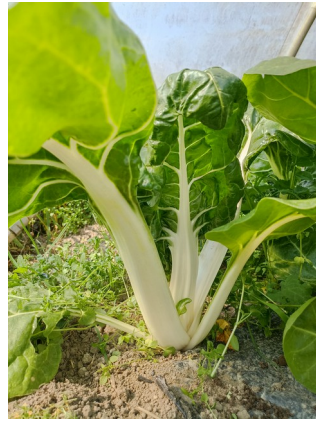


BULLETIN D'INFORMATION n°3 – avr. 2022

Dans le calendrier maraîcher, la fin de l'hiver et le début du printemps correspondent à une période creuse. Les légumes d'hiver ont fini leur cycle de culture et ont été récoltés, tandis que les légumes primeurs sont à peine à maturité. Il y a peu de légumes de transition et la gamme proposée se trouve de ce fait réduite, raison pour laquelle vous avez eu beaucoup de blettes dans vos derniers paniers. Mais la blette, c'est bon, facile à cuisiner, et c'est beau !



FOCUS / POMMES DE TERRE



Vous vous souvenez ? Il y a deux mois, Annick et Thibault plantaient leurs pommes de terre nouvelles, des Twinner, une variété à chair jaune foncée, précoce et issue de croisements pour une meilleure résistance aux vers nématodes et au mildiou. Les pommes de terre nouvelles ont un cycle cultural court (75 jours entre la plantation et la récolte pour les plus rapides). Elles sont mises en terre tôt, à la fin de l'hiver, et sont récoltées dès la floraison, ce qui leur donne la particularité d'avoir une peau à peine formée ; c'est pourquoi il n'est pas utile de les éplucher. Il est possible de laisser une partie de la culture en terre plus

longtemps. Le tubercule est dit alors « de conservation », sa peau est plus épaisse et il ne peut plus être commercialisé sous la dénomination de pomme de terre nouvelle. L'avantage de planter des pommes de terre tôt dans l'année, c'est la température basse qui préserve du mildiou et des doryphores qui dorment encore.



Cette serre donnera environ 450 kg de pommes de terre qui seront livrées de mi-avril à mi-mai.

18 mars chez Terre Ferme : deuxième plantation de pommes de terre nouvelles mais en plein champs cette fois ci ; cette plantation assurera les panier de mi-mai à mi-août. Le choix s'est porté sur la variété Artémis, une variété précoce de forme oblongue à chair jaune pâle qui se tient bien à la cuisson.

Thibault avait préalablement préparé le sol en formant des buttes de la largeur de l'entre-roues du tracteur, permettant deux rangs de pommes de terre ; c'est pourquoi il y a deux sièges à l'arrière de la planteuse. Le travail doit donc se faire à trois, une personne pour conduire le tracteur et deux à l'arrière pour planter. Les caisses de tubercules sont placées devant les planteurs. Il faut trouver le bon rythme : se saisir d'un tubercule, l'enfouir dans la terre, tout en respectant un écartement précis sur le rang selon la variété plantée.



Plantation des pommes de terre en plein champ le 18 mars 2022

Chez Légumes Plein Champ, c'est la semaine prochaine que seront plantées les pommes de terre que vous mangerez en automne.

FOCUS / OIGNONS ROUGES



A plusieurs on va plus vite. Les oignons rouges ont été plantés chez Terre Ferme. Cinq rangs par planche. La bâche noire, biodégradable (féculé de maïs) mais qui sera retirée après la récolte, va

empêcher les adventices de pousser. Si elle est un gain de temps sur le désherbage, elle nécessite un matériel particulier pour la pose.

L'oignon appartient à la grande famille des Alliées (ex : poireau, ciboulette). Il est consommé dans pratiquement le monde entier et partout reconnu pour ses nombreuses vertus (riche en antioxydants en vitamines et minéraux) et qualités gustatives. En revanche, il contient du soufre que certaines personnes, fragiles de l'estomac, ont du mal à digérer.

L'oignon était tellement apprécié depuis l'Antiquité que les Romains lui ont consacré un jardin particulier appelé *cepinae*. Au Moyen Âge, il est présent dans de nombreuses recettes culinaires ou médicinales, et il est aussi souvent consommé cru. L'oignon rouge est idéal pour une consommation crue, il est plus croquant, moins fort et plus sucré. Côté recettes, la cuisine méditerranéenne fait la part belle aux oignons (oignons farcis, pissaladières).

