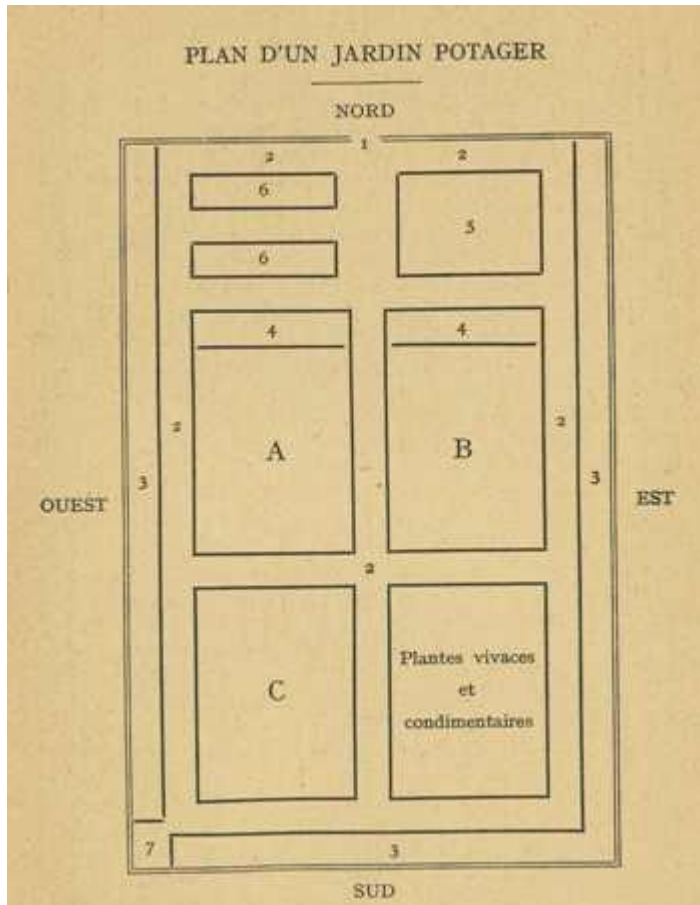


Comment réaliser son plan de jardin?



Légende

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1a. Muret ou haie | 4. Côtiers pour pépinières |
| 1b. Entrée | 5. Serre |
| 2. Chemins et sentiers | 6. Couches |
| 3. Plates-bandes | 7. Compost |

Le choix du sol

Le sol a un rôle important pour les plantes. Il les supporte, les nourrit et sert de réservoir aux « aliments » qu'on leur destine et à l'eau dont elles ont besoin.

Le type de terrain idéal est celui d'une bonne terre franche (appelée aussi terre à blé), perméable, fraîche et chaude, convenablement ameublie et bien pourvue en éléments fertilisants.

L'emplacement

Il est très important également, afin d'assurer l'air et la lumière indispensables à la bonne végétation des plantes.

Préférez un terrain bien dégagé, horizontal ou légèrement en pente, si possible orienté au Sud ou au Sud-est.

La surface

Elle sera établie suivant vos besoins en légumes et au nombre de personnes à nourrir.

Dans certains ouvrages, on préconise un are (100m²) par personne.

La pratique de l'assolement au potager

L'assolement est le groupement, dans un même carré, des plantes réclamant les mêmes soins et ayant les mêmes exigences.

L'assolement permet en outre de changer régulièrement les légumes de place (rotation des cultures) et de lutter plus facilement contre les maladies et les insectes.

En général, on divise en 3 soles (Légumes feuilles/Légumes racines et Légumes fruits/Légumineuses) ou 4 soles si on y met des pommes de terre.

Vous trouverez ci-dessous les principales potagères classées par famille et par mode de végétation.

Potagères classées par famille et mode de végétation.

| | Chénopodiacées | Composées | Crucifères | Cucurbitacées | Légumineuses | Liliacées | Ombellifères | Solanacées | Valérianacées |
|----------------------------------|--|---|-----------------|--------------------------------|---|--------------------------|------------------------|---|---------------|
| Légumes feuilles | Arroche- Epinard - Poirée (bette) | Cardon Chicorée Laitue Pissenlit | Chou Cresson | | | | Céleri à côtes | | Mâche |
| Légumes fruits et racines | Betterave | Salsifis Scorsonère | Navet- Radis | Concombre Courge - Melon | | Ail Oignon Poireau | Carotte Céleri rave | Physalis Aubergine Pomme de terre Tomate | |
| Légumes graines | | | | | Fève - Haricot Lentille - Pois | | | | |

PS : Il est important de noter chaque année les emplacements des cultures pour faire les rotations (succession des cultures)

Les cultures associées

Chaque plante laisse dans le sol des déchets qui sont mis à profit ou non par les plantes voisines.

Dans de nombreux cas, les odeurs émises par les plantes en monoculture attirent les insectes nuisibles spécifiques à cette plante (ex : la mouche de la carotte).

