



MARS AU POTAGER

Découvrez
plus de conseils
sur le blog



SEMIS SOUS ABRI

Aubergine,	Chou brocoli,	Ciboulette,	Courgette,
Basilic,	Chou cabus,	Concombre,	Melon,
Betterave,	Chou de bruxelles,	Coriandre,	Pastèque,
Céleri,	Chou fleur,	Blette,	Poivron & Piment,
Chicorée,	Chou frisé/Kale,	Courges,	Tomate

SEMIS EN PLEINE TERRE

Betterave,	Laitue,	Pois,
Carotte,	Navet,	Radis
Épinard,	Oignon,	
Fève,	Poireau,	



CONSEILS DE JARDINAGE



FAUCHEZ LES ENGRAIS VERTS D'AUTOMNE

Fauchez les engrais verts, semés l'automne dernier, pour libérer les éléments nutritifs accumulés dans leurs tissus. Laissez-les ensuite simplement à terre ou enfouissez-les à l'aide d'une aéro-bêche afin de remettre ces nutriments en circulation dans la terre et de la fertiliser avant la saison de plantation.



DÉCOUVREZ LES PAILLIS

Commencez à dégager les paillis hivernaux pour permettre à la terre de sécher et de se réchauffer sous l'effet des rayons du soleil.



SEMEZ LES ENGRAIS VERTS DE PRINTEMPS

Semez sur les parcelles vides, destinées aux plantations d'été, des engrais verts de printemps à croissance rapide, comme la phacélie, la moutarde, le lin, etc. Ils aéreront le sol, apporteront de la matière organique et offriront un mulch naturel aux prochaines cultures. Fauchez-les ensuite 2 à 3 semaines avant la mise en terre des jeunes plants.

TRUCS & ASTUCES

RETOURNEZ LES COMPOSTS

Le compost, un amendement naturel indispensable à la vie des sols, s'obtient facilement par compostage de déchets organiques. Aérez et homogénéisez le compost, pour favoriser une décomposition plus régulière.

SEMEZ LES PETITES GRAINES SANS DIFFICULTÉ

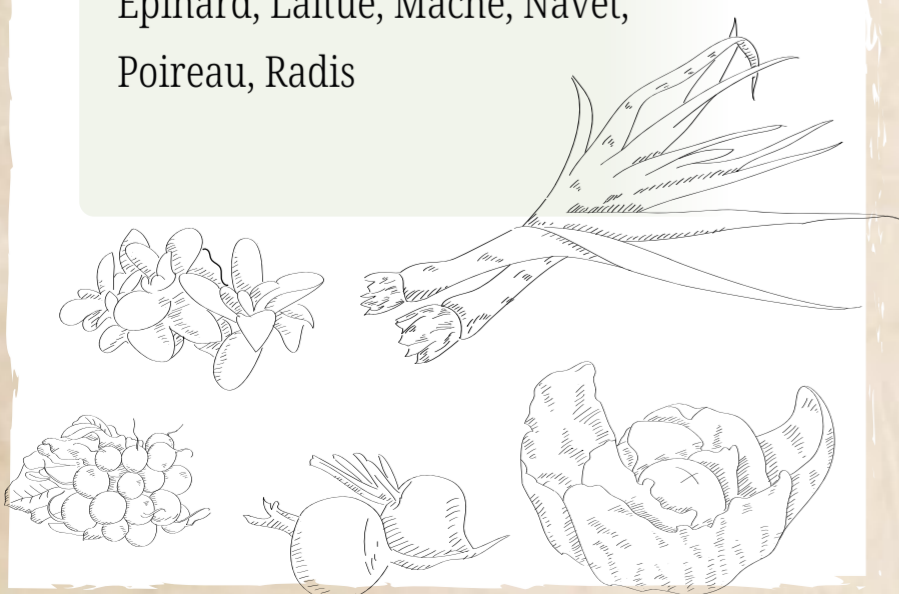
Mélangez les petites graines comme celles des carottes, de l'amarante ou encore des laitues, à du sable sec, ou de la semoule, pour réaliser des semis réguliers, de bonne densité, et limiter les opérations d'éclaircissage.

MAINTENEZ LES SEMIS PRÉCOCES AU CHAUD

Conservez les semis précoces au chaud pour faciliter leur germination. Pour cela, installez une vitre ou une bâche transparente afin de retenir l'humidité et la chaleur.

RÉCOLTE

Chicorée, Chou brocoli,
Chou cabus, Chou de bruxelles,
Chou fleur, Chou frisé/Kale,
Épinard, Laitue, Mâche, Navet,
Poireau, Radis



IDÉE RECETTE



LA LAITUE SAUTÉE

INGRÉDIENTS

Une belle laitue d'hiver aux feuilles croquantes, Huile végétale (sésame, tournesol, etc.), Gingembre, Ail, Sauce soja

Lavez préalablement les feuilles à l'eau claire, essorez-les, puis coupez-les grossièrement et réservez. Râpez un morceau de gingembre, selon vos goûts, puis hachez deux gousses d'ail et placez le tout dans un bol avec 5 cl d'huile végétale et 2 à 3 cuillères à soupe de sauce soja.

Mettez une poêle à chauffer, déposez les feuilles de laitues dès qu'elle est bien chaude, puis versez immédiatement la sauce. Mélangez bien et retirez rapidement du feu. Dressez et dégustez !