

Selon la période du semis ou son mode d'exécution, on pourra choisir entre diverses techniques. Il n'y a pas une seule façon de bien faire mais diverses possibilités que nous retrouverons détaillées au fil des *fiches légumes*. Vous apprendrez à les utiliser selon vos souhaits, vos besoins en quantités et les contraintes de la météo, en testant différentes techniques au fil des ans. Par exemple : les laitues peuvent se semer sous châssis en lasagne en février, en caissette sous châssis froid en mars, directement en mottes pour de petites séries faciles à repiquer en avril, et directement en plaque de multiplication dès que les températures montent.

Semis à chaud à l'intérieur (en pot ou en terrine)

Pour

Aubergine, basilic, céleris, poivrons et piments, tomates et toutes les cucurbitacées à avancer (en godets).

Certains légumes sensibles au gel doivent être semés à l'abri et tôt afin de pouvoir être assez robustes lors de la mise en place définitive au jardin fin avril/mai. Ce sont surtout les légumes d'été (aubergine, poivron, tomates et les cucurbitacées dont on veut hâter la croissance).

Quelques précautions à prendre

Ce type de semis hâté présente l'énorme avantage de s'affranchir du climat et de gagner plusieurs semaines par rapport à un semis à l'extérieur. Par contre, on se retrouve confronté à des exigences particulières :

► **La température** doit rester entre 18 et 20 °C le temps de la levée, et même s'il est possible de baisser de quelques degrés un peu plus tard, il faudra assurer une tiédeur constante jour et nuit jusqu'à la sortie définitive au jardin. Le dessus d'un radiateur ou le rebord intérieur d'une fenêtre sont les places traditionnelles pour la levée.

► **La régulation de l'humidité** n'est pas toujours simple et les débutants ont tendance à trop arroser, de peur que le semis se dessèche, ce qui entraîne inévitablement la pourriture du pot entier. Brumiser le dessus du substrat une fois par jour ou tous les deux jours suffit amplement. Pour éviter le développement de champignons pathogènes pouvant entraîner la fonte des semis, poudrez toujours les semis à chaud à l'intérieur à l'aide de poudre de charbon de bois, seule ou mélangée au sable de recouvrement qui servira à recouvrir le semis.

► **La luminosité** intervient aussi dans la réussite. Dès les premiers signes de levée, le pot doit être tourné tous les jours pour éviter que les plantes se déforment en tendant leur tête vers la lumière. Ce phénomène les rend mous, très fragiles et difficiles à repiquer.

► Enfin, **l'aération du semis** dès la levée est essentielle. Ôtez les protections (voir p. 32) et placez la terrine à l'extérieur dès qu'il fait bon une heure ou deux à l'abri du fort soleil et du vent.

Ces semis au chaud sont donc assez exigeants et impossibles à abandonner, même le temps d'un week-end à la neige !



**COURGE
"DICKINSON"**

de type "courge" (courge-jard). Les fruits
ont un poids de 45 cm de longueur et pèsent
jusqu'à 20 kg. L'épiderme est de couleur verte
avec des bandes orange. Croissance : 115 jours.
Cultiver en pot, à 20°C. 3-4 semaines avant la mise
en terre. Lorsque les racines de gelées sont passées,
planter dans des trous de plantation remplis de
compost. Ou semer direct dans des poquets au trait.

Cucurbita moschata

Sachet de 12 graines

Année de récolte : 2017. Qualité garantie, de 8 à 10 ans
de conservation possible par "L'Écluse".

Semences issues de l'Agriculture Biologique
R. et N. CL. Semences standard



Semences issues de l'Agriculture Biologique

Comment procéder ?

Les récipients les plus couramment utilisés restent la terrine (en plastique pour éviter tout risque de dessèchement) et le pot ou conteneur d'un litre qui se manipule facilement. Les mini-serres de récup, boîtes à viennoiseries ou à produits laitiers conviennent très bien ainsi que les emballages pour fruits fragiles dont le couvercle muni de trous d'aération maintient une humidité régulière.

1 Préparez un mélange suffisamment drainant. La base étant de 60 % de terreau de semis + 20 % de compost + 20 % de sable de rivière ou de vermiculite (voir détail sur chaque fiche légume).

2 Étalez une couche de 1 à 2 cm de matériaux drainants au fond du bac à semis (tessons de poterie ou petits cailloux). Remplissez ensuite de substrat jusqu'à 2 ou 3 cm du bord. Tassez avec la main ou une planchette. Si vous souhaitez semer plusieurs variétés en même temps, vous pouvez cloisonner la caissette à l'aide de sections de lattes de cageots.

3 Semez ensuite vos graines en veillant à ce qu'elles soient suffisamment espacées. Quand on débute, on a toujours tendance à en mettre trop et c'est comme ça qu'on rate... les plants trop serrés s'étouffent et pourrissent. Posez les graines une à une espacées d'un centimètre ou, pour les plus fines, en les mélangeant à du sable sec et en semant comme si vous saupoudriez du sel en cuisine (évitiez les mélanges parfois préconisés avec de la semoule car ils déclenchent des moisissures).

