

LE POTAGER

permacole

N°32
juill./août
2025

CULTIVER SON QUOTIDIEN

Biodiversité

Tout savoir sur le moustique tigre



Créer une ombrière
mobile



Les maladies du
concombre



Arroser moins,
arroser mieux



Édito

Chères lectrices, chers lecteurs,

En ce début d'été très chaud et mouvementé, nous espérons que vos jardins vont bien. Les orages de fin juin ont fait de gros dégâts chez certains d'entre nous. Sachez qu'il n'est jamais trop tard pour recréer un potager, même s'il faudra oublier certaines cultures dont le cycle est trop long, comme les aubergines et les poivrons.

Dans ce numéro, nous vous proposons quelques articles qui répondent à des problématiques bien de saison. La question de l'arrosage est abordée par Xavier Mathias.

Jean-Baptiste vous explique comment vivent et se développent les fameux moustiques tigres, de plus en plus présents ces dernières années.

Nous vous proposons également quelques modèles d'ombrières mobiles à installer au jardin ponctuellement, si les températures sont trop fortes.

Vous trouverez également un chouette article sur les maladies du concombre.

Enfin, Olivier nous donne l'eau à la bouche avec la culture du maïs doux, un vrai bonbon à cultiver au potager.

Nous espérons que ce numéro vous plaira. De notre côté, nous prenons quelques vacances bien méritées !

Bon été au potager et bonne lecture,
Guillaume

Sommaire

Le potager permacole n°32 - juillet/août 2025



10

Les travaux de
saison

32

Arroser moins,
arroser mieux

49

Le moustique tigre

64

Créer une ombrière
mobile

76

Les maladies du
concombre

87

Cultiver le maïs doux

Nous proposons des serres en verre de la marque ACD

Nous sommes partenaires des fabricants de serres ACD. Si vous avez suivi nos actualités, vous savez peut-être que nous en avons installé une sur notre lieu. **Après 2 ans d'utilisation, nous en sommes complètement satisfaits. Elles sont magnifiques, mettent en valeur le jardin, et offrent un super microclimat pour cultiver toute l'année.** Nous avons pris en option des vérins à ouverture automatique en fonction de la chaleur, ce qui est bien pratique. Cela fonctionne avec un fluide qui gonfle avec la chaleur, et qui ouvre les fenêtres.

Quoi qu'il en soit, si vous avez un projet d'achat de serre en verre, n'hésitez pas à nous soutenir en passant par nous. Les prix sont les mêmes que chez les autres revendeurs ACD, mais **nous pouvons vous faire des réductions sur les accessoires et même parfois sur les serres.** Contactez-nous et nous vous proposerons un devis personnalisé. Merci à vous !

[Voir les serres](#)



Notre partenaire Comptoir des Jardins

Nous vous en avons déjà parlé, nous travaillons depuis l'an dernier avec la jardinerie Comptoir des jardins. C'est une chouette entreprise que nous avons pu visiter il y a quelque temps. Elle se situe à Castres et tous les salariés sont jardiniers !

Ce site français propose des produits de très bonne qualité. Leurs engrais par exemple sont issus d'une gamme professionnelle. Vous ne serez pas déçu, d'autant plus que leur service client est très réactif et efficace. Les livraisons sont rapides, et en cas de pépin ils sont toujours là pour vous proposer une solution. Nous apprécions tout cela et c'est la raison pour laquelle nous avons choisi de mettre en place ce partenariat. Merci à vous !

Nous avons négocié avec eux un code promo de 10% sur votre commande, alors n'hésitez pas à nous soutenir et à en profiter en l'utilisant lors de votre prochaine commande.

Voici le code promo à saisir lors de votre commande : CDJ_10

Découvrir CDJ



L'actu environnement

Engrais phosphatés et risque pour la santé : le cadmium

En France, plusieurs aliments du quotidien – pâtes, pain, céréales, pommes de terre, légumes – sont contaminés par le cadmium, un métal lourd toxique présent dans les engrais phosphatés. Classé cancérogène certain par le Centre international de recherche sur le cancer, le cadmium s'accumule dans l'organisme, notamment dans les reins, le foie et les os. Il est soupçonné de favoriser l'apparition de maladies chroniques, de troubles rénaux, cardiovasculaires et de certains cancers, comme celui du pancréas. Selon les données de l'Anses, l'imprégnation moyenne des adultes français a presque doublé en dix ans, et plus d'un tiers des enfants de moins de trois ans dépassent déjà la dose journalière tolérable. Cette pollution invisible et persistante provient majoritairement de l'alimentation, via des produits issus de cultures fertilisées avec des engrais contaminés. Face à ce constat, plusieurs médecins demandent une réglementation plus stricte sur l'usage des engrais phosphatés, un meilleur contrôle des seuils autorisés en cadmium et appellent à privilégier les produits issus de l'agriculture biologique, qui en contiennent généralement moins.



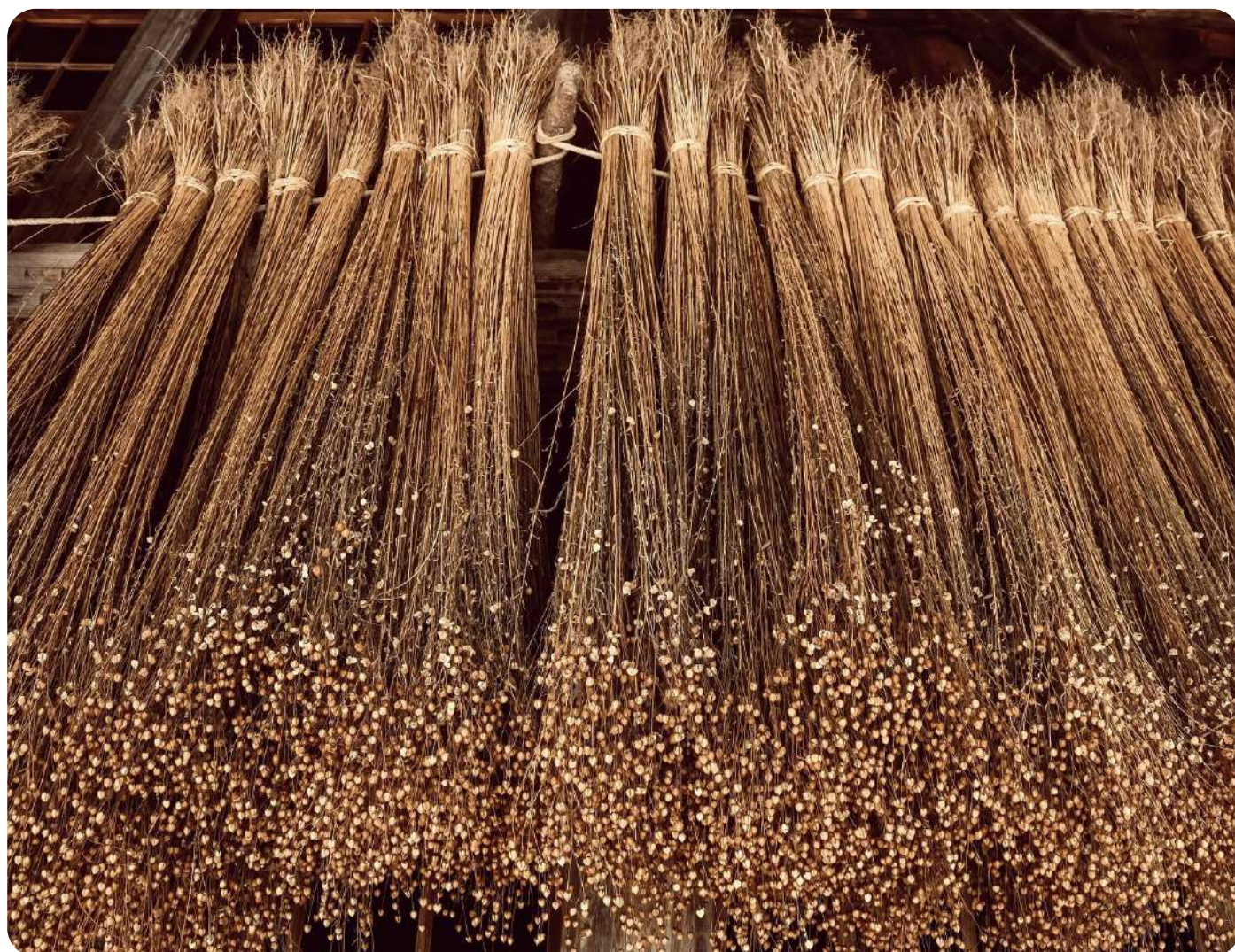
Vers une reconquête du textile made in France : le lin

La filière française du lin connaît un renouveau, porté par une volonté de relocaliser et de rendre la production textile plus durable. En 2024, la France cultivait 93 000 hectares de lin dédiés au textile, représentant 75 % de la production mondiale.

Cette culture, principalement implantée en Normandie et dans les Hauts-de-France, est reconnue pour ses qualités écologiques, nécessitant peu d'intrants chimiques et s'inscrivant dans une démarche durable.

Ce retour du lin s'accompagne d'efforts pour reconstruire une chaîne complète, de la culture à la confection, favorisant ainsi l'économie circulaire et les circuits courts. À Roubaix, berceau historique du textile, des anciens ateliers modernisés renaissent, témoignant de cette dynamique territoriale. Ces initiatives locales illustrent la volonté de conjuguer savoir-faire traditionnel et production responsable. Malgré des défis liés à la concurrence internationale et à la structuration encore fragile de la filière, cette dynamique témoigne d'un tournant vers une mode plus responsable et territoriale, en rupture avec la fast-fashion.

[Aller plus loin](#)





Vos œufs contaminés aux polluants éternels ?

En Belgique et plus précisément en Wallonie, les autorités recommandent aux habitants de plusieurs communes de [ne plus consommer les œufs de leur poulailler ni les légumes de leur potager](#), en raison d'une possible contamination aux PFAS. Ces substances per- et polyfluoroalkylées, aussi appelées « polluants éternels », sont utilisées depuis les années 1950 dans de nombreux produits industriels et de consommation (revêtements antiadhésifs, mousses anti-incendie, textiles, etc.). Très persistantes dans l'environnement, elles s'accumulent dans les sols, l'eau, et jusqu'au sein des organismes vivants. Leur présence est liée à divers risques pour la santé : troubles du foie, du système immunitaire, perturbations hormonales, baisse de fertilité et effets sur le développement des enfants. Par principe de précaution, les habitants de 13 communes sont concernés : Braine-l'Alleud, Braine-le-Château, Ittre, Tubize, Waterloo (Brabant wallon), Braine-le-Comte, Écaussinnes, Seneffe, Soignies, Chièvres, Ronquières (Hainaut), Florennes (province de Namur) et Nandrin (province de Liège). Ces zones ont été désignées comme prioritaires à la suite d'analyses de sang montrant une exposition anormale aux PFAS. Des prélèvements d'œufs et de végétaux sont en cours pour mieux cerner l'ampleur de la pollution. Cette situation alerte sur les mêmes potentiels risques en France, mais dans les faits, entre le potager ou le champ de l'agriculteur d'un côté, les polluants doivent être les mêmes.



La biodiversité en France face à un défi majeur : pourquoi l'État est à nouveau devant la justice ?

En juin 2023, l'État avait été condamné par le tribunal administratif de Paris pour des manquements à ses obligations de protéger la biodiversité. La justice avait notamment reconnu sa responsabilité dans «la contamination généralisée, diffuse, chronique et durable des eaux et des sols» par les pesticides.

En 2025, malgré plusieurs plans et engagements ambitieux pour préserver la biodiversité, la France se retrouve une nouvelle fois devant la justice pour insuffisance de ses actions. La Stratégie nationale de biodiversité, qui vise notamment à protéger 30 % des terres et des mers d'ici 2030, peine à enrayer le déclin rapide des espèces et des écosystèmes. Si des initiatives locales, comme la Mission Nature dédiée à la biodiversité marine et littorale, tentent de sensibiliser et de restaurer les milieux, les analyses récentes montrent qu'une majorité des espèces menacées ne bénéficie pas encore d'une protection réglementaire efficace. Par ailleurs, les pressions liées à la pollution, à la destruction des habitats et aux changements d'usage des sols restent fortes. Face à ce constat, les autorités ont renforcé leurs programmes de financement et appellent à une mobilisation plus large, mais le bilan environnemental reste préoccupant. Cette situation met en lumière les difficultés à concilier développement économique et protection de la nature, et souligne l'urgence d'une action publique plus ambitieuse pour répondre aux exigences écologiques et aux attentes citoyennes.

Les travaux de saison

Les semis & plantations de juillet

- choux, choux-raves, fenouils, haricots, laitues, betteraves, navets, radis, blettes, aromatiques, carottes, chicorées, radis noirs ...

Les semis & plantations d'août

- blettes, navets, chicorées, choux de printemps (fin août), fenouils, épinards, moutardes, roquettes, radis, mâches, claytones, oignons blancs, laitues, poireaux de printemps ...

La plupart des semis et plantations de juillet sont aussi valables pour le mois d'août, mais ne tardez pas trop à semer votre potager d'hiver.



Plantez tous les choux
d'hiver en juillet



**Cette guêpe est en train d'enterrer
une proie dans une de ses cavités.**

Laissez de la terre à nu pour les abeilles solitaires

Contrairement à ce qu'on imagine, toutes les abeilles ne vivent pas dans une ruche. Près de 70 % des abeilles solitaires creusent leur nid dans la terre. Elles ont besoin d'un sol dégagé, parfois ensoleillé, sans paillage ni végétation dense, pour y creuser des galeries et y pondre leurs œufs.

Ces petites bêtes assurent une énorme part de la pollinisation dans nos jardins. Elles sont souvent plus efficaces que les abeilles domestiques, car elles ciblent des plantes spécifiques. En les accueillant, on favorise la reproduction de nombreuses espèces végétales (et donc la chaîne alimentaire qui va avec). Vous aurez peut-être la chance d'observer le curieux rituel des guêpes fouisseuses qui enterrent dans leur trou des chenilles entières qu'elles piègent, et que leur larve dévorera pour se développer... C'est un peu barbare, mais fascinant !

Chou toscan : il attire finalement les piérides

Dans le dernier numéro, nous vous parlions du chou toscan, une variante du chou kale. Marie témoignait sur le fait que chez elle, il n'intéresse pas les piérides. Malheureusement, chez nous ce n'est pas le cas ! Il se fait grignoter comme tous les autres, à l'exception du chou kale. Quel dommage, il est magnifique, mais nous continuerons à faire du chou kale à la maison plutôt que du chou toscan...



Faites vos sels aromatisés

Parmi les plaisirs qu'offre le jardin, celui de créer ses propres condiments figure en bonne place. Le sel aromatisé en est un bel exemple : simple à réaliser, facile à conserver, il enrichit les plats les plus simples en leur apportant une touche originale, subtile et raffinée.

La méthode est accessible à toutes et tous. Il suffit de faire sécher ses aromates quelques jours à l'ombre, en séparant les feuilles des tiges pour préserver les arômes. Une fois bien secs, on les réduit en poudre avec une petite quantité de sel (idéalement du sel de mer non raffiné, riche en minéraux) avant d'ajouter le reste. Le ratio peut varier selon les goûts, entre 30 % et 60 % de plantes. Un équilibre 50/50 fonctionne très bien avec la plupart des aromates.

Les possibilités sont nombreuses : serpolet, hysope, agastache, aneth, estragon, menthe, romarin, livèche... Le sel de livèche, par exemple, évoque le céleri, mais en plus aromatique, et se marie à merveille avec des crudités, des céréales ou des soupes.

Une belle manière de prolonger les récoltes, d'éviter le gaspillage, et de valoriser les saveurs du jardin jusque dans l'assiette !





Réaliser ses herbes de Provence

Faciles à faire et tellement plus goûteux que ceux du commerce, les mélanges d'herbes séchées se réalisent en ce moment. C'est donc le moment de piéger ces goûts en bocaux, pour s'en servir tout au long de l'année en cuisine...! Vous pouvez les faire sécher dans le noir dans votre maison s'il fait chaud, ou dans un séchoir solaire (nous vous expliquons comment en fabriquer un dans notre revue de l'an dernier).

Enfin, si ces herbes ne poussent pas bien chez vous : votre sol est probablement trop humide. Créez de belles buttes de terre d'une quarantaine de centimètres, et plantez-les au sommet. Vous verrez qu'elles pousseront beaucoup mieux.

Lâcher prise sur l'oïdium

C'est bientôt la saison de l'oïdium sur les courgettes, et avec elle la saison du stress du jardinier de voir ses courgettes disparaître.

