -3 jours - les « mangetouts » et « filets sans fils » une fois par semaine.	**Haricots** (Fabacées)	vert	50/ 70	S	0,8-1,2	4												
		A écosser			1,5-5 kg	5												
Choisir une variété adaptée à la saison du semis : bien regarder les indications sur le sachet. Semis en place ou en pépinière. Le premier est plus contraignant et occupe le terrain plus longtemps mais donne des salades plus précoces et résistant mieux à la montée à graines. Éclaircir et repiquer les plants dotés de 3 à 4 feuilles sans trop enterrer le collet : ils doivent paraître flotter	**Laitue** (Astéracées)	De printemps	25/ 30	0,5	10 salades	1-4												
		D'été				1-4												
		A couper et « grasses »				2-6												
		D'automne				3												
		D'hiver				3-4												
Semis sur sol ferme et non travaillé. Les graines s'enterrent avec un simple griffage de la terre avec un rât eau. Cueillir les feuilles en les coupant juste au -dessus du collet afin que les plantes émettent un nouveau feuil lage.	**Mâche** (Valérianacées)	Rustique	5/ 20	S	0,3 - 0,5 kg	4-5												
		Non rustique				6-8												
Semis en s ol bien réchauffé, par poquet de 2 -3 graines. Buttez les pieds dès qu'ils mesurent 20 cm de hauteur et arroser de façon suivi jusqu'à la floraison. Attention à la récolte. Surveiller les épis : les grains tendres et juteux peuvent devenir farineux en un seul jour.	**Maïs doux** (Poacées)	Autres régions	25-30/ 30	3	0,8-1 kg	3-4												
		Midi																
Semis sous abri le plus précoc ement possible (le melon a besoin d'une longue période chaude pour arriver à maturité). Attendre que les melons soient bien mûrs pour les récolter : colorés, parfumés et denses.	**Melon** (Cucurbitacées)		70/ 120	0,5	3-6 melons/pie d	4-6												
Veiller à ne pas stresser les navets (sécheresse, irrégularité de l'arrosage, terrain sec ou ca lcaire) qui peuvent alors devenir fibreux et creux.	**Navet** (Brassicacées)	Sous abri	10/ 20	1	2-3 kg	3-4												
		De printemps				4												
		D'été				5												
		D'automne				4-5												
Distinguer les petits oignons blancs (que l'on fait confire au vinaigre) de ceux, colorés de rose ou de rouge , récoltés au printemps, qui se sèment des oignons dits « de garde » qui, eux, se plantent. Laisser la pointe des bulbes de ce s derniers affleurer le sol. Les oignons de garde se récolte nt lorsque leurs feuillage sont jaunis sur les 2/3 et qu'il s se couche nt sur le sol.	**Oignon** (Alliacées)	Blancs doux , roses, rouges	10/ 20	1	2-3 kg	5-6												
		De conservation		4		6-7												
		Petits blancs, à confire		1		4-5												
Faire tremper les graines de panais dans de l'eau tiède durant la nuit avant le semis. Recouvrir celui -ci d'une couche d'herbe séchée. Éclaircir les plants dotés de 2 à 3 feuilles. Parfaitement rustique, les panais restent en pleine terre tout l'hiver : arrachez-les au fur et à mesure de vos besoins.	**Panais** (Apiacées)		15/ 30	1	3 kg	10												
Faire tremper les graines de persil 24 heures avant le semis qui peut - être capricieux (10 à 15 jours peuvent s'écouler avant la levée).	**Persil** (Apiacées)		5/ 20	1-2	-	10-12												
Semis sous abri, en godet ou terrine Piment et poivron sont un seul et même légume : *Capsicum annuum* . Ce qui les différencie est leur taux de capsicine, la substance qui leur donne leur saveur brûlante. Le poivron, doux, en est dépourvu. Les poivrons se récolte nt mûrs (ils se colorent alors de rouge, jaune, violet....) ou verts, immatures . Attendre alors que leur peau, mâte pendant la croissance, deviennent brillante.	**Poivron** (Solanacées)		50/ 60	0,5	2-6 kg	6												
Semis très très léger : 1 à 2g de semences peu vent fournir des centaines de plants. Planter les poireaux lorsqu'ils sont grands c omme des crayons après les avoir fait sécher deux jours, les avoir « habillés » et « pralinés ». Butter les poireaux au fur et à mesure de leur croissance.	**Poireau** (Alliacées)	D'été	10/ 30	1	2-5 kg	10												
		D'automne																
		D'hiver																

