



2011

LE JARDINIER
SARTHOIS

Guide du jardinier



Ce bulletin se veut ton ami...
Et un véritable ami...
On se le garde L..

Avec le soutien de



Société d'encouragement aux jardins ouvriers,
industriels, ruraux et familiaux de la Sarthe

Au sommaire de ce numéro :
Voir en page 2

Les trucs et astuces
pour réussir votre jardin

Réédition 2016

Sommaire

*Nous vous souhaitons bonne lecture
et espérons que vous trouverez
les réponses à vos interrogations.*

*Si des doutes subsistent,
n'hésitez pas à nous interroger!*

| | | |
|-------------------|--|----------|
| Préambule | et avertissement au lecteur | 3 |
| | Les principaux outils de jardinage | 4 |
| | L'entretien du matériel | 5 |
| | Le petit lexique du jardinier et le vocabulaire souvent employé | 6 |
| Chapitre 1 | Qu'est ce que le Jardinier Sarthois | 7 |
| Chapitre 2 | Créer son jardin - Bien débiter en jardinage | 8 |
| | La rotation des cultures - L'assolement ou l'organisation du jardin | 9 |
| | Les principales familles de légumes cultivés | 9 |
| | Le bon voisinage des cultures et des plantes | 9 et 10 |
| | Les ravageurs | 11 |
| | Les auxiliaires | 12 |
| Chapitre 3 | Le travail du sol et les semis - Bêchage labour ou non travail du sol ? | 13 |
| | Préparation du lit de semence - Les semis - Calendrier des cultures | 14 |
| | Les dates de semis - Les semis de fleurs | 15 |
| | Les semis des légumes | 16 |
| | Les autres travaux au jardin - La lune et le jardinage | 17 |
| Chapitre 4 | L'entretien des cultures - L'éclaircissage - L'arrosage - Le paillage | 18 |
| | Protéger du froid ? Le désherbage | 18 |
| | Protection contre les parasites et les maladies | 19 |
| | La récolte - Décrochons, macérations, infusion et purins | 19 |
| | Conseils de préparation - Processus de fabrication | 19 |
| | Les principales préparations maison et leurs utilisations | 20 et 21 |
| | La conservation des récoltes - Entretien du sol après les récoltes - Les engrais verts | 22 |
| Chapitre 5 | Le compostage des déchets - Que composter ? | 23 |
| | Comment composter ? En tas, en bac | 24 |
| | Le composteur c'est quel ? Où placer le composteur ? | 24 |
| | Réussir son compost et bien démarier - Valoriser son compost | 25 |
| Chapitre 6 | Connaître son sol et la fertilisation, géologie | 26 |
| | Composition physique, le test du boudin, la flore spontanée | 26 |
| | Les différents types de sols : avantages, inconvénients et entretien | 27 |
| | Les cultures adaptées au sol - La structure du sol | 27 |
| | L'évolution des sols : la pédologie - La fertilité des sols et la composition chimique | 28 |
| | Les points importants de la fertilisation | 28 |
| | Le pH du sol - Le chaulage - La matière organique ou humus | 29 |
| | Le pouvoir absorbant - CEC - Les éléments fertilisants | 30 |
| | Les fertilisants organiques - Interaction des fertilisants | 31 |
| Conclusion | | 32 |

Le JARDINIER SARTHOIS

COORDONNÉES : 4, rue d'Arcole • 72015 LE MANS cedex - Tél 02 43 20 52 70 - mail : gilbert.courant@orange.fr
RÉDACTEURS : Claude BATTEAU, Gilbert COURANT, Michel GOULLENCOURT, Michel GOUPIL, Bernard PONTONNIER
Société agréée à la préfecture de la Sarthe sous le numéro W723 000 695 - Siret : 786 339 093 00027

SIÈGE SOCIAL

4, rue d'Arcole • Maison des Associations - 72015 LE MANS Cedex (PPAP 0518G 88064)
PRÉSIDENT ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Gilbert COURANT



Préambule

AVERTISSEMENT AU LECTEUR...

Ce document a pour but de rassembler les conseils utiles pour bien démarrer un jardin et s'adresse plus particulièrement aux nouveaux jardiniers et à tous ceux qui désirent découvrir quelques astuces utiles.

Il est sans doute incomplet, trop complexe pour certains mais il a pour but de rassembler les données essentielles pour que vous ayez sous la main les informations qui permettront d'éviter les déboires et les gros échecs qui découragent les meilleures volontés et qui risquent de rebuter à jamais du jardinage.

Les connaissances évoluent sans cesse et notre revue trimestrielle que vous recevez en contrepartie de votre adhésion annuelle viendra compléter et actualiser ce guide.

Ce guide a pour but d'apporter des ébauches de solutions et des suggestions pour un jardinage durable et respectueux de l'environnement. En bref un jardinage « en bon père de famille », si possible sans produit phytosanitaire et si c'est nécessaire toujours avec un minimum et avec une fertilisation à base de produits naturels comme les fumiers, composts, tourbes et terreaux.

En cas de déséquilibres importants entre les différents éléments fertilisants, la croissance des plantes sera perturbée et indirectement la santé du consommateur aussi.

Le consommateur est en général le jardinier lui-même et sa famille. Il ne faut pas exclure l'utilisation ponctuelle de fertilisants « chimiques » du commerce afin de rétablir l'équilibre du sol et donc l'équilibre alimentaire des plantes.

Une plante bien nourrie est une plante bien plus résistante aux parasites et aux maladies cryptogamiques.

En cas de doute vous aurez toujours intérêt à demander conseils à des jardiniers expérimentés de votre entourage et confronter plusieurs avis. Soyez vigilants lorsque les conseillers sont des vendeurs de produits miraculeux qui sont censés tout résoudre et dont le chiffre d'affaire est source de revenu.

