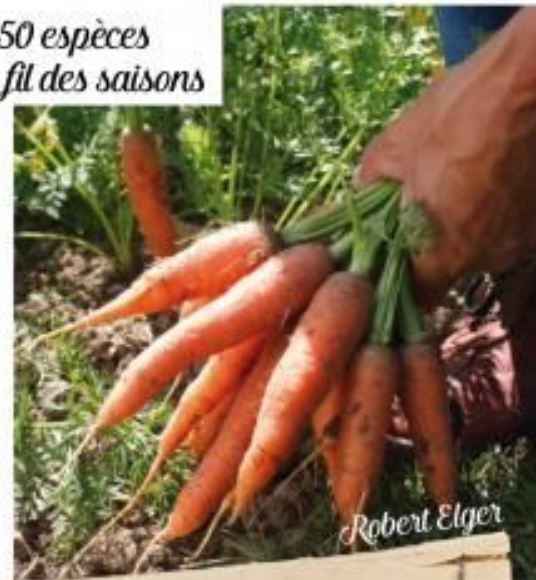
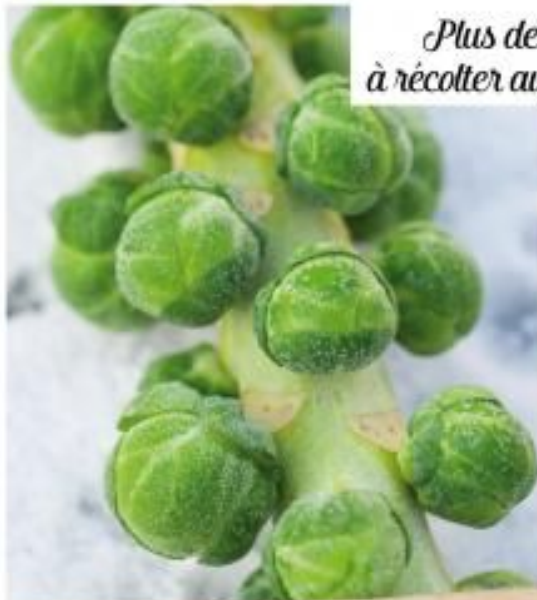
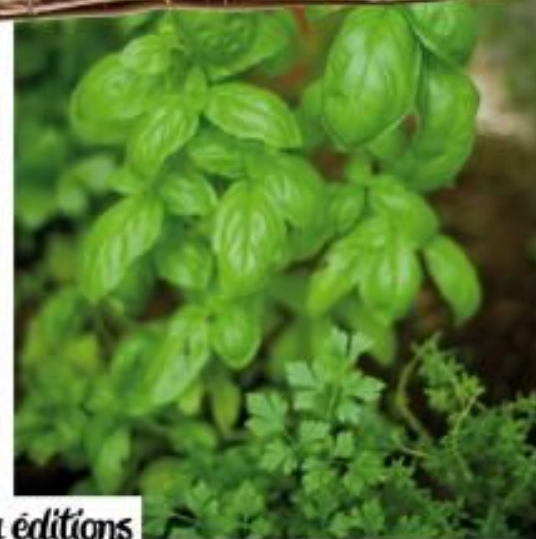


*Plus de 50 espèces
à récolter au fil des saisons*



Robert Elger

Des Légumes toute l'année



Rustica éditions

Asperge

Difficulté : moyen

ASPERGE BLANCHE

Asparagus officinalis

Liliacée vivace

Sol : de préférence léger, sablonneux et riche en humus.

Exposition : ensoleillée à mi-ombre.

Écartement entre 2 pieds :

Sur le rang : 40 cm • Entre les rangs : 1 m

Récolte : d'avril à mi-juin

À noter : L'asperge ne craint ni les hivers froids ni les sécheresses estivales mais requiert une fumure organique importante à la mise en place. La première récolte se fait trois ans après la plantation mais, une fois établie, une rangée d'asperges produit pendant 15 à 20 ans.

Les jeunes pousses chamues d'asperges sont récoltées à la gouge. Enfoncez la longue lame concave de votre outil le long de la jeune asperge puis, par un mouvement de levier, dégagez la pousse sans blesser la griffe ou les jeunes turions voisins.

Temps entre la plantation et la récolte : 2 à 3 ans

CULTURE

Mise en place des griffes

Creusez en mars ou avril une tranchée de 40 cm large et profonde de 30, en rejetant la terre de chaque côté. Déposez sur le fond ameubli une couche de compost ou de fumier bien décomposé. Établissez tous les 40 cm de petites buttes de 5 cm destinées à recevoir les griffes (qui sont des « racines » d'asperges âgées de 1 ou 2 ans). Déposez-les

sur la butte sans les retailer et recouvrez-les de 10 cm de terre meuble. La tranchée sera totalement comblée en automne. Au mois de février de la troisième année, recouvrez toute la ligne d'une butte de 30 cm de haut afin de permettre une première récolte dans les semaines qui suivent.

Entretien

Ne vous laissez pas gagner par les « mauvaises herbes », en particulier le liason et le chiendent qui seront difficiles à extirper une fois installés. La récolte des asperges blanches requiert chaque année un débattage en automne et un nouveau buttage en fin d'hiver.

PRODUIRE VOUS-MÊME VOS PLANTS À REPIQUER

Semez les graines d'asperges en avril dans un carré de terre finement ameublie, à 2 à 3 cm de profondeur, espacées de 5 cm sur la ligne et de 20 cm entre les lignes. Les griffes seront déterminées au mois de mars de l'année suivante et mise en place comme celles du commerce.