Une solution toute simple, que j'applique pour les courgettes et aussi pour les concombres (pour ne pas avoir à les tailler également), est de semer des plants durant toute la saison. D'avril à tout début juillet, je sème plusieurs séries. Selon les années et le nombre de fois où j'y pense, je réalise 3/4 séries de 1 à 2 plants maximum. Cela me permet de lisser mes récoltes d'une part, pour ne pas me retrouver avec 10 kilos de courgettes par semaine (ou plus!), et d'autre part à ne pas me soucier des maladies ou d'un quelconque entretien. Je plante, j'arrose, je récolte. C'est tout !





Ressemer des haricots en juillet

Si vos variétés de haricots ne produisent que durant une courte période, sachez que les haricots nains peuvent se ressemer jusqu'à fin juillet.

Vous aurez ainsi des productions tardives, s'étalant jusqu'à fin octobre selon les climats. Pensez également aux variétés à rame, qui produisent davantage, mais nécessitent d'être tuteurées. Le haricot est un chouette légume, productif et nourrissant !

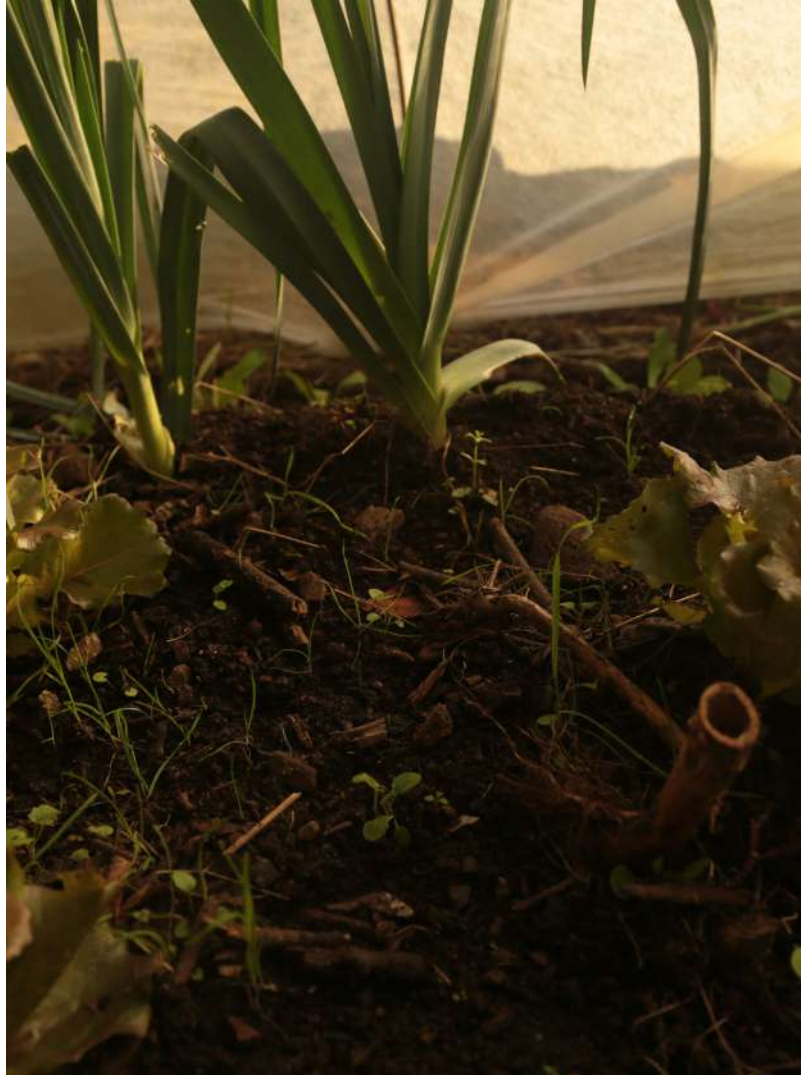
Une soucoupe pour les oiseaux

Installez une soucoupe pour que les oiseaux assoiffés en cette saison puissent venir se baigner et boire. Vous allez voir, c'est fantastique : on assiste à de belles baignades, et les oiseaux sont ravis. Essayez, dans la mesure du possible, de l'installer dans un endroit dégagé. Cela permettra aux oiseaux de moins risquer de se faire attraper par des prédateurs, à commencer par vos chats si vous en avez. Placée auprès du potager, cette soucoupe permettra également dans certaines situations de réduire sur les attaques sur les légumes (les oiseaux peuvent manger les tomates par contre, pour s'hydrater tout simplement...)



Un voile pour les poireaux

Fin août, si vous avez régulièrement de la mouche du poireau chez vous, pensez à mettre un filet anti-insectes ou à défaut un voile P17 (moins arrangeant, car il réchauffe aussi la température). Cela va permettre de limiter très fortement, voire empêcher totalement s'il est bien posé, la présence de la mouche et donc des pontes dans vos poireaux. Bon courage pour la gestion de ce ravageur, pas toujours facile à appréhender.



Installez un pluviomètre

C'est une bonne manière de savoir s'il a réellement plu ou non ! En plein été, une pluie de 10 mm ne sert pas à grand-chose, en particulier si vos cultures sont paillées. Elle va tout juste humidifier le paillage et le sol en dessous restera souvent bien sec. Alors prenez l'habitude de surveiller le pluviomètre, en plus d'aller vérifier l'humidité de votre sol sous le paillage. Et n'oubliez pas que les plantes cultivées sont très gourmandes en eau, alors pensez à recharger le sol plusieurs fois dans l'été.



Nettoyer ses godets

S'il fait trop chaud pour jardiner, vous pouvez toujours prendre un moment pour nettoyer tous vos godets. Inutile de mettre des produits ou de désinfecter. À la limite, vous pouvez nettoyer avec une eau légèrement vinaigrée, mais de l'eau claire suffira. Le but est d'enlever les résidus de terreau, algues et autres petites saletés qui traînent dans les godets. Vous serez prêt pour enchaîner une nouvelle saison de semis !



Chou kale, un bon compagnon pour passer l'hiver

Voilà un chou très intéressant à faire au potager, car il ne craint pas plus que ça les ravageurs (très peu, voire pas de piérides chez nous), et il produit abondamment, notamment sous serre en hiver où j'ai pris l'habitude de le cultiver.

Côté culture, semez courant juillet pour une culture en extérieur, courant août pour une culture sous serre (en climat tempéré). Repiquez les plants en pleine terre 4 à 5 semaines après le semis quand ils sont bien développés.

Pour la fin de l'été, il faudra les aider en leur amenant de l'eau si besoin : ils adorent ça. Ensuite, dès que l'automne sera installé et que les sols seront de nouveau humides, vous n'aurez plus rien à faire.

Récoltez les feuilles du bas en premier et laissez les plants monter de la sorte. À ce sujet, si votre sol est bien riche, les choux kales peuvent devenir énormes et nécessiter un tuteur pour ne pas se coucher sous leur propre poids.

En cuisine, on l'utilise dans des soupes, bouillons, ou transformé dans des plats comme le borek. Les feuilles peuvent parfois être un peu coriaces, pensez à bien les cuire pour les attendrir.

Bon semis, et bon appétit !



Choux kales sous serre en septembre après la plantation

Entretenir les petits fruits

Une fois vos cassis et groseilles récoltés, vous pouvez en profiter pour les entretenir et favoriser leurs futures productions de fruits !

Ces plantes ont une appétence particulière pour les litières composées de tontes, de feuilles mortes, de résidus de taille. Un petit désherbage, décompaction si besoin, un peu de matière organique et un bon arrosage stimuleront la pousse des futures branches fructifères. Bonnes gelées de fruits !



Pensez aux patates douces

Les patates douces sont connues pour être très résistantes à la sécheresse. Et c'est vrai, la plante peut tenir facilement lors de gros épisodes de chaleur et de sécheresse.

Néanmoins, il sera alors difficile pour elle de produire de gros tubercules à conserver tout l'hiver. Pour favoriser la production, pensez, dès le mois d'août (et en septembre s'il ne pleut pas) à l'arroser régulièrement. Elle pourra exprimer son plein potentiel et produire beaucoup plus que si vous ne l'arrosez pas !

Vérifiez la présence d'œufs de piéride sous les feuilles de chou, gare aux chenilles !

Taillez vos arbres selon les principes de la taille douce et utilisez ces tailles en paillage au pied des fruitiers ou autre.

Récupérez les graines de vos plus beaux fruits, tomates, poivrons, lorsque vous les préparez en cuisine.

Récupérez tous vos noyaux de fruits pour réaliser des semis de fruitiers !

Séchez vos fruits lors des épisodes de chaleur, les figues s'y prêtent très bien, entre autres : étalez-les coupées en deux sur un support, et protégez-les ensuite des insectes avec une moustiquaire.

Commandez vos graines pour l'hiver début juillet, ce n'est pas trop tard...!



Pépinière de pleine terre

C'est une méthode que j'apprécie beaucoup mettre en place tout au long de l'année, et elle fonctionne très bien en été. Au lieu de semer en godet, on va simplement semer nos graines en pleine terre, très serrées, pour élever des plants que l'on plantera plus tard ailleurs.

L'intérêt est multiple : pas de consommation de terreau, arrosage simplifié (le sol sèche moins vite que les godets), plants en meilleure forme. Le seul inconvénient, notamment pour les choux, c'est qu'ils seront plus sensibles aux ravageurs. Concernant les limaces, elles ne posent généralement pas de soucis à cette saison.

J'utilise cette méthode pour plusieurs cultures, notamment les choux, les blettes (en photo), les betteraves... Lorsque les plants sont assez grands, comme sur la photo, on arrache délicatement et on replante à bon espacement. On surveille bien l'arrosage les premiers jours, et le tour est joué !



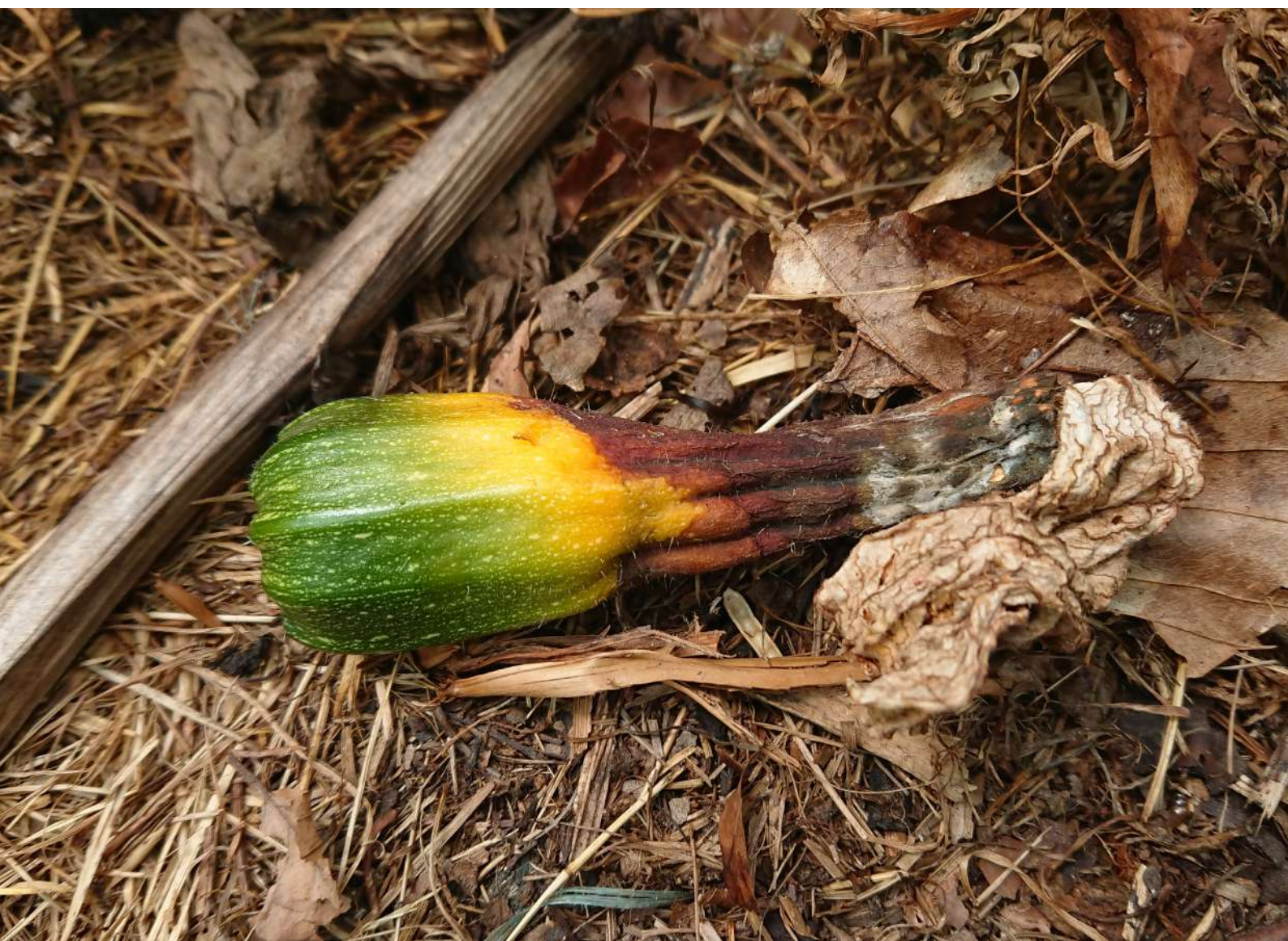
Mes courgettes flétrissent

Il n'est pas rare d'observer, au potager, des courgettes qui se développent normalement dans un premier temps, avant de se racornir, jaunir, puis finalement flétrir. On parle ici d'avortement des fruits. Contrairement à une idée reçue, ce phénomène n'est généralement pas lié à un défaut de pollinisation. Les insectes butineurs accomplissent leur travail, et le pollen parvient bien aux fleurs femelles. Pourtant, la fécondation échoue totalement ou partiellement.

La cause est souvent à rechercher du côté des conditions climatiques : fortes chaleurs, sécheresse, variations brutales de température... La plante semble alors concentrer ses ressources pour s'adapter à ces contraintes avant de reprendre pleinement sa fructification lorsque la situation se stabilise.

Dans la majorité des cas, il n'y a rien d'autre à faire qu'attendre le retour de conditions plus favorables. Les récoltes reprennent généralement d'elles-mêmes une fois le stress climatique passé.

[Aller plus loin](#)



Faites germer vos semis dans la maison

Voilà une petite technique que je fais depuis très longtemps : faire germer mes semis en intérieur en été. Si la pratique est courante en sortie d'hiver pour les légumes d'été, on pense moins à le faire en plein été. Et pourtant ! À cette saison, la température dans la maison est idéale pour tous les semis : entre 20 et 25°C (voire plus, éventuellement). Le soleil brûlant ne frappe pas les godets, empêchant ainsi le dessèchement du terreau.

Je sème donc mes plantes en godets ou en plaque, je les arrose une fois, et généralement cela suffit pour lancer la germination et obtenir une belle levée. Dès que je sens que les semis vont germer (ou lorsque je les vois directement sortir), je les sort rapidement dehors pour qu'ils prennent la lumière.





1000 à 5000

C'est le nombre de fleurs que peut visiter une abeille mellifère par jour ! Cela dépend de nombreux facteurs. Elles font plusieurs vols dans la journée, de 15 à 30 minutes, visitant au passage 50 à 300 fleurs avant de revenir à la ruche pour déposer le précieux butin.

Altises : comment lutter ?

Elles peuvent être cruelles avec nos choux, les altises piquent les feuilles et créent de petits trous sur les jeunes plants notamment. Cette agression peut occasionner de graves retards de croissance au point que vos choux ne donneront pas grand-chose...