Dans un premier temps cultivez « classique », puis vous ferez vos propres expériences et vous pourrez vous exercer au forçage et autres techniques de productions délicates et subtiles avant d'arriver aux productions décalées dans le temps.

Le tableau ci-dessous vous indique les périodes de production française des principaux légumes. Sous notre climat, ce sont donc les périodes idéales pour produire au jardin familial ou trouver sur les marchés des produits respectueux des réglementations françaises.

| | JANV | FEBV | MAR | AVR | MAI | JUN | JUL | AUG | SEPT | OCT | NOV | DEC |
|--------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|
| Artichaut | | | | | | | | | | | | |
| Asperge | | | | | | | | | | | | |
| Aubergine | | | | | | | | | | | | |
| Betterave rouge | | | | | | | | | | | | |
| Brocoli | | | | | | | | | | | | |
| Carotte | | | | | | | | | | | | |
| Céleri branche | | | | | | | | | | | | |
| Chicorée | | | | | | | | | | | | |
| Choux de Bruxelles | | | | | | | | | | | | |
| Chou fleur | | | | | | | | | | | | |
| Chou pommé | | | | | | | | | | | | |
| Concombre | | | | | | | | | | | | |
| Courgette | | | | | | | | | | | | |
| Echalote | | | | | | | | | | | | |
| Endive | | | | | | | | | | | | |
| Epinard | | | | | | | | | | | | |
| Fenouil | | | | | | | | | | | | |
| Haricot à écosser | | | | | | | | | | | | |
| Haricot vert | | | | | | | | | | | | |
| Laitues | | | | | | | | | | | | |
| Melon | | | | | | | | | | | | |
| Navet | | | | | | | | | | | | |
| Oignon | | | | | | | | | | | | |
| Pastèque | | | | | | | | | | | | |
| Persil | | | | | | | | | | | | |
| Petit pois | | | | | | | | | | | | |
| Poireau | | | | | | | | | | | | |
| Poivron | | | | | | | | | | | | |
| Radis | | | | | | | | | | | | |
| Tomate | | | | | | | | | | | | |

■ culture forcée en particulier dans les régions méditerranéennes
 ■ culture normale
 ■ culture tardive avec risque de gel (importante par maladie ou gel)

On nous parle en permanence de réchauffement climatique. C'est sans doute vrai mais n'ayons pas la mémoire courte. Des hivers froids et des hivers doux nous en avons tous connus, des printemps précoces et des tardifs aussi, des été chauds et des étés pourris également ainsi que des automnes magnifiques et des précoces aussi. Que l'activité humaine accélère l'évolution naturelle soit une réalité, certes, mais quand retrouvera-t-on la sagesse de nos aïeux. Eux savaient que les fraises sont mûres de mai jusqu'aux gelées si on a choisi une variété remontante, que les tomates mûrissent de juillet à octobre et que les cerises à pâques ne sont pas de chez nous à moins qu'elles soient dans les bocaux confectionnés avec soins en juin et juillet l'année précédente.

Maintenant, il n'y a plus de frontière et les productions du bout du monde arrivent presque plus rapidement sur les marchés que nos bonnes productions régionales. Les avions parcourent des milliers de kilomètres en brûlant des tonnes de kérosène car à l'autre bout du monde les salaires sont souvent dérisoires et permettent ainsi d'obtenir des produits pas chers et à quelques-uns de se remplir les poches tout en supprimant une multitude d'emplois.

Préambule



Pendant ce temps, chez nous on ne parle que de déficits croissants bien plus vite que nos légumes, on se doit d'indemniser les travailleurs à qui on a supprimé leur gagne pain, donc qui ne cotisent plus et contribuent à accentuer les déficits.

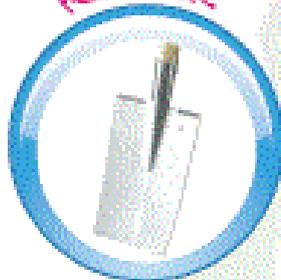
Les beaux fruits et légumes prisés par les consommateurs ne sont-ils pas le résultat du matraquage médiatique des importateurs, des sociétés phytosanitaires et du productivisme à tout va? Pendant ce temps nos impôts, taxes et contributions finançaient la destruction de milliers de tonnes de soi-disant surproduction. C'était le boum économique et l'opulence des années 70 et 80. C'était le début du profit maximum pour quelques-uns et pas grand-chose pour la majorité de la population qui contribuait pourtant largement au travail.

Nous sommes accusés de polluer avec nos voitures et autres moyens de déplacement à moteur. C'est vrai, mais que fait-on pour réduire les bouchons, pour développer les transports en commun qui ne sont jamais à l'heure! Le CO2 émis par ces avions, de plus en plus nombreux, est-il moins nocif et sans effet sur le climat contrairement à celui de nos moyens de locomotion terrestres?

La société de consommation que l'on nous a imposée et que nous avons intégrée sans qu'on y prenne garde, nous ruine non seulement financièrement mais aussi la santé sans que l'on s'en rende compte.

LES PRINCIPAUX OUTILS DE JARDINAGE

Pelle bêche



Fourche bêche



Fourche à fumier



Croc ou griffe



Griffe 3 dents



Croc à fumier



Serfouette



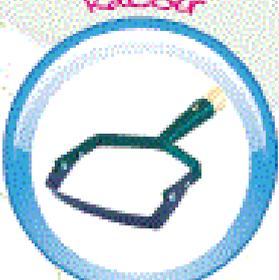
Serfouette ou binodeon



Binelle



Racloir



Houe



Croc à pommes de terre