Variétés

Les diverses variétés d'asperges diffèrent l'aspect, la quantité et la taille des turions récoltés. Hâtive d'Argenteuil ou son amélioration 'Super Argenteuil'® permettent de récolter de forts turions à pointes violettes. Les asperges hybrides comme 'Andreas' ou 'Félics' se distinguent par leurs turions homogènes, nombreux et volumineux.

LE GESTE

Débattage, fumez, buttez à nouveau...

Coupez au sol les tiges sèches en octobre et supprimez la butte en déposant pour l'hiver une épaisse couche de compost ou de fumier

ASPERGES VERTES ET POURPRES

Les Européens du nord préfèrent les asperges blanches alors que les Européens du sud – ainsi que les Anglais – se laissent volontiers tenter par les asperges vertes ou pourpres. Ces asperges, qui relèvent de variétés spécifiques, ne nécessitent pas de buttage. Un simple couteau ou un sécateur suffit pour les récolter. Elles sont par ailleurs plus riches en vitamines C et B et, contrairement aux asperges blanches, ne demandent pas à être épluchées avant cuisson.

composté. Une nouvelle butte sera à nouveau montée en février. C'est le prix à payer pour récolter de belles asperges blanches pendant 15 à 20 ans !...

FI DES PARASITES !

Au potager, l'asperge est peu indisposée par les parasites. Seuls les mouches de l'asperge et le criocère sont à craindre – moins d'ailleurs sur culture implantée que sur une jeune plantation. Prélevez les jeunes turions infestés et détruisez dès la fin de l'été les tiges desséchées.

Roquette

Difficulté : facile

ROQUETTE CULTIVÉE :

Eruca sativa

Brassicacée annuelle

Sol : frais et ameublé, riche en humus

Exposition : ensoleillée (mi-ombragée en été)

Écartement entre 2 pieds :

Sur le rang : 10 cm • Entre les rangs : 25 cm

Récolte : entre mars et novembre

À noter : Cette plante de faibles exigences et de croissance rapide supporte des températures jusqu'à -15 °C. Ses récoltes se concentrent généralement au printemps et à l'automne sans être intermédiaire, sa culture est un peu plus délicate en été.

Prélevez les pousses et les feuilles encore jeunes au fur et à mesure de leur croissance. Elles présentent alors une saveur délicieusement épicée qui évoque le cresson et la noisette. Par la suite, elles prennent un goût âcre et plus piquant.

Temps entre le semis et la récolte :
30 à 40 jours après le semis.

CULTURE

Semis en place

Semez en place, dès mars-avril et jusqu'en septembre, indifféremment à la volée ou en ligne. Recouvrez peu la graine et, comme la levée est toujours excellente, ne densifiez pas trop votre semis. Tassez, arrosez de suite et, par la suite, très régulièrement. Éclaircissez à 5/8 cm quand les plantules développeront 3 ou 4 feuilles. Procédez à de nouveaux semis toutes les 5 ou 6 semaines, jusqu'en juin,

puis à nouveaux en fin août-septembre. Les éventuels semis d'été se pratiquent de préférence à mi-ombre.

Entretien

Le suivi en culture de la roquette se réduit au strict minimum : un désherbage sommaire et un arrosage régulier par temps sec. Sous climat froid, protégez les semis précoces et tardifs par un voile de forçage ou un tunnel.

PRODUIRE VOUS-MÊME VOS PLANTS À REPIQUER

Pour anticiper les récoltes, déposer des té-vrier quelques graines dans les alvéoles d'une plaque de culture garnie d'un terreau bien humecté et maintenue sous abri froid. Plantez les mini-mottes en pleine terre en mars, en les recouvrant d'un voile de forçage.

LES VARIÉTÉS

La roquette cultivée au jardin est l'espèce naturelle qui pousse dans les prairies humides d'Europe centrale, et jusqu'en Asie méridionale et en Afrique du Nord.

Pour diversifier la roquette en culture, il faudra vous rabattre sur les roquettes-sauvages qui relèvent d'un autre genre botanique, celui des *Diplotaxis*.

LE GESTE

La beauté en salade

Légèrement sucrée, la saveur des fleurs de roquette est plus douce que celle des feuilles et des jeunes pousses. Entre avril et septembre, prélevez entre le pouce et l'index ces élégantes inflorescences d'une délicate couleur crème et veinés de violet pour en garnir salades et crudités.

ROQUETTES SAUVAGES

À côté de la roquette cultivée existent des roquettes dites « sauvages »...

assez fréquemment cultivées au potager. Les feuilles dentées de roquette

blanche ou roquette des vignes (*Diplotaxis erucoides*) conservent leur tendreté quel que soit leur âge. Celles de la roquette jaune (*Diplotaxis tenuifolia*) présentent une saveur proche de celle de la moutarde. Des deux, c'est cette dernière qui s'invite le plus souvent dans jardins. La culture de l'une et de l'autre est identique à celle de la roquette cultivée.

FI DES PARASITES !

Seules les abeilles causent des dommages à la roquette en perforant les cotylédons puis les feuilles des jeunes plantules. Comme ces petites putes sauteuses apprécient peu les situations fraîches et humides, systématisez l'utilisation du voile de forçage et arrosez très régulièrement.