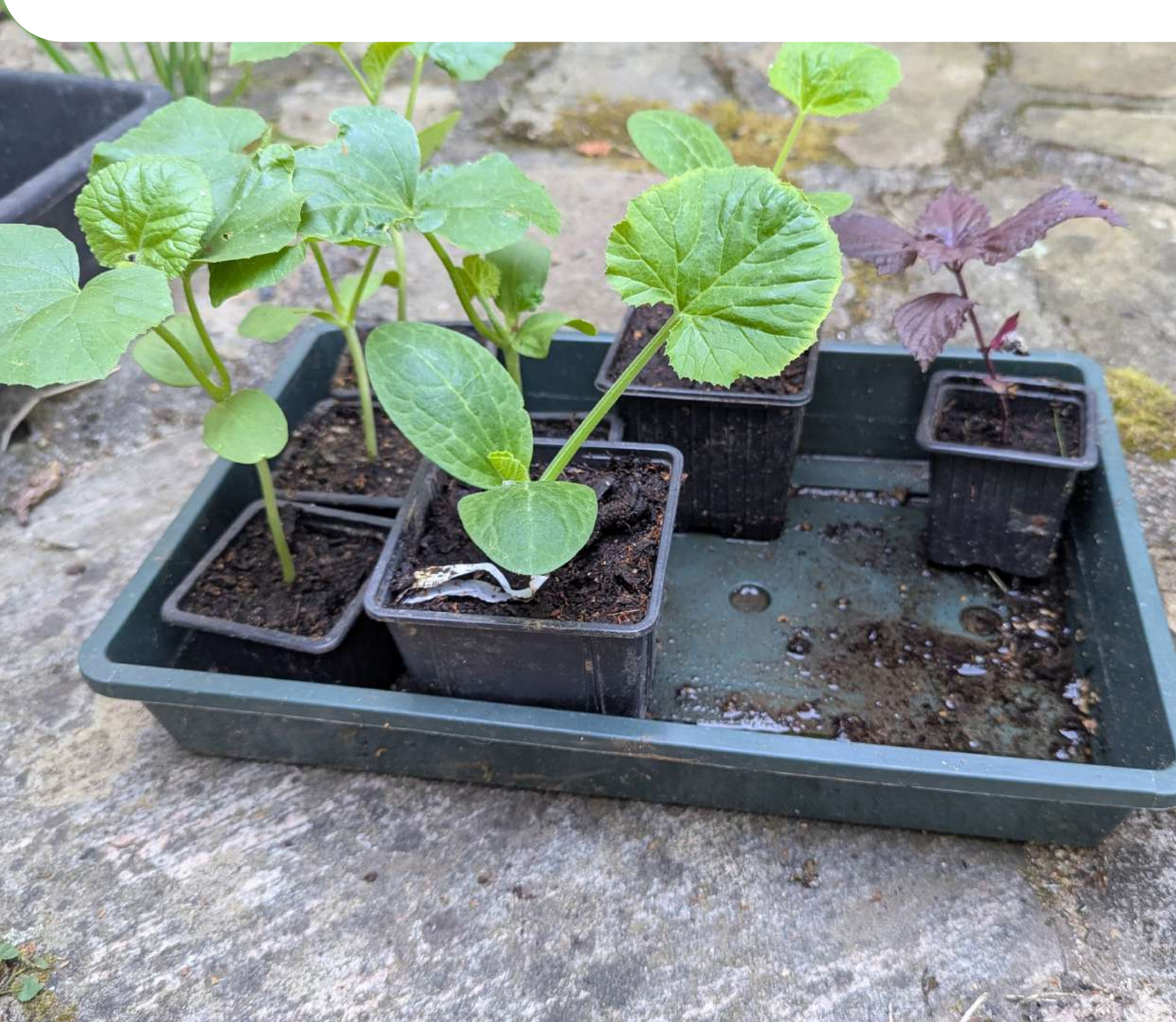
Pour lutter, quelques solutions sont possibles : le paillage qui les gêne, l'aspersion également (elles n'aiment pas l'humidité), des pièges à colle en dernier recours, ou encore le radical filet anti-insecte. Autre technique qui s'ajoute à celles-ci : planter des plants bien développés et en bonne santé, qui pourront reprendre rapidement. Jean-Baptiste avait rédigé un chouette article pour comprendre leur cycle et mieux vivre avec les altises au potager. [Lire l'article](#)



Semis d'été : pensez aux soucoupes

En été, nos petits godets peuvent sécher extrêmement vite. Il faut déjà les placer à un endroit où, idéalement, ils reçoivent le soleil le matin et le soir sans subir celui de l'après-midi. Mais ce n'est pas tout, même avec cette exposition les godets vont vite chauffer en pleine canicule.

Alors, hors période de pluie, pensez à leur mettre des soucoupes. On peut arroser et laisser un petit peu d'eau au fond de la barquette. Elle va être en partie absorbée par le terreau et le reste permettra de combler l'évaporation de la journée à venir. Si vous devez vous absenter plus de 24h et que des températures très élevées sont prévues, vous pouvez laisser un petit centimètre d'eau au fond de vos soucoupes, cela permettra aux plants de se maintenir pendant environ 2 à 3 jours selon les contextes. Bonne chance !



Effeuillage des tomates

L'an dernier, fin août, je m'étais fait dépasser comme chaque année par la taille des tomates. Comme chaque année également, j'étais envahi par les punaises qui piquent les fruits.

J'ai pris une décision radicale : effeuiller tous mes plants de manière un peu brutale.

J'ai taillé les plants quasi jusqu'à la tête, en ne gardant que quelques feuilles autour des bouquets de fruits.

Et j'ai eu de supers résultats !

J'ai pu chasser les punaises très facilement, car j'y voyais beaucoup plus clair, et cet effeuillage a donné un second souffle à mes plants qui ont finalement mieux produit que d'habitude.



Sous la serre enterrée

Le début de la saison se déroule très bien sous la nouvelle serre enterrée. Les légumes d'été produisent précocément, avec des premières tomates récoltées fin mai (plantation en mars). Malgré l'humidité qui revient vite en fin d'été et des maladies comme le mildiou qui arrivent plus tôt que sous une serre normale, je dirais tout de même qu'il est plus simple de réussir ses cultures sous cette serre. Notamment car le sol reste bien humide, et même par temps chaud on ressent cette forte humidité de l'air que les cultures apprécient.

Côté cultures pérennes, un ananas nous offre une floraison, donc un fruit à venir, les agrumes portent quelques fruits. Les avocatiers ont triplé de volume en à peine un an. Seul regret sur le fruit de la passion qui a du mal à se lancer, je soupçonne que le manque de lumière dû à l'orientation non-idéale de la serre pose problème. Quoi qu'il en soit, je ne regrette pas d'avoir sauté le pas et d'avoir construit cette serre, elle m'apporte de nouvelles expériences, un nouveau micro-climat, et les plaisirs qui vont avec.





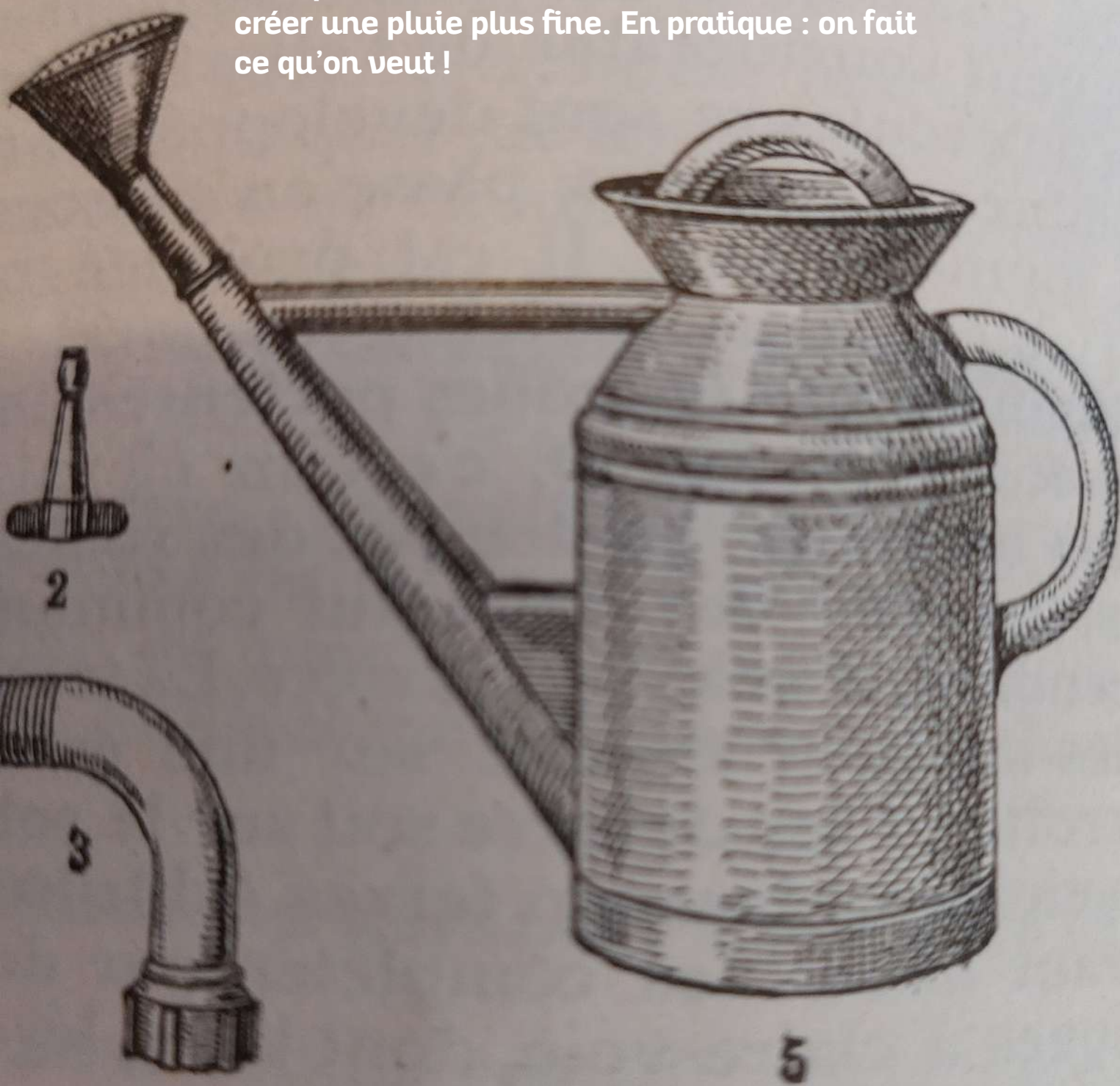
Arroser moins, arroser mieux...

S'il est un sujet qui souffre d'approximations c'est bien l'arrosage. Pour ceux qui auraient un doute, regardez plutôt comment sont majoritairement montées les pommes d'arrosage . Quasiment systématiquement elles sont à l'envers, tournées vers le bas et non vers le haut comme nous le montre cette gravure extraite du Larousse agricole de 1920 (photo page suivante). Le reste est grosso modo à l'avenant, nous sommes bien imprécis sur cette action pourtant tellement importante.

Que d'eau !

Nous sommes une majorité qui nous soulageons dedans et tirons la chasse sans vergogne, et pourtant c'est au potager que nous cherchons à l'économiser. Les pistes d'économie sont pourtant manifestes. Est-il besoin de rappeler de plus que hormis quelques régions touchées par la sécheresse, si nous n'avons pas de pétrole ou d'uranium, nous avons de l'eau, ne parle-t-on pas du pays des mille étangs dans la Brenne ? Combien de rivières, de lacs, de rus pour nous inciter à ce point de faire absolument n'importe quoi avec ? Il y a un manque d'eau en Afrique subsaharienne, mais certainement pas dans notre région tempérée, la preuve, quand elle vient à manquer, elle est l'objet de convoitise quand ce n'est pas de hold-up.

En théorie, la pomme d'arrosoir se met tête en haut pour arrêter facilement le flux d'eau et créer une pluie plus fine. En pratique : on fait ce qu'on veut !



G. 334. — Matériel d'arrosage.

1. Arrosoir avec pomme (1), jet rectiligne (2), raccord (3); 4. Seringue; 5. Arrosoir ordinaire.



L'eau est donc une ressource qu'on peut, hormis situation exceptionnelle, qualifier de si abondante qu'on ne lui prête la plupart du temps guère attention, pas suffisamment en tous cas au point de cesser de tirer la chasse. Et pourtant, il est un domaine où sa consommation est l'objet de toute notre attention, où la chasse au moindre gaspillage est lancée : le potager. Qui s'en plaindrait ? Néanmoins on peut s'étonner. Économiser l'usage des énergies non renouvelables comme le pétrole et l'uranium dont nous ne disposons pas en quantité suffisante semble de meilleur aloi. Ceci n'est pas un encouragement à gaspiller l'eau, mais une question, un point d'étonnement.

L'eau et les légumes

Commençons par le commencement : les graines. Leur formidable capacité à attendre de plusieurs mois à plusieurs, voire de très nombreuses années, tient au fait que ce sont des organes de réserve déshydratés, autour d'une quinzaine de pourcents d'eau seulement dans une graine. Si nous souhaitons qu'elle germe, outre les conditions pédoclimatiques, il faut absolument remonter leur taux d'humidité à quasiment cent pour cent.

Cette soif d'eau n'est que le commencement. Nombreux sont les légumes que nous consommons qui contiennent plus de quatre-vingt-dix pour cent d'eau. Même si botaniquement certains sont des fruits, leur taux d'eau contenu dépasse pour certains ce nombre.

Les graines ne contiennent qu'environ quinze pourcents d'eau.

En tête arrivent les concombres, talonnés par les tomates et, plus étonnant, le céleri branche. Les courgettes, les pastèques ou même les fraises atteignent aussi des scores plus qu'honorables. Ainsi, si on compare avec le corps humain adulte qui « plafonne » à soixante-cinq pour cent, nos fruits et légumes nous dépassent allègrement. On comprend donc aisément combien l'eau est importante, qu'il s'agisse du démarrage de la culture ou de son aboutissement. D'un point de vue général, seuls 5% de l'alimentation d'une plante passe par les racines, le reste est assuré par les feuilles au cours de la photosynthèse. Néanmoins, et ce point est capital, 100% de l'eau d'une plante est captée puis diffusée par pression osmotique par les racines. Comment ne pas tout faire pour elles !

De bonnes raisons d'économiser l'eau

2024 nous a montré dans bien des régions que l'eau peut-être encore abondante, ce qui n'est pas une raison suffisante pour en faire n'importe quoi, voir la confisquer comme le font quelques agriculteurs minoritaires. En fait, au potager, les bonnes raisons de l'économiser ne manquent pas.

1. La qualité de l'eau : qu'il s'agisse de celle du réseau, de puisage dans des nappes contaminées par les produits phytosanitaires, des cours d'eau pollués, ou de récupération d'une eau de pluie pas si pure qu'on pourrait l'imaginer, la première question à se poser concerne la qualité de l'eau que nous employons. Un constat navrant sur lequel nous n'avons pas pris et nous invite à la modération.





Nous y reviendrons, mais l'eau apportée au mauvais moment sur les parties aériennes peut déclencher des maladies, ici le mildiou...

2. La battance : les jardiniers qui cultivent sur des sols en partie ou majoritairement limoneux savent combien après une forte pluie ou un arrosage trop brutal, rapidement se forme cette croûte qui nuit à la circulation de l'air et de l'eau. Une croûte que seuls un binage et des paillages parviennent à empêcher.

3. Lessivage et lixiviation : Ces deux phénomènes sont très proches, le lessivage concerne des particules plus grossières que la lixiviation. Néanmoins, le constat est le même : les éléments nutritifs de nos sols sont emportés par des arrosages trop importants.

4. Acidification : l'eau finit par provoquer la perte de bases, mais aussi du calcium en profondeur, ce qui entraîne progressivement une acidification de la surface. Arroser trop aboutit à une transformation des caractéristiques fondamentales de nos sols.

5. Des maladies : l'arrosage, particulièrement quand le temps est couvert ou humide et que les plantes n'ont pas le temps de sécher (cf. encadré), peut provoquer le développement de maladies cryptogamiques.

6. Refroidissement : Même si cet effet est parfois recherché comme dans le cas des bassinages, l'arrosage provoque une baisse des températures qui n'est pas toujours bienvenue, comme sur les jeunes plants au printemps par exemple.

7. Conservation : prudence, des légumes trop arrosés qui manquent de matière sèche se conservent nettement moins bien que lorsque le taux de matière sèche est plus élevé. Pensez aux oignons que l'on arrête d'arroser totalement plusieurs semaines avant la récolte.

8. La saveur : l'eau dilue les goûts, c'est particulièrement impressionnant pour les carottes par exemple, qui peuvent perdre toute saveur quand elles sont trop arrosées. C'est également vrai pour tous les légumes qu'il nous faut arroser avec le plus de justesse possible, sans pour autant créer un stress hydrique.

9. Le temps passé : arroser correctement prend du temps. Limiter les arrosages c'est aussi diminuer le temps à y consacrer.



Pour une bonne conservation, on évite d'arroser les oignons quelques semaines avant la récolte.



Quel arrosage ?

Il faut commencer par distinguer les trois types d'arrosage que nous pratiquons au potager :

L'arrosage de plombage.

C'est celui qui suit toute plantation, qu'il s'agisse de jeunes arbres ou de plants. Il n'est pas destiné à irriguer la plante -les jeunes arbres fruitiers par exemple plantés en automne n'ont d'ailleurs plus de feuilles et n'évacuent plus d'eau- mais à tasser la terre, supprimer toutes les poches d'air éventuelles entre les racines et le sol.

L'arrosage de bassinage

Très précieux quand les étés sont brûlants et secs, il consiste grâce à de brefs arrosages par aspersion à chercher à faire descendre la température et augmenter l'humidité de l'air.

L'arrosage d'irrigation

C'est celui qui nous concerne, destiné à apporter de l'eau à nos cultures pour aider à leur développement.