Il est aussi l'objet de nombreuses superstitions : laisser un oignon entamé sur une table, porte malheur ; une jeune fille qui dort avec un oignon sous son oreiller rêve à son soupirant ; planter des oignons un vendredi saint protège des insectes et de la sécheresse.

FOCUS / RADIS



Le 23 février, on récoltait les premiers radis chez Terre Ferme.

Faire une botte de radis, c'est un peu comme composer un bouquet. Ils sont prélevés un par un et maintenus des fanes au collet de façon à ce qu'ils forment un bel ensemble et qu'aucun ne dépasse par rapport aux autres. 25 ? 30 radis ? Tout dépend du maraîcher et de la grosseur des radis. Une botte de radis pèse généralement environ 300g, fanes comprises. Ensuite, on met un élastique pour les maintenir.

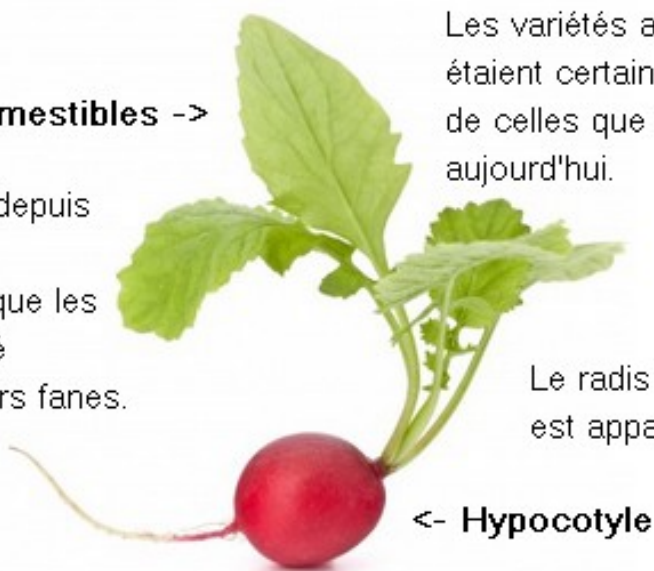
Fanes comestibles ->

On mange des radis depuis l'Antiquité.

Il est vraisemblable que les radis aient d'abord été consommés pour leurs fanes.

Les variétés anciennes de radis étaient certainement différentes de celles que nous connaissons aujourd'hui.

Le radis rond rouge est apparu au XVIIIe siècle.



<- Hypocotyle

LA FERME AU QUOTIDIEN

FIN DES LÉGUMES D'HIVER et MISE EN CULTURE



Les derniers poireaux ont été récoltés cette semaine chez Légumes Plein Champ. La saison est terminée aussi pour les endives, les choux, les betteraves, les céleris. Laure et Christophe sont en pleine préparation des terres pour leurs futures plantations. Le travail de la terre se fait un mois environ en amont. Les légumes d'hiver c'est donc maintenant qu'il faut commencer à les planter ! Voici leur planning pour les deux mois à venir :

mi-mai : semis des endives et plantation des céleris raves
début juin : semis des betteraves et des panais
mi-juin : semis des carottes et plantation des poireaux



Les oignons botte et les échalotes sont déjà en terre. Laure et Christophe ont fait le choix de ne pas pailler leurs buttes, cela nécessite donc de l'entretien : un désherbage à la main régulier. C'est un poste de travail clef en maraîchage, garant d'un beau légume et d'un bon rendement.

LE DÉSHERBAGE THERMIQUE



R2-D2 ?

Non, c'est Thibault qui ne rigole pas avec les adventices, le cauchemar des maraîchers !

Quand on décide de ne pas poser de bâche pour une culture, il faut désherber.

Le désherbage thermique est une alternative au paillage (couverture du sol) pour les espèces semées (et non plantées), il intervient en pré-semis ou juste avant l'apparition de la culture semée car c'est un brûlage de surface qui n'impacte pas le sol en profondeur.

Le principe est simple : créer un choc thermique, plus de 1000°C, pour faire éclater en quelques secondes les cellules de l'adventice et empêcher sa reprise.



Pour approfondir le sujet :

<https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/le-desherbage-thermique-en-maraichage/>

PLANTS PRÊTS À PLANTER

Betteraves, salades, haricots, courgettes attendent dans leurs caisses d'être plantés.