4 Recouvrez avec du sable ou un mélange terreau + sable.

5 Tassez ensuite légèrement. Poudrez le dessus avec du charbon de bois pulvérisé.

6 Arrosez au brumisateur.

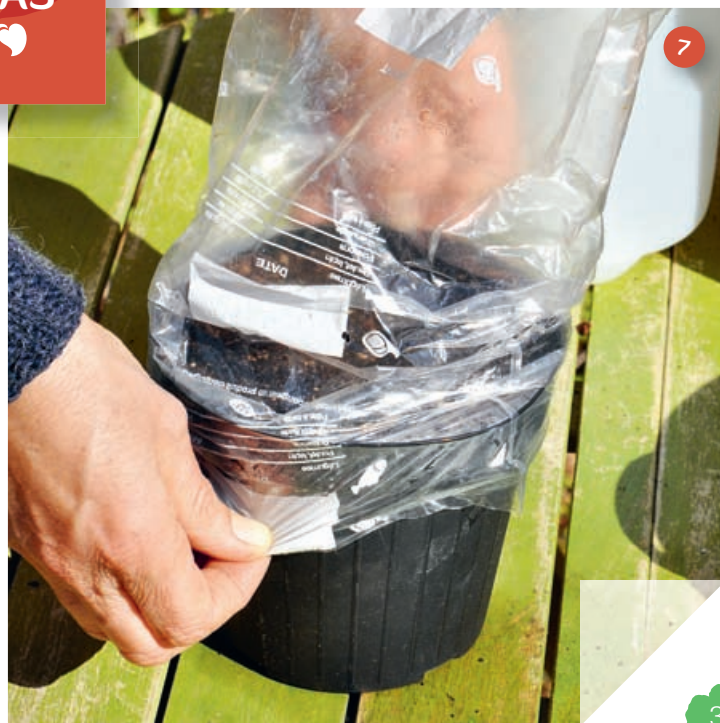
7 Coiffez la caissette d'une plaque de verre ou emballez-la dans un sac en plastique transparent percé de quelques trous.

Placez vos semis devant une fenêtre en glissant des soucoupes sous les pots. Vérifiez que la température est à peu près constante et surtout qu'elle ne baisse pas dangereusement la nuit. Brumisez au besoin avec de l'eau à température ambiante. Dès que la germination débute – et même si elle n'est pas finie pour toutes les graines – enlevez les protections. Tournez le pot tous les matins afin que les plantes aient une croissance régulière.

Surveillez l'humidité du sol car l'évaporation va être plus rapide quand les plantes grandissent. Arrosez toujours doucement par brumisation afin de ne pas déchausser les plantules. Éclaircissez puis repiquez en godets quand les plants ont deux à quatre vraies feuilles.

Crise du logement

Il ne faut jamais perdre de vue qu'un semis en barquette, facile à loger au départ sur un radiateur va se transformer en un mois et après repiquage en un ou deux cageots de jeunes plants qu'il faudra continuer à dorloter en atmosphère tiède. Si vous ne voulez pas que vos proches s'énervent en découvrant l'étendue d'une séance de repiquage blottie au fond de la baignoire, faites le calcul dès le départ ! Adaptez la quantité de graines semées à vos besoins et à vos futures capacités de stockage.



PAS
À PAS
🌱🌱

Basilic

Ocimum basilicum

Famille des Lamiacées

Aromatique annuelle

Levée en 8 à 10 jours

Température de germination entre 18 et 25 °C

Faculté germinative : 8 ans

Apport en compost : 2 kg/m²

Récolte de juin aux premières gelées

► Originaire des régions tropicales d'Asie et d'Afrique, le basilic craint terriblement le froid et l'humidité. Il forme une grande famille déclinant feuillages variés, saveurs multiples et originales. Sa culture demande de l'attention, moyennant quoi il formera de petits buissons de 30 à 50 cm, généreux en feuilles et fleurs délicieuses. Il apprécie les sols souples, humifères et une exposition ensoleillée dans les régions chaudes.

Semis

Il faut lui assurer une croissance régulière au chaud, ce qui implique de ne pas le semer trop tôt pour pouvoir le mettre en place quand le sol est bien réchauffé.

En pot, dans la maison

Mélange pour le semis dans la maison

- terreau de semis : 50 %
- compost tamisé : 20 %
- sable de rivière : 30 %



Semez au chaud en pot en mars/avril. Espacez les graines de 2 cm et recouvrez à peine de sable tamisé car le basilic a besoin de lumière pour germer. Tassez doucement et arrosez en brumisation. Poudrez avec du charbon de bois pulvérisé. Coiffez le pot d'un sac plastique perforé et installez-le au chaud. Arrosez juste ce qu'il faut et tenez le semis aux alentours de 18 °C. Enlevez la protection dès le début de la levée.

Sous serre, en mottes ou en godet

- 1 À partir d'avril, en utilisant du terreau de rempotage pour mouler les mottes ou le mélange précédent pour les godets.
- 2 Semez deux graines par pot, une seule suffit par motte.
- 3 Poudrez au charbon de bois.