Ces arrosages différents nous montrent que s'il est possible de lutter contre le stress hydrique, l'arrosage ne peut rien contre le stress thermique, quand les températures sont trop élevées ou les rayons du soleil trop incandescents. C'est ce qui est arrivé en Touraine à ce malheureux chou rouge comme passé au désherbeur thermique. Dans ce dernier cas, seul un ombrage aurait été efficace. (cf.photo)

Comment savoir quand arroser ? Les faux signaux.

Voilà le moment où la situation se gâte. Il est très compliqué de savoir quand un légume a soif, certains comme les courges sont même passés maîtres dans l'art du faux signal. À qui n'est-il pas arrivé de les voir pendantes, presque pitoyables par une belle journée ensoleillée, semblant mourir de soif ? Et pourtant il n'en est rien, tout va bien pour elles, elles sont juste dans un état de plasmolyse. En fait, pour ne plus subir les rayons ardents du soleil qui provoquent trop de transpiration, la plante évacue l'eau qu'elle contient, ses feuilles pendouillent certes lamentablement, mais la surface offerte est nettement diminuée. Pour conclure, tout va bien, sitôt que le soleil va descendre, dans la soirée, la plante retrouve son état de turgescence. De nouveau les feuilles sont tendues. (cf.photos) Les courges ne sont pas les seules à pratiquer cette méthode qui consiste à offrir moins de surface au rayonnement solaire, d'autres comme les ocas du Pérou et les oxalis en général ont d'autres stratégies et se referment, etc.

Comment savoir quand arroser : toujours trop tard

En fait, on ne sait pas quand un légume a soif, mais quand il a eu soif, nuance. Prenons quelques exemples. Plus que piquants, vos radis sont brûlants : aucun doute ils ont eu soif. Vous ne récoltez qu'à peine la semence de vos pommes de terre qui sont rares et minuscules : elles ont manqué d'eau après la floraison au moment de leur tubérisation.

Les fleurs de vos haricots ou de vos tomates coulent sans nouer et former de fruits ? Il y a de fortes chances qu'elles manquent d'eau. Alors, quand arroser ? La réponse est compliquée, ce qui n'a rien d'étonnant tant l'eau est une composante de nos légumes.



Ces courges n'ont pas forcément soif : sondez le sol pour en être sûr.



Bassiner les plants par grande chaleur les aide à ouvrir leurs stomates et reprendre la photosynthèse. On peut donc arroser le feuillage des légumes, notamment des tomates comme ici, à condition qu'il fasse chaud.

Nous consacrons du temps et de l'énergie à nos sols ou aux gestes spécifiques que requièrent les cultures, rien d'étonnant à ce que l'arrosage soit source d'interrogations et nos légumes de piètres indicateurs pendant leur cycle.

Les stomates et l'arrosage. Les stomates sont, en schématisant un peu, les organes de respiration des plantes, situés à l'envers des feuilles et sur la tige. Elles se ferment parfois pour limiter une trop grande évaporation néfaste au végétal. Quand il fait trop chaud et trop sec, les stomates sont alors fermés, bloquant ainsi tout échange gazeux. Il n'y a donc plus de photosynthèse, le développement de la plante est interrompu.

On se souvient par exemple de ces tomates formées, pleines de promesses, qui semblaient comme « refuser » de murir lors des étés caniculaires récents : les stomates étaient fermés, la plante à l'arrêt. En fait, seul un bassinage apportant suffisamment d'humidité dans l'atmosphère pourrait les « débloquer », permettre à ces stomates de se rouvrir.



Derrière une apparente humidité, se cache parfois à quelques centimètres un sol bien sec !

15 mm, le nombre impossible à donner

Nous l'avons vu, seules les racines sont en mesure de « remonter » l'eau. Ainsi, il est finalement assez simple de savoir quelle quantité d'eau apporter : suffisamment pour parvenir aux racines. Or, dans de trop nombreux cas les arrosages ne sont pas suffisants, ne parvenant qu'à humidifier le sol que sur un ou deux centimètres. L'eau permet alors aux graines d'adventices présentes de germer, et s'évaporerait rapidement, mais en aucun cas ne profitera à nos légumes. Voilà en fait la première cause de gaspillage d'eau au potager : l'arrosage insuffisant.

Il est impossible de donner un chiffre précis de la quantité d'eau à apporter tant les conditions pédoclimatiques influent, comme bien sûr influe le stade de développement de la plante.

Néanmoins, comme il faut bien un point de départ pour arriver quelque part, on peut commencer par ce chiffre et cette fréquence : 15mm hebdomadaires, soit 15 l d'eau par semaine au mètre carré cultivé : objectif racines ! Un arrosoir moyen n'en contient que 11... Ce chiffre est une base qui permet au potager de bien se porter, mais qui, en fonction du sol, des cultures et de la météo bien sûr, devra être affiné au fil du temps et des expériences.



À gauche, le pluviomètre. À droite, la tarière gouge.
Deux outils très utiles pour l'arrosage...

Vérifier

S'il est un accessoire indispensable au jardin, ni onéreux, ni encombrant, c'est bien le pluviomètre. Gradué en mm, il nous indique la quantité d'eau tombée au m² : 5mm=5l d'eau/m². N'allons surtout pas imaginer que le ressenti soit un outil de mesure efficace, rien n'est plus trompeur que la pluie, seul un pluviomètre permet de mesurer précisément ce qui est tombé. Ce pluviomètre peut aussi servir à calibrer ses arrosages en mesurant précisément l'eau diffusée.

Comment s'assurer que nous ayons suffisamment arrosé ? Rien de plus simple, il suffit juste de vérifier. Qui parmi nous après un arrosage s'assure que l'eau a pénétré suffisamment en profondeur dans le sol pour profiter aux racines ? Les professionnels disposent d'un outil spécialement conçu à cet effet qui permet de plonger en profondeur sans nuire aux cultures : la [tarière gouge](#). Nulle obligation néanmoins de disposer de cet outil : une gouge classique ou n'importe quel outil pointu et rigide feront parfaitement l'affaire. Ce qui est indispensable de retenir en revanche, c'est qu'un arrosage, naturel ou provoqué, se mesure et se vérifie.



Arrosage par aspersion : le préféré des cultures.

Mouiller les feuilles

On dit trop rapidement qu'il ne faut pas mouiller le feuillage de certaines espèces, comme les tomates ou les courges par exemple. Ce n'est que partiellement exact. On peut parfaitement mouiller les feuilles si elles ont le temps de sécher. On estime à une dizaine d'heures le temps qu'il faut aux spores des maladies cryptogamiques pour germer. Il n'y a donc aucun danger à arroser ses tomates par voie aérienne si le temps est suffisamment ensoleillé ensuite. C'est même parfois bienvenu. Nicolas Toutain, responsable au château de la Bourdaisière de la collection nationale de tomates (<https://www.labourdaisiere.com/le-conservatoire-national-de-la-tomate/>) ne les arrose que par aspersion...

Comment arroser, arrosage par aspersion ou arrosage localisé ?

Il y a deux façons d'arroser, soit par un système aérien, soit par un système au sol. Les deux présentent des avantages et inconvénients. L'aspersion pour commencer consomme plus d'eau, mouille les feuillages et arrose aussi les passe-pieds, favorisant l'enherbement. Nettement plus économe, n'irriguant que la ligne cultivée, ne mouillant pas les feuillages, l'arrosage localisé présente bien des avantages. Il a un inconvénient néanmoins et de taille : nos plantes potagères ne l'apprécient que moyennement.

Il faut en effet bien tenir compte de ces milliers d'années de coévolution entre les plantes et le climat. Nos espèces cultivées ne sont pas des plantes de torrent, c'est avec la pluie qu'elles ont « appris » à pousser. Ainsi, il est plus compliqué de faire rapidement pommer un chou ou une laitue avec un goutte-à-goutte qu'avec des asperseurs. Le signal donné n'est pas le même. Quelques fabricants à ce sujet travaillent sur la forme de la goutte d'eau propulsée par leur système, cherchant à se rapprocher au maximum de celle d'une goutte de pluie.

Quel mode d'arrosage choisir alors ? « À la normande », on est tenté de répondre les deux. L'aspersion présente l'avantage de plus plaire à nos plantes, de bassiner si nécessaire, en leur faisant néanmoins courir un risque sanitaire si l'on s'en sert au "mauvais" moment. Les systèmes localisés, eux, permettent de « tenir » une fraîcheur dans le sol. À petite échelle la solution est nettement plus simple, il suffit juste de mettre et ôter la pomme de l'arrosoir...





Une fois le mode d'arrosage retenu arrive la question : arroser plutôt le soir ou le matin ?

Quel sujet complexe que l'arrosage ! En fait, à cette question plutôt qu'une réponse tranchée, il faut répondre par une nouvelle série de questions qui nous permettront de choisir.

Soir ou matin, les bonnes questions :

- 1 Le feuillage aura-t-il le temps de sécher s'il s'agit d'un arrosage aérien.
- 2 Le refroidissement lié à l'arrosage est-il potentiellement défavorable ou au contraire un atout.
- 3 L'eau a-t-elle le temps de pénétrer avant la chaleur ?
- 4 Y a-t-il un risque de brûlure sur le feuillage ?
- 5 Ai-je le temps matériel de faire un vrai arrosage conséquent ?

Comment économiser l'eau.

N'étant pas au potager comme nombre de ces céréaliers qui n'hésitent pas à arroser en plein soleil des sols en bien mauvais état, il faut économiser. L'eau est un bien précieux, les raisons de limiter son emploi au potager sont aussi pertinentes que multiples. Bien heureusement les stratégies d'économie sont nombreuses.

La matière organique.

Le meilleur réservoir d'eau est le sol, plus il est riche en matière organique plus il sera en mesure de la stocker. Cette dernière en effet est comparable à une éponge qui se gonflerait, mais que nous ne presserions pas. On n'insistera jamais assez sur l'importance d'apporter des amendements réguliers, du compost au premier rang de ces apports. « Comme d'habitude », même pour l'eau, c'est sur notre terre que nous devons travailler.

Le semis direct

Nous avons pris l'habitude du transplant, or cette méthode altère irrémédiablement le système racinaire. Une laitue non transplantée par exemple, en semis direct, développe un long pivot plutôt que ce « chignon » bien peu en rapport avec ce qu'elle est dans des conditions plus naturelles. Ainsi, courges, concombres, choux, laitues, etc., seront bien plus autonomes en semis direct avec des racines incomparablement plus puissantes que si elles ont été transplantées.

Le trempage

Qu'il s'agisse des mottes, des transplants ou des graines, les faire tremper avant de les mettre en terre permet un suivi d'arrosage plus modéré.

Cultiver « de saison » Nous savons tous qu'il n'y a pas de tomates à Noël, ce n'est pas la saison. Peut-on dire que les laitues et les radis en été soient de saison ? On peut bien sûr les cultiver à cette période, mais leurs besoins en eau, que ce soit pour ne pas monter prématurément ou être trop piquants sont très importants. On peut multiplier les exemples avec les épinards, les navets, etc. Il y a des cultures mieux adaptées aux intersaisons.

La profondeur de semis ou de plantation

Les Indiens hopis sèment le maïs bleu à une vingtaine de centimètres de profondeur en quête de fraîcheur ! Sans aller jusque là bien sûr, on peut augmenter la profondeur de semis ou de plantation en fonction de la météo : plus il fait chaud et sec et on plus on est « creux », en quête de fraîcheur. On peut raisonnablement doubler les profondeurs préconisées en cas de forte chaleur, en quête d'un peu de fraîcheur pour limiter les arrosages.



Maïs bleu Hopi



Ne sous-estimez pas l'importance du binage si votre sol est battant.

Favoriser les c4

À la différence des plantes en c3 majoritaires dans nos potagers, les c4 ont un mode de photosynthèse qui les rend particulièrement sobres. On peut citer dans cette catégorie le maïs population ou les amarantes.

Les pratiques culturales

Une plante non taillée est nettement plus économe en eau que si elle est taillée. De même, un buttage peut favoriser l'enracinement, etc.

À chacun d'adapter ses pratiques en fonction de la saison.

Le binage

Nous sommes nombreux à avoir été baignés par « Un binage vaut deux arrosages ». Or, c'est vrai. Il se forme des micro-vaisseaux capillaires à la surface du sol après une période d'humidité destinée à favoriser l'évaporation de l'eau. Or, biner les brise et permet de freiner cette évaporation. À nos binettes donc !

L'ombrage

L'ombrage permet en empêchant les rayons du soleil de parvenir directement sur le sol de freiner l'évaporation. Prudence avec cette méthode qui doit être souple : si l'ombrage est bienvenu par temps sec et brûlant, il doit pouvoir être ôté quand le climat est plus frais et humide. Voiles, simples cagettes, paillons, etc., toutes les solutions sont bonnes tant qu'elles sont provisoires.

Les paillages

Ce sont les rois de l'économie d'arrosage. Déjà en 1845 les maraîchers Daverne et Moreau écrivaient dans le « Manuel pratique de la culture maraîchère de Paris » : « sans paillis nous serions obligés de tripler les arrosements et encore les légumes ne viendraient pas si bien ». Il n'y a rien à ajouter, tout est dit depuis bientôt deux siècles.



Paillage après un binage et un arrosage : le parfait trio !

Concluons avec le BAP, une « super solution » ?

Binage-Arrosage-Paillage, voilà pour de nombreux professionnels l'ordre dans lequel ils interviennent dans leurs cultures pour limiter les arrosages. Les solutions sont nombreuses pour limiter l'usage de l'eau, de la même manière qu'il n'existe pas de solution absolue pour l'apporter, il n'existe pas une voie unique pour la limiter. Un fait est indéniable en revanche : ce sont les racines qui captent l'eau, les feuilles n'y sont pour rien, hormis servir d'intermédiaire entre la plante et le précieux liquide. À nous donc de faire pour le mieux, le rapport entre la quantité récoltée, la saveur, la conservation et la quantité d'eau consommée est en fait le meilleur juge de nos pratiques.



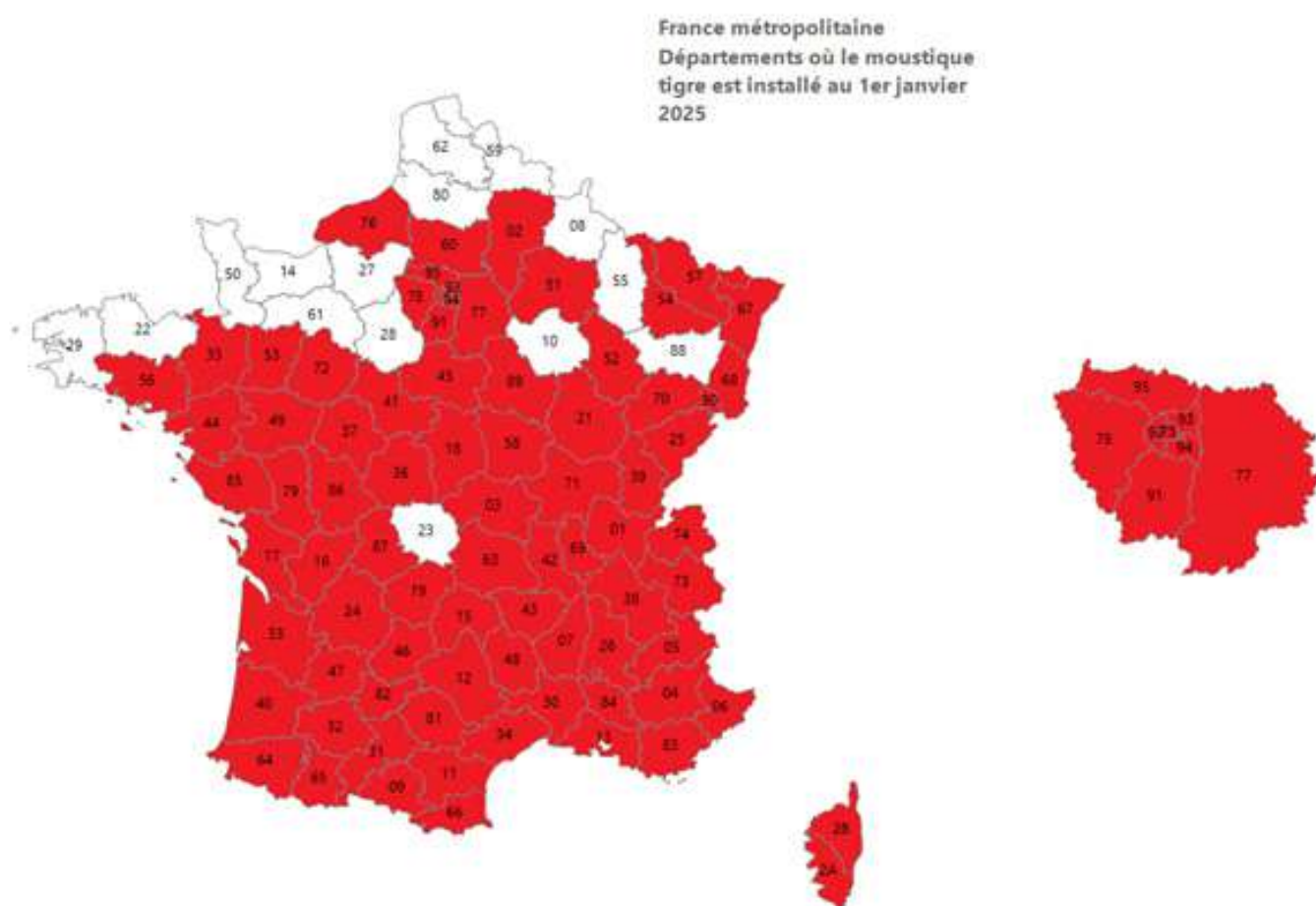
Le moustique tigre : une lutte possible à l'échelle du jardin ?