Saurez-vous les reconnaître ?



De g. à d. et de h. en b. : betterave au premier plan et salade – haricots – courgettes – betteraves.

La majorité des maraîchers ne font pas leurs plants, c'est long et cela suppose de la place et une pépinière, soit une serre supplémentaire. Les plants sont commandés environ 4 à 6 mois avant la plantation et sont livrés en caisse, la semaine choisie, après avoir poussé dans des petits cubes de terre appelés mottes.

Pour voir le fonctionnement d'une motteuse, c'est ici :

<https://www.youtube.com/watch?v=byVxKmWBO2Y>

POSE D'UN SYSTÈME D'IRRIGATION

Entre les blettes et les épinards, le sol a été travaillé avant plantation. C'est à ce moment là qu'intervient la pose un système d'irrigation par goutte-à-goutte.

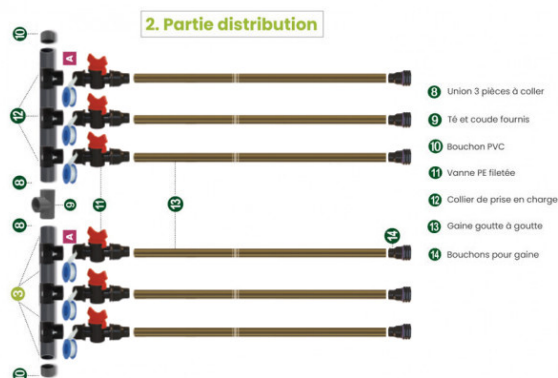
Des tuyaux souples et préalablement percés sont raccordés au système d'arrivée d'eau dans les serres et maintenus à l'autre bout par un crochet et un nœud. Il sont disposés de façon à être le plus près du pied des plants, et si possible les trous côté sol.



Ce système d'irrigation a l'avantage d'être plus économe en eau que le système par aspersion (on voit sur la photo de droite les buses des asperseurs suspendus), il préserve aussi des maladies causées par un contact trop long avec l'eau car le feuillage de la plante n'est pas arrosé.

Schéma de la distribution de l'irrigation

Gros plan sur le « gouttage »



source : Serres Val de Loire

D A N S M O N P A N I E R

Trucs et astuces pour mieux conserver ses légumes

On ne parle plus que de ça : la lacto-fermentation ! Elle ne date pourtant pas d'hier : pensons à la choucroute alsacienne, au citron confit au sel, aux pickles et autres saumures. Et que dire du kimchi, le chou fermenté coréen inscrit au patrimoine de l'Unesco. Même la haute gastronomie s'y met ! Son principe est hyper simple et repose sur une formule magique : légume + sel – oxygène. C'est l'acide-lactique (rien à voir avec le lait mais créé par des bactéries présentes dans le légume) qui va permettre la fermentation en anaérobie (sans oxygène). Les bonnes bactéries vont faire barrière aux micro-organismes indésirables et conserver les qualités du légume. Si un légume est comestible cru, il sera alors comestible en lacto-fermentation. Choux, carottes, radis betteraves, concombres, cornichons sont les légumes gagnants de la lacto-fermentation. Attention cependant, le sel doit être pur, sans traitement et sans additif (ajout d'iode, anti-agglomérants). Il doit représenter au moins 2% du poids des légumes.

Pour aller plus loin :

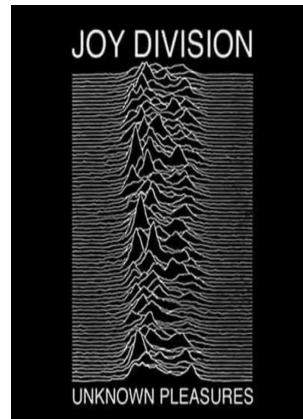
<https://revolutionfermentation.com/blogs/legumes-fermentes/comment-fermenter-des-legumes-lacto-fermentation/>

BONUS



La théorie des signatures

Elle repose sur le principe ou la croyance que l'apparence des choses et notamment des plantes est censée traduire leur fonction. En résumé la forme d'une plante doit nous indiquer l'usage que l'on doit en faire. La nature est une messagère.



Disorder : <https://www.youtube.com/watch?v=dkOaBIIKSkY>

Nounours : <https://www.youtube.com/watch?v=FhCiCZAYP9Q>

https://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie_edition/fichiers_conf/Denizot2006.pdf