Calendrier de cultures de l'Université du Jardineur

A la volée | En surface du sol | Récolte | Plantation | Semis

Observations	gumes/herbes	Type/variétés	Espacements	Profondeur de semis	Rendement par m2	Durée d'occupation du sol (en mois)	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Couvrir d'un filet anti-insectes de la plantation jusqu'en novembre pour limiter les attaques de vers du poireau.		Baguette				12												
Semis par poquets de 3 -4 graines. 3-4 pieds sont la rgement suffisant pour nourrir une famille de 4 personnes. Éclaircir quand les plants sont dotés de 2 à 3 feuilles. Repiquez ailleurs. On cueille au fur et à mesure des besoins les côtes les plus développées de chaque pieds.	**Poirée (Bette)** (Chénopodiacées)		30/40	1-2	3-5 kg													
Semis sur deux lignes se faisant face. Couvrir les semis d'un voile afin de les protéger de l'appétit des oiseaux qui sont très friands des germes de pois. Installer des ramilles de noisetier sur les rangées de pois, quand les plants ont atteint environ 15 cm, en les inclinant les unes vers les autres. Récolter les gousses toutes jeunes mais encore bien remplies.	**(Petits) Pois** (Fabacées)	Midi, Ouest	1-2/30	5	0,3-0,5 kg	6_7												
		A grains lisses				4-6												
		A grains ridés				5												
Mettre à germer les tubercules 1 à 2 mois avant la plantation (qui a lieu à la floraison des lilas). Soit en pleine terre (dans un sillons de 10 cm de profondeur), soit en déposant les pommes de terre sur le sol (voire l'herbe) et en les recouvrant d'une butte de paille sèche. Récolter les pommes de terre de conservation lorsque le feuillage jaunit et fane. Laisser ressuyer sur le sol quelques heures, en veillant à ce que les tubercules ne verdissent pas.	**Pommes de terre** (Solanacées)	Midi, littoral atlantique	35/70	-	2,5-5 kg	7-8												
		Autres régions				3-5												
Semis sous abri avant mai -juin. Les courges apprécient d'être semées ou p lantées dans une poche de terre sur un tas de fumier ou de compost. Attention : leur laisser beaucoup de place car leurs racines explorent le sol aussi loin que leurs tiges s'étalent. Récolter les potimarrons et autres courges le plus tard possible : lorsque le feuillage est entièrement desséché et les pédoncules bien secs.	**Potirons et autres courges** (Cucurbitacées)		1,2/1,2	3-4	Très variable	6-7												
Semis clairs, peu importants mais échelonnés dans le temps. Enterrer plus ou moins profondément les graines selon la forme de la racine : en surface pour les variétés ronde s, de 1,5 à 3 cm pour les demi - longues et jusqu'à 4 cm pour les longues. Maintenir une chaleur et une humidité croissante s pendant la culture : tout arrêt de croissance rend les racines creuses et piquantes.	**Radis (petits)** (Brassicacées)		5/15	0-4	1-1,5 kg	1												
Comme pour les petits radis, leur assurer un arrosage suivi pour avoir de belles racines. Les radis d'hiver se récoltent à partir de 3 mois après le semis. Contre toute attente, ils ne sont pas rustiques : les arracher et les conserver en cave ou en cellier, dans du sable.	**Radis d'hiver** (brassicacées)		15/35	2	1-1,5 kg	5-6												
Semis sous abri Plantation lorsque tout risque de gel est passé (en général après la mi - mai) Récolter les tomates… selon les goûts ! Certains les aiment bien mûres, d'autres « tournantes », virant de l'orange au rouge. Les tomates vertes sont toxiques… crues (elles sont d'ailleurs si amères qu'elles sont inconsommables). Mais elles sont délicieuses cuites en confitures, compotes, garniture de tarte...	**Tomate** (Solanacées)		50/70	1	2-4 kg/pied	6												