Dès que la température remonte au printemps, les premiers moustiques font leur apparition. Dans cet article, nous avons décidé de vous présenter une espèce dont nous entendons souvent parler et qui nous fait nous gratter, le moustique tigre. Afin de nous aider à mieux comprendre cet insecte, nous avons pu poser nos questions à Francis Schaffner, entomologiste médical et vétérinaire. Il est spécialisé dans les insectes qui peuvent transmettre des agents pathogènes, notamment le fameux moustique tigre. Comment le reconnaître ? Pourquoi est-ce qu'on en parle souvent ? Et surtout, comment limiter sa présence au jardin ? On vous dit tout.

Un petit moustique silencieux qui fait grand bruit

Les premiers moustiques tigres sont arrivés en Italie, près de la ville de Gênes au début des années 90. Pas de grandes difficultés pour lui pour traverser les frontières transporté par les véhicules, il s'est installé dans le sud de la France en 2004. Originaire d'Asie, le moustique tigre (*Aedes albopictus*) s'est bien acclimaté sur le territoire. Présent dans 81 départements de la métropole en 2025, il inquiète autant par sa prolifération rapide que par les maladies qu'il peut transmettre.

Ce moustique diurne, reconnaissable à ses rayures noires et blanches, est devenu en quelques années un enjeu de santé publique. « *Aujourd'hui, on vit avec lui. Il est là, et il faut apprendre à cohabiter* », me lance le chercheur. Ce moustique attire l'attention pour plusieurs raisons. Tout d'abord, son expansion fulgurante. Le moustique est arrivé sous forme d'œufs contenus dans les pneus d'avion d'occasion. Un pneu a une forme assez spécifique, qui convient parfaitement au moustique tigre. En effet, étant stockés en extérieur, le pneu a la capacité de stocker l'eau de pluie. Le moustique va alors pondre juste au-dessus de la surface de l'eau. « *Quand il y a une pluie, le niveau d'eau monte et les œufs éclosent* », m'explique Francis. À partir de là, le diptère a continué son expansion dans presque toute la France. Son succès tient à sa capacité à profiter du moindre point d'eau stagnante artificiel. « *Le moindre fond d'eau, même dans une coupelle ou un jouet d'enfant, suffit au développement des œufs* », me détaille l'entomologiste.



Début 2025, 81 départements sont colonisés par le moustique vecteur Aedes albopictus (sur les 96 départements métropolitains)

Source : Santé.gov



Les pneus de voiture ont une forme bien spécifique. Stockés en plein air, ils ont la capacité de conserver l'eau temporairement. Cela en fait un parfait pondoir à moustique tigre.

À la fin des années 90, Francis était chargé d'un comité mis en place par le ministère de la Santé et l'Institut Pasteur afin de surveiller la progression de l'arrivée des moustiques sur le territoire. « Et en 99, j'ai trouvé, avec un collègue, les premiers *Aedes albopictus*. On est allé en Normandie chez un importateur de pneus et on a trouvé les premières larves de moustiques tigres qui étaient importées directement des États-Unis ». En 2004, un premier foyer formé par des moustiques arrivés d'Italie dans des véhicules a été repéré près de Menton. Malgré les efforts pour le contenir, il a inexorablement poursuivi sa progression.

Vous promenez sûrement des moustiques en vacances

Si le pneu par sa forme spécifique a été l'un des vecteurs de déplacement essentiel du moustique tigre, ce n'est pas seul. Les moustiques utilisent aussi nos voitures pour se déplacer. Ils sont attirés par l'odeur humaine, nous suivent dans la voiture et ressortent plusieurs dizaines, voire des centaines de kilomètres plus loin. Globalement, les moustiques profitent de la plupart des mouvements de leurs humains préférés.

Une identité bien marquée

En France, on trouve plus d'une soixantaine d'espèces de moustiques différentes. Une moitié seulement pique l'homme, certains sont même spécialisés sur les oiseaux ou les batraciens. Le moustique tigre, *Aedes albopictus*, est assez facilement identifiable. « *C'est un petit moustique noir avec des rayures blanches, assez agressif, qu'on reconnaît vite quand on le connaît.* » Il est un peu plus petit que le moustique domestique européen (*Culex pipiens*) et est surtout actif en fin de journée jusqu'au crépuscule. Il peut piquer toute la journée, contrairement au moustique domestique qui ne sort qu'à la nuit tombée et pique principalement à l'intérieur des habitations. *Aedes albopictus* est inactif durant la nuit en revanche. Pour le décrire rapidement, il s'agit d'un moustique noir avec des marques argentées, d'une taille de 5 mm environ. Ce moustique tigre se reconnaît par la présence d'une ligne longitudinale d'écailles blanches en position centrale sur son thorax noir, visible à l'œil nu. Il doit son nom aux rayures blanches qu'il porte sur ses pattes.



Voici une femelle moustique tigre en plein repas sanguin sur un humain. On peut observer son abdomen rouge qui est gorgé de sang. C'est grâce à ce repas sanguin que le moustique femelle pourra pondre.

Un impact écologique incertain

L'arrivée du moustique tigre perturbe l'équilibre des écosystèmes locaux. On ignore encore l'ampleur que pourraient avoir les impacts de son introduction accidentelle dans le futur. *« Il peut prendre la place des moustiques locaux et transmettre des agents pathogènes à la faune. On ne sait pas encore quelles seront les conséquences écologiques »*, questionne Francis.

Une biologie redoutablement efficace

Une ponte hors eaux

Une des particularités du moustique tigre est qu'il pond des œufs résistants à la sécheresse, juste au-dessus du niveau de l'eau. *« Normalement, les œufs sont pondus à sec, au-dessus de l'eau. Lorsque le niveau d'eau va monter dans les récipients, les œufs vont éclore et les larves vont commencer à se développer »*. Les œufs hors eau peuvent tenir jusqu'à 9 mois avant d'éclore.

Selon la température, le développement des larves est plus ou moins rapide. Autour de 15°C, en début de saison, il faudra attendre 15 à 20 jours pour voir les adultes apparaître. *« Si on est à 25 degrés, ça va durer 5 jours. Puis il y aura une nymphe suivie de l'apparition du moustique adulte le jour suivant »*.

L'adulte va enfin pouvoir sortir de l'eau et commencer son propre cycle. Le mâle et la femelle vont s'accoupler, puis la femelle va se mettre en quête d'un hôte à piquer.

Les femelles ont besoin de sang, plus précisément de protéines qu'elles trouvent dans le sang pour pouvoir fabriquer les œufs. Les mâles, quant à eux, ne piquent pas ! *« La femelle moustique va prendre un repas sanguin, pondre ses œufs dans un récipient, puis elle va se déplacer en posant d'autres dans un autre récipient, malheureusement pas tous au même endroit »*. En faisant ainsi, le moustique augmente les chances de survie de ses larves. Une fois qu'elle a pondu, la femelle va reprendre un repas sanguin, qu'elle digère en quelques jours avant de pondre à nouveau. La femelle moustique tigre *« pique surtout le matin et le soir, mais elle peut aussi piquer en plein après-midi. On en trouve dans les jardins, les parcs et cimetières, autour des habitations ... partout où des récipients artificiels peuvent contenir de l'eau stagnante. Par contre, ce moustique ne se développe pas dans les zones naturelles, telles que les mares, fossés ou marécages. »*



Quelques détails sur son cycle de vie

Un moustique a une espérance de vie d'environ trois semaines s'il ne se fait pas prédater pendant sa courte existence. « *S'il réussit à survivre trois semaines, il aura le temps de piquer peut-être une dizaine de personnes* ». Les mâles et femelles n'ont besoin de se rencontrer qu'une seule fois pour l'accouplement. Les femelles ont en effet la capacité de stocker les spermatozoïdes du mâle dans une spermathèque. « *Après chaque repas sanguin, la femelle fabrique des œufs, féconde les œufs, puis se déplace pour les pondre* ».

Un moustique lié au plastique

Le moustique tigre a des préférences qui semblent sortir de l'ordinaire. On dit que c'est un ovipositeur exophile, au sens où il pond à l'extérieur, généralement au sec, à proximité de l'eau. Dans son environnement naturel, ce moustique avait pour habitude de pondre dans le feuillage des broméliacées, bananiers, bambous et autres cannes creuses. Le moustique a co-évolué avec l'homme, on peut désormais le qualifier d'espèce anthropique et opportuniste, du fait de sa capacité à exploiter les petits habitats créés par l'homme. « *Ils se sont adaptés à des milieux artificiels, comme un pneu ou un tonneau de jardin. Quelques millimètres d'eau suffisent, un simple bouchon en plastique permet à des larves de se développer* ».

Si vous avez une mare ou des fossés en partie immergés, pas de risque, le moustique n'y pondra pas, car c'est un milieu équilibré dans lequel les prédateurs ne feront qu'une bouchée de ses larves.



Les moustiques se repèrent grâce à leur odorat. Ils ressentent le CO₂ que l'on dégage, la chaleur, mais sont attirés par d'autres molécules, notamment l'acide lactique que nous produisons avec notre sueur. Le moustique tigre peut sentir un humain à quelques mètres, voire quelques dizaines, mais aura surtout un rayon d'action dans un périmètre très restreint par rapport à son lieu de naissance.

Un vecteur de maladies

Si le moustique tigre fait couler tant d'encre, c'est qu'il a une caractéristique qui le différencie bien de ses cousins endémiques : il est vecteur de maladies virales, comme la dengue, le chikungunya ou le Zika. À l'origine, ces pathologies n'étant pas transmises en France, les cas étaient rares et réservés aux grands voyageurs. Depuis quelques années, de plus en plus de voyageurs reviennent avec ces pathologies en France. C'est là que ça commence à être embêtant. Ces virus peuvent désormais être transmis localement, même sans voyage à l'étranger. Il suffit qu'un moustique tigre pique un porteur de la maladie pour qu'il puisse ensuite le transmettre à d'autres personnes et ainsi de suite. En 2024, en Île-de-France pendant les Jeux olympiques, le premier cas de chikungunya a été transmis sur le territoire. « *Il suffit qu'une personne malade arrive d'un pays tropical, qu'un moustique la pique ici, et c'est parti* » me résume le chercheur.

Le moustique ne naît pas porteur du virus, comme la tique avec la bactérie responsable de Lyme. Il en est seulement le vecteur de transmission. Le virus se reproduit en 2-3 jours dans le moustique.



Un mâle s'accouple à une femelle A. albopictus en train de se gorger de sang. Chaque femelle peut pondre jusqu'à 150 œufs.

Crédits : James Gathany via wikicommon

Ensuite, il peut le transmettre à quelqu'un d'autre quand il injecte sa salive au moment de la piqûre. Encore une fois, cela rappelle le fonctionnement de la tique décrit dans la précédente revue. C'est lors du repas sanguin que le moustique injecte sa salive qui contient des molécules anesthésiantes et anticoagulantes. « C'est pour faciliter vraiment la prise de sang. Et l'anesthésiant, c'est pour éviter de se faire taper dessus dès qu'il commence à piquer ».

Lutter : un effort collectif

Une nécessaire prise de conscience individuelle

« Le moustique tigre, il faut se rappeler qu'il est vraiment lié à l'homme. Il va vivre dans le petit cercle où évolue l'homme, notamment grâce aux points d'eau autour des maisons ». Comme nous l'avons vu tout à l'heure, le moustique tigre est assez peu mobile (on considère qu'il pique dans un rayon de 150 m autour de son lieu de naissance). Cela signifie que, si vous en avez dans votre jardin, ils viennent de chez vous (ou au plus loin de chez vos voisins). La lutte commence chez soi : entreprenez de vider tout ce qui peut contenir de l'eau (soucoupes, seaux, gouttières...).



*La moindre coupelle oubliée plus de quelques jours,
et les moustiques tigres en profiteront...*

« Il faut vider tous les récipients d'eau, même ceux auxquels on ne pense pas » m'indique Francis. Même un jouet pour enfant ou une soucoupe de plante peuvent être un pondoir de choix pour ces piqueurs aillés.

De plus en plus de personnes installent également des récupérateurs d'eau de pluie chez eux. C'est une bonne chose avec la raréfaction des pluies en été dans bon nombre de départements. En revanche, là-dessus, notre entomologiste est catégorique : « il faut les rendre parfaitement étanches, ou alors il faut les vidanger une fois par semaine en été ». En équipant votre cuve d'un siphon ainsi que d'un robinet, vous évitez toute ponte. Il ajoute que si des œufs sont déjà pondus dans le bidon, le rincer ne suffit pas, il faut frotter avec une éponge pour décoller les œufs qui sont collés sur les parois. La larve, en revanche, meurt rapidement si elle est en dehors de l'eau.

Les collectivités organisent la surveillance et la sensibilisation

Si chaque geste compte et que c'est à chacune et chacun d'entre nous d'essayer de minimiser les lieux de ponte dans notre jardin, Francis rappelle que c'est également aux pouvoirs publics de lutter contre ce problème. « On travaille avec les mairies pour poser des pièges, informer la population, mais ça demande beaucoup de coordination. »

Traitement et insecticides

Dans les localités où les moustiques font la loi, ce problème n'est pas pris à la légère. Que ce soit pour les habitants ou les touristes, ces petits suceurs de sang peuvent rapidement nous gâcher la vie. Les communes, selon les cas, ont plusieurs leviers d'action.

De plus en plus de communes font de la sensibilisation auprès des habitants afin d'éviter les foyers de pullulation. Certaines communes proposent même un service à domicile pour traquer le moindre lieu de reproduction.

D'autres s'équipent de pièges à moustiques pour limiter le nombre d'individus. Ce type d'opération a un coût et nécessite une certaine maintenance, mais nous y reviendrons.

Lorsqu'un cas de maladie transmise par les moustiques (dengue, Zika ou chikungunya) est détecté sur le territoire, des mesures drastiques sont mises en place pour éliminer, temporairement (ils reviennent vite) les moustiques et ainsi éviter un foyer de contamination.

Dans ces cas-là, un produit fonctionne plutôt bien, le *Bacillus thuringiensis israelensis* (ou Bti). C'est une bactérie naturellement présente en faible quantité dans le sol, spécifiquement toxique pour les larves de moustiques et de rares autres insectes diptères. Ce traitement agit dès 24h, bloque leur développement et évite l'émergence des moustiques adultes, y compris les moustiques tigres.



« Le BTI est disponible sous forme de tablette ou de granules. C'est un moyen de prévenir ou limiter l'apparition des adultes » m'explique Francis. Parmi tous les produits qui peuvent être utilisés dans la lutte contre le moustique, c'est le seul qui ne semble pas engendrer trop d'effets secondaires sur les écosystèmes.

La technique du moustique stérile

Une autre technique expérimentale est testée à la Réunion : le moustique stérile. C'est un des départements très sensibles aux maladies transmises par les moustiques tigres. Le principe est simple : stériliser des moustiques tigres mâles (par rayonnement) et les relâcher en très grande quantité dans un endroit restreint. Toutes les femelles avec lesquelles ils s'accouplent pondent alors des œufs non fécondés qui n'éclosent pas. Cette technique vise à réduire les populations de moustiques vecteurs de diverses maladies. L'expérience menée à Saint-Joseph à la Réunion semble porter ses fruits : on peut lire sur Réunion la 1^{ère} : « 60 000 insectes stériles avaient ainsi été répandus dans le secteur, depuis le sol et par drone, avec un résultat significatif : en juillet 2021, la population de moustiques avait diminué de 88 % ». C'est en Corrèze, à Brive, que la même expérimentation est mise en place pour la première fois cette année. 10 millions de moustiques mâles stérilisés seront relâchés cet été.