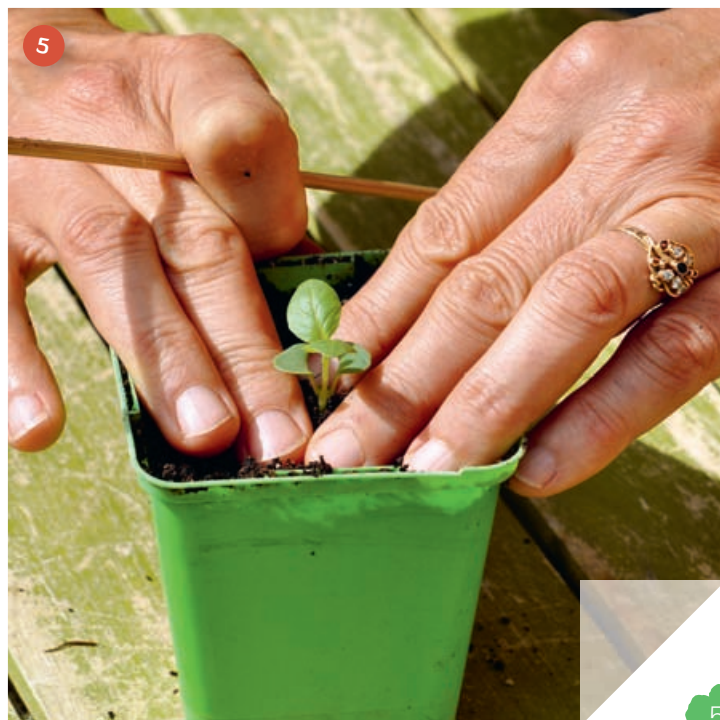
4 Au stade deux feuilles, laissez un seul plant par godet. Les autres peuvent être repiqués individuellement.

Soins

Pulvérisez de la prêle pour éviter tout risque de pourriture de la base des tiges ou des taches noires sur les feuilles. Surveillez attentivement l'arrosage. La motte ne doit pas se dessécher mais elle ne doit pas non plus être détrempée... L'expérience enseigne beaucoup !

Repiquage

5 Repiquez en mottes ou en godets au stade quatre vraies feuilles, toujours dans un mélange drainant. Aérez fréquemment tout en maintenant la température entre 18 et 20 °C. Sortez les plants l'après-midi (à mi-ombre) pour les endurcir.



Plantation définitive

De mai à juin, dès que les températures nocturnes ne chutent pas en dessous de 12 °C. La température idéale de démarrage est de 12/15 °C (on peut se cacher sur la tomate). L'exposition ensoleillée ne doit pas être brûlante. Dans les régions chaudes, il appréciera l'ombre d'autres végétaux.

Si les températures baissent, coiffez-le d'un chapeau de carton le soir. Apportez une poignée de compost très décomposé par pied. Paillez avec du broyat. Pincez régulièrement et surveillez les limaces ! Un arrosage tous les quinze jours au purin de consoude dilué favorise sa croissance.

Dans un petit potager

Une bonne recrue car les basilics restent compacts et sont de bons compagnons pour tous les légumes. Ils poussent parfaitement en pots ou en jardinières où les coloris pourpres ou marbrés sont du plus bel effet !

Les meilleures variétés

Pour varier les parfums, n'hésitez pas à en cultiver trois variétés. Parmi les plus intéressantes :

- ▶ **'Fin vert'** : Petites feuilles, très parfumé. Port compact idéal en potées
- ▶ **'Grand vert'** : C'est le pistou provençal à grandes feuilles
- ▶ **'Thaïlandais'** : Feuilles vertes et fleurs violettes. Parfum prononcé, épicé, anis/girofle
- ▶ **'Mrs Burns'** : Petites feuilles et saveur nettement citronnée.



En région froide, le basilic peut être cultivé dans un grand pot à bonne exposition.

très facile

Betterave

Beta vulgaris

Famille des Chénopodiacées

Légume bisannuel cultivé comme annuel

Levée en 8 à 10 jours

Température de germination à partir de 13 °C

Faculté germinative : 6 ans

Apport en compost : 2 kg/m²

Récolte selon date du semis de juillet à l'automne. Facile à stocker l'hiver.



► Un légume racine sans souci qui pousse partout et offre sans demander beaucoup de soins des racines charnues, sucrées et rafraîchissantes. La betterave apprécie les sols consistants, argilo-calcaire ou argilo-siliceux, restant frais l'été. En échelonnant les dates des semis, on peut en récolter durant une bonne partie de l'année, notamment en été où elle est excellente crue râpée, ajoutée aux salades. Lors de la cueillette, n'oubliez pas que les feuilles se consomment également !

Dans un petit potager

On peut cultiver les betteraves plus serrées au départ – tous les 15 cm – et faire de la place ensuite en mangeant les plus grosses. Elles peuvent aussi se glisser sous les légumes plus imposants comme les choux ou contre les haricots.



Les graines de betterave sont en réalité des glomérules de plusieurs graines. Semez-les tels quels et éclaircissez ensuite en gardant le plus beau plant.