Dans les cultures associées, les odeurs des différentes plantes se mélangent et, soit désorientent, soit repoussent les indésirables.

L'association légume-fleur a également ses avantages. Elle apporte de la couleur au potager, tout en attirant des insectes utiles ou en repoussant la vermine (ex : Tagète).

Voici un tableau pour connaître les associations favorables et défavorables entre les plantes

Les associations à recommander et à éviter

| | Ail | Aneth | Betterave rouge | Capucine | Carotte | Céleri | Choux | Chou-rave | Concombre/cornich. | Courgette | Échalote | Épinard | Fenouil | Fève | Fraisier | Haricots | Laitue | Menthe | Oignon | Persil | Poireau | Petit pois | Pomme de terre | Radis et raifort | Salade à couper | Sarriette | Tomate | |
|--------------------|-----|-------|-----------------|----------|---------|--------|-------|-----------|--------------------|-----------|----------|---------|---------|------|----------|----------|--------|--------|--------|--------|---------|------------|----------------|------------------|-----------------|-----------|--------|--|
| Ail | | | OUI | | OUI | | NON | | OUI | | | | | | OUI | NON | | | | | | NON | OUI | | | | OUI | |
| Aneth | | | OUI | | NON | | OUI | | OUI | | | | | | | OUI | OUI | | OUI | | | OUI | | | | OUI | | |
| Betterave rouge | OUI | OUI | | | | | OUI | OUI | OUI | | OUI | | | | | OUI | OUI | | OUI | | NON | | NON | | OUI | OUI | NON | |
| Capucine | | | | OUI | | | | | | OUI | | | | | | | | | | | | | OUI | OUI | | | OUI | |
| Carotte | OUI | NON | | | | | | | | | OUI | | | | | | OUI | OUI | OUI | | OUI | OUI | | OUI | OUI | | OUI | |
| Céleri | | | | | | | OUI | OUI | OUI | | | | | | | OUI | NON | | | | OUI | OUI | NON | OUI | | | OUI | |
| Choux | NON | OUI | OUI | | | | OUI | | OUI | OUI | | OUI | NON | | NON | OUI | OUI | OUI | NON | | NON | OUI | OUI | OUI | OUI | | OUI | |
| Chou-rave | | | OUI | | | | OUI | | OUI | | | OUI | | | | OUI | OUI | | OUI | | NON | OUI | OUI | OUI | | | OUI | |
| Concombre/cornich. | OUI | OUI | OUI | | | | OUI | OUI | OUI | | | | | | | OUI | OUI | | OUI | | OUI | OUI | NON | NON | OUI | | NON | |
| Courgette | | | | OUI | | | | | | | | | | | | | | | | OUI | | | | | | | OUI | |
| Échalote | | | OUI | | OUI | | | | | | | | | NON | OUI | NON | OUI | | | | | | | | | | OUI | |
| Épinard | | | | | | | OUI | OUI | | | | | | | OUI | | | | | | | | OUI | OUI | | | OUI | |
| Fenouil | | | | | | | NON | | | | | | | | | NON | | | | | | | | | | | NON | |
| Fève | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | OUI | | | | |
| Fraisier | OUI | | | | | | NON | | | | OUI | OUI | | | | OUI | OUI | | OUI | | OUI | | | OUI | | | | |
| Haricots | NON | OUI | OUI | | | OUI | OUI | OUI | OUI | | NON | | | | OUI | | OUI | | NON | | NON | NON | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | |
| Laitue | | OUI | OUI | | OUI | NON | OUI | OUI | OUI | | OUI | | | | OUI | OUI | | OUI | OUI | NON | NON | OUI | | OUI | | OUI | OUI | |
| Menthe | | | | | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI | | | | OUI | |
| Oignon | | OUI | OUI | | OUI | | NON | OUI | OUI | OUI | | | | | OUI | NON | OUI | | | | OUI | NON | NON | NON | | | OUI | |
| Persil | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | OUI | |
| Poireau | | | NON | | OUI | OUI | NON | NON | OUI | | | | | | OUI | NON | NON | | OUI | | | NON | | | | | OUI | |
| Petits pois | NON | OUI | | | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | NON | | | | | NON | OUI | | NON | | NON | | NON | OUI | | | NON | |
| Pomme de terre | OUI | | NON | OUI | | NON | OUI | OUI | NON | | | OUI | | OUI | | OUI | | OUI | NON | | | NON | | | | | NON | |
| Radis et raifort | | | | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | NON | | | OUI | | | OUI | OUI | OUI | | NON | | | OUI | | | OUI | | OUI | |
| Salade à couper | | OUI | OUI | | OUI | | OUI | | OUI | | | | | | | OUI | | | | | | | | | OUI | | OUI | |
| Sarriette | | | OUI | | | | | | | | | | | | | OUI | OUI | | | | | | | | | OUI | | |
| Tomate | OUI | | NON | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | NON | OUI | OUI | OUI | NON | | | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | OUI | NON | NON | OUI | OUI | | | |