Ces lâchers sont très chronophages (il faut élever et stériliser des millions de moustiques !) et économiquement peu viables (pas de rentabilité à la clé). De plus, il est impossible de tuer l'intégralité des moustiques dans un territoire donné.





Les moustiques tigres sont peu présents en milieu non anthropisé. Dans une mare ou une rivière, les larves auront de nombreux prédateurs. Le moustique tigre a vraiment une affinité avec les lieux de ponte artificiels.

L'entomologiste m'explique « Les 2% de moustiques qui survivent suffisent pour maintenir la population au niveau où elle est. Si on arrête une année, c'est de nouveau la catastrophe. Ils se reproduisent très vite. Mais c'est une stratégie de survie. Donc, même si 98% des individus d'une population meurent, les 2% qui restent suffisent à reconstruire la population ». Le véritable intérêt de cette technique est que, chez l'espèce spécifique *Aedes albopictus*, c'est la multiplicité des gîtes de ponte qui pose problème. Les lâchers de mâles stériles ont donc l'avantage de toucher un maximum d'individus femelles.

Se prémunir des piqûres

Les anti-moustiques en spray

Si vous êtes envahis de moustiques, il est parfois bien désagréable d'aller au potager. Dans ce cas de figure, vous pouvez avoir recours à des anti-moustiques en spray qui sont assez efficaces. « Ce sont des composants chimiques qui sont dans les répulsifs. 4 seulement sont autorisés par l'OMS et sont efficaces : le DEET, l'IR3535, l'icaridine et le citriodiol.

Ceux-là sont prouvés comme étant efficaces en labo ». Il faut les badigeonner sur toute la surface de peau qui est exposée et il faut le renouveler toutes les deux heures.

Des prédateurs du moustique tigre ?

On lit un peu partout que les chauves-souris sont de très bonnes alliées contre les moustiques. Jusqu'à 3000 moustiques par nuit, peut-on lire. Francis nuance tout de même cette information, en particulier sur les moustiques tigres. Premièrement parce que les moustiques tigres sont surtout actifs en journée. Les proies des chauves-souris sont donc davantage les moustiques endémiques qui sortent à la tombée de la nuit. *« Les chauves-souris volent la nuit plutôt en hauteur, parfois au-dessus des plans d'eau, mais pas sous la table, là où les moustiques tigres se promènent »*, m'explique mon interlocuteur. Idem pour les hirondelles qui chassent rarement au niveau du sol. Plus on a d'oiseaux insectivores, de chauves-souris, de prédateurs dans une mare, d'araignées dans la végétation, etc., moins il y aura de moustiques. Mais le principal levier d'action est de limiter l'eau stagnante dans les réceptacles du jardin.



Les hirondelles et autres prédateurs participent à limiter les proliférations de moustiques, mais, malheureusement, elles ne chassent pas assez au ras du sol pour avoir un réel impact.

Les pièges à moustiques

Depuis quelques années, des pièges à moustiques sont développés afin de permettre aux particuliers comme aux communes de limiter la nuisance dans un espace restreint. Ces pièges peuvent être passifs : imiter un lieu de ponte avec de l'eau stagnante, une moustiquaire sur le dessus empêche le moustique de pondre, et il viendra se coller sur un papier prévu à cet effet contenu dans le piège.

Il existe également des pièges dits "actifs" qui vont imiter la présence d'un humain afin de maximiser les prises. Plusieurs techniques sont utilisées. Premièrement, *« il y a des leurres chimiques qui existent. Ce sont des composants qui imitent l'odeur humaine, afin d'attirer les moustiques dans le piège »*, m'explique le scientifique. Il enchaîne, *« On essaie en général aussi de rajouter du CO2 ainsi qu'un ventilateur »*. Le premier va imiter la respiration humaine et augmenter le nombre de prises et le second va aspirer les moustiques dans le piège et les pousser dans un filet. Francis me conseille les pièges développés par Biogents. Il s'agit d'une société allemande, en lien avec l'université de Ratisbonne qui développe et produit des pièges.

Le chercheur marque tout de même une nuance sur ces pièges. S'il y a un humain et le piège à équidistance, le moustique risque de préférer l'humain. *« L'intérêt de ces pièges, c'est qu'ils tournent en permanence, et donc ils attrapent des moustiques même quand on n'est pas là. Ça permet de réduire la population. Mais on ne peut pas dire que ça protège de la piqûre »*, conclut Francis.



Piège «actif» de la marque Biogents assez efficace contre les moustiques tigres. Crédits photos : Biogents



DIY Mon Piège à Moustiques, économique, efficace, et naturel.

L'Ouche de Papouche
11,2 k abonnés

S'abonner

3,8 k

Partager

Télécharger

Clip

Transcript & Summary

Les pièges de la marque Biogents sont réputés efficaces. Un bricoleur jardinier a créé une version faite maison du même type de piège que celui de la marque allemande. Pour les plus bricoleurs d'entre vous, vous pouvez vous lancer dans la conception d'un piège qui semble efficace afin de limiter les piques de moustiques. Il a fait une série de vidéos sur le sujet que vous pouvez retrouver sur [sa chaîne Youtube](#)

Il n'existe pas de méthode miracle pour lutter contre cet insecte envahisseur et indésirable sitôt que l'on sort dehors en fin de journée. Essayez, dans la mesure du possible, de lutter de façon systématique contre les points d'eau stagnante : videz les soucoupes, rendez vos cuves étanches et la pression devrait déjà bien diminuer. Face à un moustique bien installé, la panique ne sert à rien, on ne pourra plus l'éradiquer. La compréhension et l'action collective sont nos meilleures armes. Si vous êtes envahis, essayez de voir avec vos voisins pour limiter les lieux de pontes chez eux également. J'espère que cette année, avec ces mesures, vous ne serez pas trop embêtés avec ces moustiques.





Une ombrière mobile pour nos plantes sensibles

En été, parfois, le soleil tape fort, trop fort. Bon nombre de nos cultures potagères sont sensibles à ces températures estivales excessives et, malgré toute l'eau et nos soins, elles peinent. C'est notamment le cas des choux en été, des laitues, des fraises qui peuvent cuire sous l'effet du soleil... Pour de belles récoltes automnales, certaines cultures doivent être implantées alors que le soleil est encore bien chaud. Nous vous proposons dans cet article plusieurs types d'ombrages mobiles, facilement déplaçables en cas de grisaille prolongée.

De l'ombre oui, mais

Olivier en parle souvent dans ses vidéos et articles. Dans le sud de la France, pour son potager, il a mis en place des structures permanentes sur lesquelles il installe des canisses sitôt que la température se réchauffe à la fin du printemps. Dans son département, pas trop de soucis de laisser les ombrières toute la belle saison. Quand on remonte plus au nord, les ombrières peuvent être utiles à certains moments, mais peuvent également entraîner un manque de lumière. Ombrier toute la saison n'est pas vraiment conseillé.



Il n'y a d'ailleurs qu'à regarder dans les champs de maraîchers : les légumes sont-ils ombrés ? Très rarement, voire jamais. Une irrigation régulière permet d'éviter l'ombrage.

Nous vous proposons donc quelques astuces pour réaliser des systèmes d'ombrages mobiles. Lorsque l'on fait des semis en été, il est parfois indispensable de venir ombrager pour limiter le rayonnement du soleil direct, cela permet de ne pas avoir à arroser 2 fois par jour le temps que la culture s'enracine.

La technique la plus simple et rudimentaire pour protéger quelques laitues ou choux : une cagette retournée sur chaque plant. Dès que les plantules sont bien réparties ou que le soleil est moins brûlant, il suffit de les retirer. Lorsque l'on a un petit jardin, cette manutention (et stockage de cagettes) ne pose pas trop de souci. Sitôt que le potager est plus grand, cette technique peut devenir plus compliquée à mettre en place (notamment la manutention et le rangement des cagettes). Voici donc 3 techniques qui requièrent peu de bricolage et qui devraient bien répondre à ce souci.

Une ombrière légère et durable : une structure en treillis soudé

Cette première ombrière est peu coûteuse à réaliser, facilement déplaçable au gré des besoins et particulièrement durable. C'est notre favorite, on a trouvé qu'elle était très simple à faire et beaucoup plus jolie que les autres.

Il vous suffit de vous procurer une plaque de treillis soudé pour installer une structure solide.

Ces dernières sont peu onéreuses, entre 3,5 et 6 euros et mesurent 1m20 par 2m40. Tournez-vous vers les modèles avec le treillis le plus fin, ils suffisent amplement. Ces derniers fonctionnent très bien pour des structures verticales (haricots, courges, melon, concombres...), mais peuvent aussi, moyennant une petite modification, servir d'ombrière.

Quel diamètre de treillis ?

Les treillis les plus fins peuvent parfois casser au niveau des soudures lorsqu'on les plie. Vous pouvez vous tourner vers des treillis plus épais pour que votre structure dure indéfiniment. Gardez en tête que plus vous prenez épais, plus ils seront difficiles à plier et à déplacer, mais la durabilité sera beaucoup plus importante.



Pour la construire, il vous suffit d'allonger le treillis sur une surface plane et de poser dans le sens de la longueur un tasseau ou une planche à 40 cm du bord (ou plus, selon la hauteur de l'ombrière que vous souhaitez; vous perdrez simplement en largeur finale).

À la main ou à l'aide d'une pince, pliez le côté sur toute la longueur à 90°. Cette étape se fait en plusieurs fois en se décalant sur toute la longueur pour que la pliure soit régulière.



Répétez l'opération sur le second bord long. Les treillis faisant 1m20 de large, cela correspond parfaitement pour une planche de 80 cm de large. Si vos planches font un mètre ou un mètre vingt, pliez le treillis avec un angle plus large. L'embase sera donc assez large pour votre planche et le haut fera toujours 80cm.



Il vous suffit ensuite de recouvrir le treillis d'un vieux drap blanc ou d'y dérouler une canisse pour protéger vos jeunes laitues ou un semis lorsque le soleil tape fort. Vous pouvez également installer du feuillage sur le treillis, les jeunes bambous fonctionnent particulièrement bien.

Ils offrent un ombrage partiel pendant quelques jours avant de sécher. Idem pour les fougères qui feront de l'ombre quelques jours, pile le temps que les semis reprennent. Si vous plantez des plants, c'est parfait : les feuilles sèchent, tombent, et paillent ainsi les plants. Pour un semis direct, évitez cette méthode : les feuilles recouvrant le sol, elles pourraient gêner la levée du semis, surtout si ce sont des petites graines comme des carottes.

Vous pouvez également investir dans du voile d'ombrage qui sera spécifiquement prévu à cet effet. Ce dernier laissera passer une quantité de lumière idéale pour vos plantes sans qu'elles ne soient exposées au soleil. Au mètre carré, le prix est assez faible.



Venez replier les extrémités des fers du treillis pour éviter de vous esquinter en passant à côté.



Une ombrière facilement déplaçable, voire démontable : une structure en liteaux

Autre technique très efficace pour une structure d'ombrage : une structure en tasseaux/liteaux. Un peu moins durable qu'une structure en treillis soudé, elle pourra tout de même servir de saison en saison au potager. Elle pourra même être démontée pour être hivernée lors de la basse saison.

La taille des pieds

Nous avons choisi de faire cette ombrière à 50cm de haut. Selon vos besoins, vous pouvez tout à fait adapter le modèle. Avec cette hauteur, beaucoup de légumes ou jeunes pousses peuvent déjà bien en profiter : laitues, choux, épinards, blettes... Si le soleil tape très fort chez vous en été et que vous souhaitez, par exemple ombrager des choux adultes, vous pouvez faire une hauteur de pieds un peu plus supérieure. Plus vous installez la structure bas, moins le soleil arrivera à pénétrer par les côtés. Chez Olivier, les structures pour les ombrières sont à plus de 2m de haut. Elles restent en place toute la saison au potager. À cette hauteur, l'ombre va bouger selon la position du soleil dans la journée.

Pour se lancer, il vous faut des liteaux carrés, idéalement de 4 cm de côté minimum. Nous avons choisi pour cet exemple des sections de 4 cm par 2,5 cm, moins durables, mais qui feront tout de même plusieurs saisons.

Pour faire la structure, il vous suffit de prendre 4 liteaux. Deux pour la longueur de l'ombrière et 2 pour faire 3 barres de 80 cm (ou plus selon la largeur de votre planche) ainsi que les 4 ou six pieds de vos structures.



Si possible, utilisez des vis longues pour tout assembler. Pensez à pré-percer chaque trou pour y mettre les vis. Cela vous évitera de faire éclater le bois.





L'avantage d'une structure en bois est que vous pouvez adapter toutes les tailles selon les dimensions de vos planches de culture et de votre potager.

Dans l'absolu, sur la longueur, privilégiez 2m ou 2m50 maximum. Vos ombrières seront ainsi beaucoup plus faciles à déplacer et à stocker.

Sur ce modèle, nous avons décidé d'ajouter des charnières aux six pieds. Cela permet de les replier et d'hiverner plus facilement les structures au sec.

Une fois votre structure montée, il vous suffira, comme pour le treillis soudé, de venir la couvrir avec ce que vous souhaitez. Les canisses ont l'avantage de durer quelques saisons, de ne pas être trop chères et, surtout, elles sont très esthétiques au jardin. On peut les rouler en bout de planche si le soleil se fait plus timide quelques jours de suite.







Et une structure permanente avec ombrière mobile ?

Dans le sud de la France, chez Olivier, le soleil tape fort une bonne partie de l'année. La plupart des cultures, même estivales, comme les tomates ou les courges, apprécient une ombre partielle au moins aux heures les plus chaudes de la journée. Notre jardinier a installé il y a plusieurs saisons déjà des structures en chevrons au-dessus de ses zones de culture dans son potager. Dès que le soleil commence à brûler, il vient dérouler des canisses dessus. Vous pouvez les retirer facilement si une période de grisaille prolongée est annoncée.

Quelques piquets et le tour est joué

C'est le modèle d'ombrière le plus facile à mettre en place. 6 piquets de 60 cm, quelques ficelles et l'ombrière est installée. Pour ce modèle, il faudra vous tourner davantage vers un filet d'ombrage du commerce ou bien un drap coupé aux bonnes dimensions. Pour faciliter l'usage de votre ombrière mobile, vous pouvez équiper votre filet d'œillets (quelques euros) ou bien faire des nœuds à chaque coin. Voici un pas à pas pour fixer un ombrage sans œillets.



Pour le noeud, faites deux fois le tour du boudin de bâche et faites passer la corde dans les deux boucles puis serrez les deux extrémités



Une planche de laitues et choux d'hiver bénéficient d'un petit ombrage sur mesure le temps des grosses chaleurs fin juin.

Choisir et préparer vos piquets à l'avance.

Lorsque je taille arbres et arbustes au jardin, je récupère une grande partie du bois pour le potager. Tout ce qui est droit est coupé à 2m50 (idéal pour les piquets à tomates, concombres ou haricots). Tout ce qui est biscornu ou trop petit est également mis de côté. J'essaie également de garder les fourches et quelques petits morceaux de branches aux extrémités. Cela me sert à faire des sortes de piquets - sardines qui retiennent bien la ficelle et la tension.

Si, dans le sud de la France, le soleil tape fort et peut nécessiter un ombrage quasi permanent, vous n'aurez généralement pas besoin d'une ombrière fixe toute la saison sous les autres climats. Ces petites ombrières mobiles seront donc très efficaces pour les cultures qui craignent les fortes chaleurs : jeunes choux, laitues, blettes... Pour les semis de carottes, elles sont également idéales. J'espère que ces trois exemples vous donneront quelques idées à mettre en place pour cet été au potager. Bon jardinage !



Feuilles flétries, récolte en sursis : les principales maladies du concombre

Légume généreux, rapide à pousser et très apprécié en salades d'été, le concombre est un incontournable du potager. Il peut cependant être fragilisé par quelques maux. Voici un tour d'horizon des principales maladies du concombre observées en France, avec leurs symptômes caractéristiques, leur mode de transmission et les méthodes de prévention recommandées. Ces maladies ne sont pas toujours faciles à identifier et nous verrons qu'avant tout, quelques mesures prophylactiques sont à mettre en place pour limiter grandement les soucis sur cette culture.

Les maladies fongiques les plus courantes

Mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*)

Le mildiou est l'une des maladies les plus redoutées (et des plus courantes avec l'oïdium) des cucurbitacées. Il se manifeste par des taches jaune clair à marron, anguleuses sur le dessus des feuilles, délimitées par les nervures. Sur la face inférieure, un feutrage gris violacé typique apparaît par temps humide. Ce sont les spores ! Cette maladie se propage rapidement par temps chaud et humide, en particulier lorsque les nuits sont fraîches. Des pertes importantes peuvent survenir en quelques jours, il faut donc observer régulièrement les feuilles de vos concombres afin de pouvoir réagir rapidement.

La transmission se fait par les spores transportées par le vent ou l'eau, notamment via les projections d'arrosage ou de pluie.

La prévention repose sur une bonne aération des plants, un arrosage strictement au pied pour éviter les éclaboussures, l'utilisation de variétés tolérantes. Si vous cultivez vos concombres sous serre, essayez d'enlever les façades en été, afin d'assurer une bonne aération.

Comme pour le mildiou de la tomate, il n'existe pas vraiment de traitement curatif contre ce champignon. Il est conseillé de mettre en place des mesures prophylactiques afin de limiter l'apparition de la maladie. Lorsque vous apercevez les premiers symptômes, n'hésitez pas à supprimer dans un premier temps les feuilles abîmées et si les tiges sont atteintes, supprimez le plant en entier. Ne laissez pas vos déchets de taille aux pieds des concombres, sans quoi, si des spores sont présentes, elles pourraient contaminer à nouveau vos concombres.



Mildiou sur feuilles de concombre à différents stades

Le saviez-vous ?

Le mildiou du concombre peut également toucher d'autres cucurbitacées, comme le melon ou la courgette, facilitant sa dispersion dans le jardin.

L'Oïdium (*Erysiphe cichoracearum*, *Podosphaera xanthii*)

L'oïdium se reconnaît facilement au feutrage blanc et poudreux qui recouvre les feuilles, surtout en fin de cycle. Les tissus atteints jaunissent, se dessèchent et tombent, rendant la plante moins productive. Cette maladie apparaît souvent par temps chaud avec une humidité nocturne élevée. Elle peut apparaître tardivement en saison et compromettre la fin de la production.

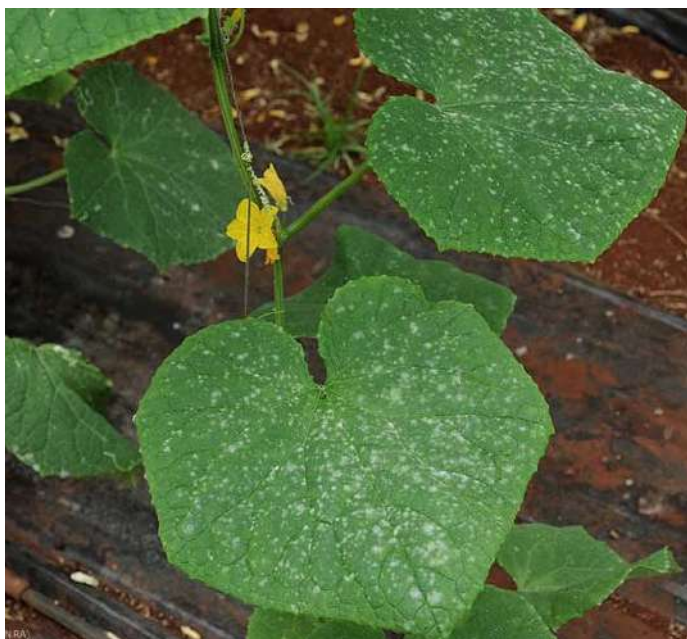
En cas de début d'été humide, comme en 2024, certains plants de concombres ont commencé à développer de l'oïdium en juillet en extérieur dans mon jardin en Corrèze. J'ai supprimé les feuilles atteintes et les plants ont pu produire tout le reste de la saison. Il se transmet par les spores en suspension dans l'air, favorisé par la proximité entre les plants.

Pour prévenir son apparition, il est recommandé de choisir des variétés résistantes, de favoriser une bonne aération entre les plants. Des extraits de lait dilué (10 %) sont utilisés par certains jardiniers comme traitement naturel, avec une efficacité nuancée. Testez par vous-même.



Grossissement des spores d'oïdium sur une feuille de concombre

Un paillage dense autour du pied permet de limiter les éclaboussures et l'humidité excessive nocturne, deux facteurs favorables à l'oïdium.

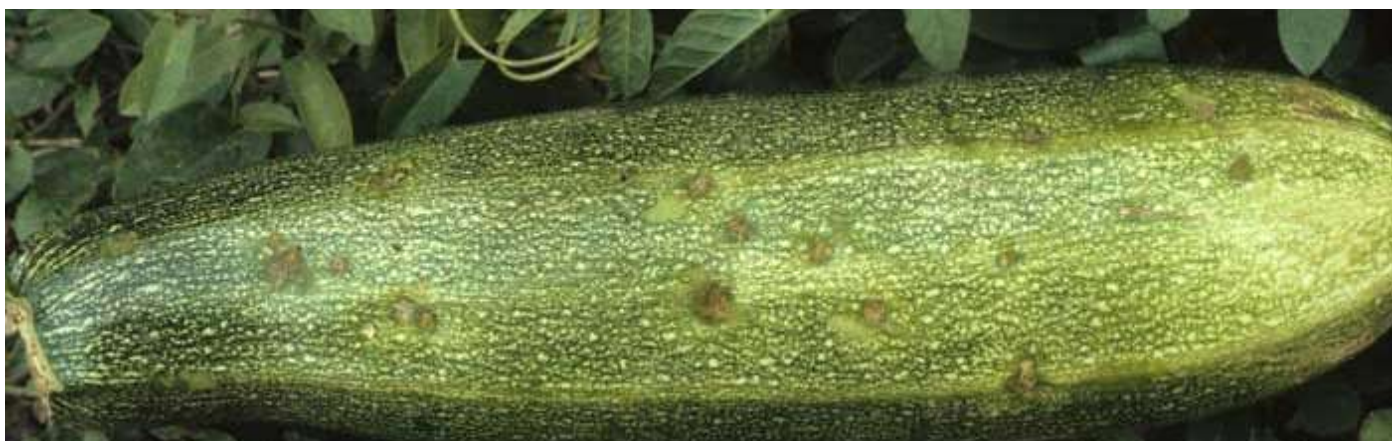


Sur la première photo, on aperçoit des spores d'oïdium sur une feuille de concombre. Sur la seconde photo, le champignon commence à bien coloniser la feuille. À terme, l'oïdium provoque le dessèchement et le jaunissement des feuilles.

La Cladosporiose (*Cladosporium cucumerinum*)

La cladosporiose, bien que moins fréquente en plein champ, peut s'installer en culture sous abri, notamment en serre mal ventilée. Elle se manifeste par des taches jaune brun sur les feuilles, s'élargissant en zones nécrosées. Les fruits peuvent également présenter des lésions liégeuses peu esthétiques, mais ce n'est pas très grave pour des jardiniers.

Les spores de ce champignon se déplacent avec l'eau et se maintiennent sur les supports inertes, comme les tuteurs ou le sol. Pour éviter cette maladie, notamment si vous l'avez déjà eu sur vos concombres, il est crucial d'aérer les abris, de désinfecter les structures entre deux cultures et de respecter une rotation des cucurbitacées sur plusieurs années. L'usage de paillages limite aussi les contaminations par le sol.



Symptôme de la cladosporiose sur feuilles et tiges de courges. Sur la troisième photo, on peut voir les dégâts sur fruit avec une courgette.

Les variétés de concombres résistantes aux maladies.

Pour les professionnels, il existe beaucoup de variétés résistantes à de nombreuses maladies du concombre. Pour nous autres jardiniers amateurs, le choix est plus restreint. Si vous avez des difficultés avec le concombre, vous pouvez vous rabattre sur une des trois vérités suivantes qui sont facilement accessibles et assez intéressantes concernant la résistance aux maladies.

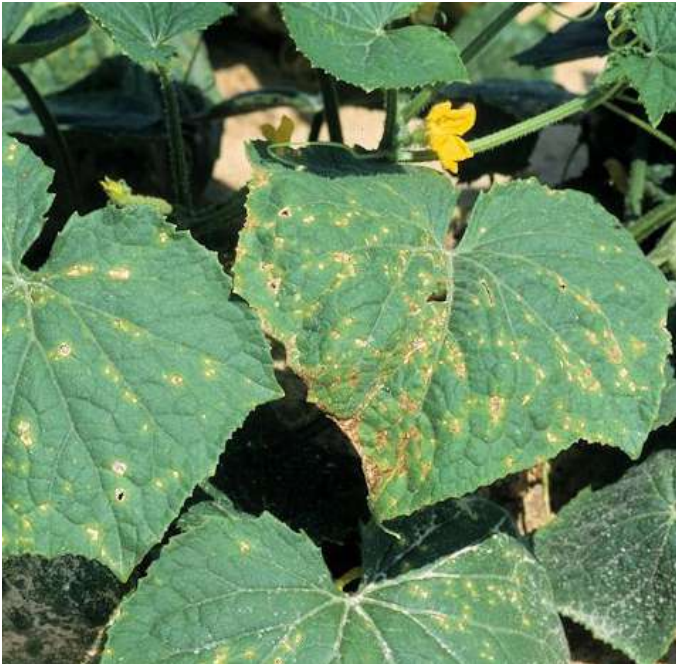
Paska F1 : Variété précoce produisant des concombres mi-longs à la peau lisse, avec une très bonne résistance aux maladies, notamment l'oïdium. Offre une résistance intermédiaire à la mosaïque (CMV).

Marketmore 76 : Variété résistante aux maladies, notamment à l'oïdium, produisant des fruits de forme comparable au '97', avec une bonne résistance aux maladies, y compris en phase de déclin.

Palladium F1 : Variété parthénocarpique très résistante, avec des résistances élevées à la cladosporiose et à la cercosporiose.



La variété Palladium offre une résistance très correcte aux maladies, et étant parthénocarpique, elle offre une grande quantité de fruits sans souci lié à la pollinisation.



Symptômes de la tache angulaire du concombre sur feuilles à différents stades. Un doute sur une identification ? Vous pouvez télécharger l'application TropiLeg qui permet d'identifier les maladies par image.

Les maladies d'origine bactérienne

Tache angulaire (*Pseudomonas syringae* pv. *lachrymans*)

Cette maladie provoque des taches translucides angulaires sur les feuilles, qui deviennent brun foncé et se détachent du limbe, laissant des trous caractéristiques. On peut également observer des exsudats bactériens brillants à la surface des taches, surtout le matin.

La bactérie se transmet par l'eau (pluie, irrigation), par les outils de jardinage contaminés ou par des semences infectées. Pour réduire les risques, il est recommandé d'utiliser des semences certifiées, de désinfecter régulièrement les outils, d'arroser au pied et de pratiquer une rotation longue sur 3 à 4 ans entre les cultures de cucurbitacées. Évitez de manipuler les plants lorsqu'ils sont mouillés. Dans les potagers, cette bactérie pose relativement peu de souci.



Manifestation du virus de la tache angulaire sur un fruit (citrouille)

Les virus pouvant contaminer nos concombres

Virus de la mosaïque du concombre (CMV)

C'est à la base sur ce virus que je voulais écrire cet article. En en parlant avec Dominique Blancard, spécialiste en phytopathologie et retraité de l'INRAE, il m'a confié que ce virus n'apparaissait que très rarement dans les jardins des particuliers. En revanche, il est très souvent confondu par les jardiniers avec le mildiou qui se manifeste avec des taches angulaires, que l'on assimile à ce que l'on pourrait imaginer être de la mosaïque.

Le virus de la mosaïque du concombre (CMV) provoque des marbrures vert clair à vert foncé, un rabougrissement des plantes, ainsi que des déformations foliaires et fructières. Ces symptômes apparaissent souvent de façon irrégulière sur les plants. Une contamination précoce peut compromettre totalement la récolte. Le CMV est transmis principalement par les pucerons en piqûres brèves, sans que les insectes ne conservent le virus longtemps. La lutte contre ces vecteurs est essentielle : l'installation de filets anti-insectes, l'usage de barrières physiques, ainsi que l'élimination des plants atteints sont des mesures préventives efficaces. La plantation de bandes fleuries favorisant les auxiliaires prédateurs de pucerons est également un bon réflexe.



Le virus de la mosaïque du concombre peut attaquer de très nombreux légumes. À gauche, manifestation sur feuille (courge) et à droite, sur un fruit à un stade avancé (courgette).



2. Virus de la mosaïque jaune de la courgette (ZYMV)

Le ZYMV touche également les concombres et provoque des décolorations très marquées, une mosaïque intense ainsi que des déformations importantes du feuillage. Les fruits peuvent être anormalement petits, tordus ou tachetés. Dans certains cas, les plantes infectées ne produisent presque plus de fruits.

Comme le CMV, le ZYMV est véhiculé par des pucerons et se conserve sur des plantes-hôtes sauvages, notamment certaines adventices. Chez les amateurs, il existe peu de solutions. Chez les maraîchers, il convient d'éliminer les mauvaises herbes autour du potager, potentiellement hôtes du virus. Sous serre, certains mettent en place des barrières anti-insectes afin d'éviter les pucerons sur la culture. Les filets ou voiles anti-insectes sont très efficaces en début de culture. Chez un jardinier, ces méthodes sont très compliquées à mettre en place en plein champ, que ce soit les mauvaises herbes ou les filets. Si vous êtes sûr d'avoir identifié un virus transmis par les pucerons, vous pouvez tenter de rendre une culture sous abri étanche aux insectes. Attention cependant au manque de pollinisateurs dans ce cas de figure, il faudra se tourner vers des variétés parthénocarpiques (qui s'auto-pollinisent). Il existe également des variétés plus tolérantes que d'autres à ce virus, c'est une piste de réflexion qui peut résoudre au moins en partie les soucis.

Attention aux contaminations !

Évitez de cultiver les concombres près d'anciennes planches de courgettes ou de melons ayant présenté des symptômes de viroses.



Le virus de la mosaïque jaune de la courgette peut également s'attaquer aux concombres et à toutes les autres courges. On l'aperçoit rarement au potager, mais les fruits atteints sont facilement reconnaissables à leurs boursouflures.

Quelques mesures prophylactiques pour limiter les maladies du concombre

Pour préserver la santé de ses plants de concombre, il est important d'adopter une approche préventive globale. Choisir des variétés résistantes permet d'emblée de réduire le risque d'infection. Une bonne rotation des cultures, évitant de cultiver des cucurbitacées au même endroit d'une année sur l'autre, contribue à assainir le sol.

Il est également essentiel de veiller à l'espacement entre les plants pour favoriser la circulation de l'air, d'arroser de préférence le matin et au pied des plantes pour limiter l'humidité sur le feuillage, et de pratiquer une observation régulière.

Comme nous l'avons détaillé plus haut, il convient, pour la plupart des maladies, de supprimer le feuillage atteint. Dès que vous apercevez des symptômes sur des feuilles, venez les couper avec un outil propre et tranchant.

Si possible, désinfectez-le pour éviter de propager un virus ou une maladie en taillant un autre plant. Si le pied de concombre est trop touché, préférez le supprimer totalement. Tous les déchets de taille "contaminés" sont à sortir du potager : direction le compost, voire même un tas le plus loin possible des cultures saines.

Comme pour d'autres maladies, dans une logique de jardin bio, il n'existe pas de traitement pour soigner les maux du concombre. Essayer, dans la mesure du possible, de réduire les conditions de développement des champignons et des virus : les journées chaudes et humides avec des nuits fraîches et humides. Dans ces conditions les maladies peuvent se développer très vite et anéantir la culture du concombre.

Les maladies du concombre en France sont diverses et parfois spectaculaires dans leur progression. Toutefois, une bonne connaissance des symptômes, des modes de transmission et des pratiques culturales permet de contenir efficacement les risques. La vigilance, l'observation attentive et la prévention sont les meilleurs alliés du jardinier soucieux de produire des concombres sains et savoureux tout au long de l'été.

Un grand merci à Dominique Blancard, phytopathologiste retraité de l'INRAE pour ses conseils et remarques ainsi que pour les photos qu'il m'a autorisé à utiliser pour illustrer les différentes maladies du concombre.



ZYMV sur une courge musquée de Provence.



Le maïs au potager

Un bel épi de maïs du potager, à croquer cru lorsqu'il est récolté juste à point avec des grains juteux, est un souvenir marquant. Pour avoir la chance d'avoir goûté à plusieurs reprises ce mets de choix, je vous garantis que cultiver du maïs dans son potager vaut le coup. C'est à se demander quel est ce maïs que l'on trouve dans les boîtes de conserve tellement la différence est énorme, le goût démultiplié. Mais attention, rapidement, la déception peut arriver. Chaque stade de la culture demande quelques connaissances clés, quelques gestes clés. Sinon c'est vite le drame avec des plants qui ne veulent pas pousser ou pire encore, des grains caoutchouteux, impossibles à apprécier. C'est avec plaisir que je vous partage ces dix dernières années à réussir cette culture, en espérant vous transmettre au mieux comment chez vous aussi, la réussir saison après saison.

Connaître la plante : un géant du potager pas comme les autres

Le maïs est une plante annuelle qui peut dépasser les 2 mètres. C'est un régal chaque saison de voir ces pieds majestueux me dépasser. D'ailleurs bien souvent, je leur offre un tuteur (canne de Provence, piquet, fer à béton...) pour m'assurer qu'ils ne cassent pas au premier coup de vent. Les variétés modernes que l'on retrouve à perte de vue dans les champs sont souvent plus basses, plus robustes. Justement pour mieux résister aux aléas météo.

Mais dans nos potagers, autant se faire plaisir avec des variétés hautes en couleur et donc, en hauteur (nous y reviendrons).

Le maïs fait partie des plantes dites en C4. Je me souviens écouter Xavier Mathias nous expliquer cela. Je l'ignorais il y a encore 3 ou 4 ans.

C'est très important de le savoir et de le comprendre. Les plantes dites en C4 ont la faculté, plus que toutes les autres familles de plantes, à transformer la lumière et le CO2 en biomasse avec un besoin en eau moins conséquent que les autres plantes. C'est pourquoi par exemple dans mon potager du sud, le maïs s'éclate à tout va (tout comme les amarantes, elles aussi de la famille « C4 ») et pousse de plusieurs centimètres par jour sitôt que les températures dépassent les 25°. Mais je vous rassure, pour tous ceux qui sont sous des climats plus frais, avec des journées tout juste autour des 20 à 25°, la culture poussera. Mais elle poussera un peu moins vite. Quand dans le sud, une plantation de mi-mai donnera une récolte vers début à mi-juillet, il faut compter bien 30 jours de plus sous une latitude plus au nord.

Vous n'êtes pas au point sur les différentes méthodes de photosynthèses ? Vous ne connaissez pas encore les plantes en C4 ? Nous avons réalisé un article sur le sujet l'été dernier que vous retrouverez ici : [C3, C4, CAM : des plantes plus ou moins résistantes à la sécheresse](#).





Essayez de cultiver vos maïs en petits groupes pour une meilleure pollinisation. Ici une association carotte/maïs.

La pollinisation du maïs se fait avec le vent, comme pour les tomates. On dit que la plante est anémophile. Pour une pollinisation optimale, il est conseillé de planter les épis par groupe, idéalement en petit carré pour avoir une pollinisation croisée entre les plants. Dans le cas contraire, vous risquez d'avoir des épis mal pollinisés et au final un manque de grains. Cela m'est souvent arrivé en effeuillant des épis issus de plants isolés à droite, à gauche dans le potager. C'est toujours une petite déception de ne voir que quelques grains parsemés plutôt qu'un épi bien fourni. Depuis, la culture trouve sa place par petits carrés avec une dizaine de plants à chaque fois que j'installe, chacun espacé de bien 20 cm en tous sens. Au final, un demi-mètre carré suffit, à répéter sur plusieurs zones du potager si vous voulez plusieurs dizaines de plants.

Pour le maïs, le choix de la variété compte

Pour finir avec la plante, il vous faut enfin absolument savoir que le mot maïs regroupe plusieurs types aux usages fort différents. Le maïs doux (ou sucré) est idéalement récolté jeune, lorsqu'il est encore laiteux. C'est celui qu'on cultive quasi exclusivement dans notre potager. On le mange en épis grillés ou bouillis. La variété 'Golden Bantam' est une valeur sûre.

Le maïs à éclater (popcorn) est récolté à maturité complète, puis séché. Les grains éclatent à la cuisson. On peut s'amuser à essayer des variétés colorées comme le maïs popcorn fraise. Je le cultive très peu, ne retrouvant pas de différence de goût avec un popcorn maison ou industriel. Nous préférons, et de loin, cultiver du maïs doux à dévorer cru ou juste cuit, en salades estivales. Mais pour satisfaire nos enfants, quelques exceptions ne sont pas à exclure...

Le maïs farine est utilisé pour faire de la polenta ou des galettes, mais aussi pour nourrir des animaux de ferme comme les poules. Je n'en ai jamais cultivé, là aussi pour prioriser le maïs doux avec le peu de place que je souhaite accorder à cette culture.

Enfin, le maïs ornemental aux grains multicolores (bleu, rouge, violet...) est magnifique, mais souvent dur ou peu sucré. On peut néanmoins l'envisager en maïs à popcorn. Je pense à la célèbre variété 'Glass Gem'. Je l'ai cultivée plusieurs saisons. Il faut dire qu'elle marque les esprits visuellement, mais moins gustativement. L'occasion de s'émerveiller au potager, prendre de belles photos. Mais quitte à me répéter, pour régaler vos papilles, semez des variétés de maïs doux.

Les besoins du maïs

Le maïs est une plante très gourmande. Elle fait partie de la famille des Poacées, comme le blé ou le sorgho. Mais c'est sans doute celle au plus fort appétit. Elle a besoin de puiser beaucoup d'énergie dans le sol pour former ses feuilles larges, ses tiges épaisses, ses racines puissantes et surtout, ses épis généreux. Elle apprécie un sol meuble et profond pour que ses racines puissent descendre en profondeur. N'hésitez pas à passer un bon coup de grelinette avant plantation si une compaction se fait ressentir.





Préparez un trou de plantation avec votre serfouette, votre petit croc, de bien 3 fois la profondeur de votre motte pour aérer le sol autour des racines. Attention, un sol trop tassé ou mal drainé provoque des ralentissements de croissance, voire des pourritures racinaires. Cela m'est arrivé à plusieurs reprises à trop vouloir faire confiance à l'activité biologique. Sauf que la texture de mon sol, couplée à de fortes pluies, génère un contexte parfois trop asphyxiant, trop compacté. Les réseaux racinaires sont vite à l'étroit, contraints physiquement. D'où une productivité en chute libre, voire un échec de la culture. Assurez-vous d'un sol bien aéré via un travail de l'activité biologique et/ou d'un travail mécanique.

La plante apprécie un sol riche en matière organique. Ici chaque automne, j'apporte du compost mûr ou du fumier bien décomposé sur la ou les parcelles qui vont l'accueillir. Vous pouvez aussi vous dépanner avec un bon terreau à ajouter dans le fond des trous de plantation. Quoi qu'il en soit, le maïs ne triche pas. Il rend proportionnellement à ce qu'il reçoit. Alors soyez généreux, quitte à ajouter aussi une petite poignée d'engrais organique si vous voulez vous garantir des résultats optimaux.

Mais déjà, d'avoir un sol meuble, humide, profond, humifère, vous donnera une garantie de belles récoltes.



Parlons ensuite climat, chaleur et soleil sont obligatoires. Le maïs est une plante d'origine tropicale. Elle aime le soleil chaud d'été et redoute le froid, surtout en début de croissance. Une température de germination autour de 12 à 15 °C est un minimum, mais celle optimale est à 20 à 25 °C. C'est pourquoi on conseille de semer le maïs en pleine terre qu'à partir du mois de mai, fin avril au plus tôt. Sous abri, en godet, on peut se lancer dès le mois d'avril. Nous y reviendrons plus tard.

L'exposition au soleil doit comprendre au moins 6 à 8 h de soleil direct par jour. À l'ombre, le maïs s'étirole et ne fructifie pas. Sous le climat du sud avec le soleil le plus violent du pays, vous pouvez envisager une exposition légèrement ombragée, par exemple sous des canisses. Je sais que par ici, cela marche très bien sous climat méditerranéen. Mais partout ailleurs, visez absolument le plein soleil pour réussir au mieux la culture.

Enfin, la culture a besoin d'eau pour produire de nombreux épis, malgré le fait qu'elle soit une plante en C4. Le système racinaire profond lui donne une bonne capacité à chercher cette eau et à résister à quelques jours sans arrosage ou sans pluie. Mais rapidement, la réserve en eau du sol s'épuise, même à 30 ou 40 cm de profondeur. L'idéal est d'arroser tous les jours par très forte chaleur, un bon arrosoir au m².

Cette présence constante d'humidité permet d'avoir des épis bien pleins et de gros calibres. Paillez pour préserver la réserve en eau du sol et éviter trop d'évaporation.



Olivier a pris l'habitude de faire ses semis de maïs en godets, même si on peut les semer directement en place.

Bien semer le maïs : poser les fondations d'une belle récolte

Une fois le sol bien préparé, amendé, enrichi, la réussite de votre culture va dépendre de votre bonne approche du semis. En tout début de saison, autant commencer à semer en godet sous abri. C'est l'assurance de semer à bonne température, à l'abri du froid encore présent, à l'abri des limaces et autres ravageurs. En avant pour 5 à 10 plants, inutile d'en semer plus encore. Ou alors, répétez l'opération 15 jours plus tard. Cela vous permettra d'avoir des récoltes échelonnée, et ne pas devoir récolter trop d'épis d'un coup. Surtout si vous souhaitez dévorer les épis crus. Le créneau de récolte est assez court, moins d'une semaine. Et si 40 épis arrivent d'un coup, il faudra alors prendre du temps en cuisine pour les conserver, les congeler plutôt que les dévorer frais au fil de la saison. Ici je ne sème ainsi jamais plus de 10 plants à la fois. Je répète cela 2 ou 3 fois entre début avril et début juin, pour au final avoir, 20 à 30 plants de maïs sur l'ensemble de la saison. Mon potager de 200 m² cultivés me permet d'envisager de telles quantités. Plus de la moitié de la récolte est congelée après blanchiment des grains pour une consommation dans l'année à venir.



Des plants qui ont bien démarré.

Je vous mets en garde sur le fait qu'il est totalement inutile de semer trop tôt. Le semis est rapide et la culture ne supporte pas le gel. Un premier semis début avril, sous climat doux, est par exemple un très bon repère. Les plants seront prêts entre début et mi-mai pour une implantation en pleine terre. Sous climat tempéré, décalez de 10 à 15 jours, et dix jours de plus sous climat frais. À partir du mois de mai, on peut envisager des semis directement en pleine terre, une graine tous les 30 cm environ. En ce moment, tout début juillet, on peut lancer les toutes dernières séries de maïs doux, qui arriveront à maturité en septembre. Ne traînez pas !

Ici j'avoue avoir l'habitude de semer à 100% en godet. C'est si pratique pour prendre soin au mieux de ses petites graines. Le seul inconvénient est une consommation de terreau que vous éviterez en semant directement en pleine terre.

Le semis en pleine terre. En fonction de la météo et de l'époque, on peut semer plus ou moins profondément. D'un semis assez superficiel mi-avril (4 à 5 cm), on peut descendre à 9 cm sitôt la mi-mai arrivée. Cette différence est liée à la montée progressive des températures et à l'assèchement de la couche superficielle du sol. Un semis plus profond protège la graine du gel, des oiseaux et du dessèchement, mais attention à ne pas trop l'enfouir : au-delà de 8 à 9 cm, l'élongation du coléoptile épuise les réserves de la graine et retarde la levée, augmentant le risque de parasitisme. Pour ne pas risquer de vous tromper, vous pouvez plus simplement à 4/5 cm en toute saison, veillez simplement à ce que l'humidité soit bien présente pour la germination.

Chaque plant produit généralement un à deux épis comestibles, parfois trois, rarement plus. Cela vous donne une idée des quantités à prévoir. Je connais des jardiniers qui ne plantent que 3 ou 4 plants et déjà cela leur va à ravir, de découvrir le goût de ces quelques épis frais. D'autres jardiniers font des provisions pour une consommation annuelle de maïs, en plantant parfois jusqu'à 50, 100 plants de maïs à polenta ! À chacun de voir selon ses possibilités, ses ambitions.

Entretien de la culture :

Le maïs pousse vite, fort, et haut. Mais attention, cette vigueur n'est pas automatique. Pour cela, il lui faut tout au long des semaines, à la fois un sol humide, meuble, riche, sans être envahi par les herbes indésirables. Un paillage peut aider à maintenir ce contexte idéal. Dans mon potager, je profite de la fin des cultures de début de saison (pois, mangetouts, épinards, fèves...) pour broyer les plants et les disposer au pied de la culture. L'humidité est ainsi mieux préservée, les adventices mieux canalisées.

Concernant l'arrosage, si la pluie manque et c'est souvent le cas en été, arrosez copieusement pour que l'eau pénètre bien en profondeur, un bon arrosoir au m². Répétez cet arrosage aussi souvent qu'il le faut. Parfois tous les 2 jours quand la météo s'affole avec 30°, du vent. Une fois par semaine peut suffire si la température ne dépasse pas 25°, avec peu de vent et un bon paillage au sol. Jugez par vous-même en observant l'humidité de votre sol.

En cours de culture, en plus de vos apports de composts, d'engrais organiques, vous pouvez compléter par des coups de boost pour augmenter plus encore la vigueur. Un petit arrosage à l'urine diluée, du sang séché ou encore du jus de compost, vont apporter un azote rapidement accessible par les plants. Ces apports sont tout sauf obligatoires, mais peuvent booster vos résultats. Si la culture n'en a pas besoin, ils resteront en réserve dans votre sol pour de prochaines cultures installées dans votre potager.

Récolter le maïs : au bon moment et au bon stade

C'est un moment très gratifiant où l'on passe des espoirs à la concrétisation d'épis bien formés, dorés, prêts à être croqués, grillés ou conservés. Mais faut-il savoir quand et comment récolter parce qu'un épi trop jeune manque de sucre. Alors qu'un épi trop vieux devient pâteux ou dur. Voici comment bien viser.

Il suffit déjà de compter les jours, entre 80 et 110, du semis à la récolte pour un maïs doux. Comptez plutôt 80 jours pour les climats très chauds et un mois de plus pour les climats frais.





Le jus laiteux qui sort du grain est un indicateur du bon moment de la récolte.

Cela dépend aussi les variétés, mais quoi qu'il en soit, un mois et demi après plantation, commencez déjà à veiller du coin de l'œil sur la culture. D'autres signes vont vous permettre de récolter sans faire d'erreur. Déjà, les soies (les petits poils au-dessus des épis) qui deviennent brunes et sèches : c'est le signal visuel numéro 1. Quand elles passent du jaune au brun, l'épi entre en phase de maturité. Ensuite, le test du doigt est ici mon repère principal pour récolter au bon stade. Il suffit d'ouvrir légèrement l'épi, faire apparaître quelques grains et enfoncer un ongle dans un grain. Si un liquide blanc laiteux sort : parfait, c'est le bon moment pour la saveur sucrée. Si le jus est clair et se rapproche de l'eau : trop tôt. Si c'est pâteux ou sec, c'est que c'est déjà trop tard pour manger en épi tendre. Mais en consolation, c'est parfait pour la semoule, la farine ou les poules. Ici, dans l'idéal, nous essayons de tout récolter en épis tendre, laiteux.

Si vous récoltez du maïs doux pour le croquer cru, mangez-le rapidement. Le sucre se transforme vite en amidon, ce qui altère le goût (dans les 24 à 48 h).

Pour garder la douceur du maïs croquant, vous pouvez le blanchir (3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante en grains détachés) puis le congeler très facilement. C'est ce que nous faisons fréquemment quand une vingtaine d'épis sont à récolter simultanément. C'est trop pour notre consommation personnelle. Pour les autres variétés de maïs, il suffit d'attendre que la culture soit bien sèche, avec un feuillage sec, des épis secs. Vous pouvez alors vous en servir, que ce soit pour le popcorn, la farine, les animaux. Ces usages restent anecdotiques par rapport au maïs doux qui constitue 99 % du maïs semé par les jardiniers.

En conclusion

Voilà, vous savez (presque) tout sur cette culture. N'hésitez pas à l'essayer dans votre potager. Ne serait-ce qu'une dizaine de plants regroupés sur la moitié d'un m². Vous serez surpris par le côté esthétique puis par la qualité gustative de vos épis, pour peu que vous suiviez à la lettre les gestes clés pour bien réussir cette culture. N'hésitez pas à croquer ces lingots dorés tout cru lorsqu'ils sont récoltés au stade de grains qui font du petit lait. C'est à mon sens, la meilleure façon de dévorer cette culture, avec celle au barbecue et des épis badigeonnés de beurre salé, un régal !



Le maïs Glass Gem dont nous parlions plus haut.

Merci pour votre lecture

Nous espérons que ce numéro vous a plu. N'hésitez pas à nous faire part de vos impressions, suggestions ou questions en nous écrivant !

Par ailleurs, si vous souhaitez apparaître dans la revue, au travers d'un témoignage inspirant, faites-nous signe !

Enfin, si cette revue peut intéresser certaines personnes de votre entourage, n'hésitez pas à leur partager ce numéro : la personne pourra peut-être alors choisir de s'abonner.

Merci pour votre soutien !

Nous vous donnons rendez-vous sur les réseaux sociaux ou notre site internet en attendant le prochain numéro !

Crédits photos : Jean-Baptiste Robert, Olivier Puech, Xavier Mathias, Marie Chioca, Dominique Blancard, Biogent.

Contactez-nous facilement :

contact@lepotagerpermacole.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



N° ISSN : 2682 - 003X

