



Fichues carottes mal fichues

Au moment de la récolte, la promesse de belles racines bien formées laisse place à la surprise et parfois à la déception. Les carottes malformées le sont pour des raisons précises qu'il est facile de déjouer.

Les racines torsadées sont la conséquence d'un éclaircissage mal effectué : les plantules trop proches ont cherché à s'éviter en tournant l'une autour de l'autre. Pensez à ne garder qu'un plant tous les 5 cm.

Les carottes fourchues sont la conséquence de cailloux ou de débris présents dans le sol (racines par exemple). Débarrassez la terre de ses impuretés avant de semer. Si votre sol est très caillouteux, semez une variété à racines courtes, qui ne fourchera pas.

Des gousses d'ail à recycler



Ne jetez pas les vieilles gousses qui traînent à la cuisine, elles peuvent encore donner ! Mettez-les en pot dans un mélange de terre de jardin et de terreau, puis placez-les sous un châssis ou une cloche. Elles ne tarderont pas à pousser et à former un feuillage au goût... d'ail, que vous pouvez récolter en le coupant à ras. Servez-vous-en à la façon des feuilles de ciboulette pour parfumer potages, omelettes, poêlées d'hiver, etc. Une fois la récolte achevée, une repousse peut se produire mais les plants ne donneront pas de bulbe à récolter.



BONNES FEUILLES

Les abeilles sauvages font partie des pollinisateurs très actifs au potager. Cet ouvrage vous fera découvrir leur monde insoupçonné, à travers les merveilleuses photos de Philippe Boyer, pleines de poésie. Il en existe des dizaines d'espèces, pour peu que l'on sache les observer. Apprenez à les connaître pour mieux les protéger au potager et au verger.

Abeilles sauvages,
de Philippe Boyer, éditions Ulmer.
144 p., 24,90 €.



Le chou-rave, à (re)découvrir

Il se récolte à partir du mois de novembre mais se sème comme les autres choux, en juin-juillet. Pensez donc à lui réserver une



petite place l'an prochain. En attendant, goûtez-le si vous en voyez sur l'étal d'un maraîcher. Sa tige renflée se consomme comme un navet, mais sans avoir le goût que l'on reproche à ce dernier. On peut aussi le râper pour le consommer mariné, à la façon du coleslaw, cher aux Nord-Américains. Il se conserve longtemps et pousse

facilement, sans aucun soin lorsqu'on l'a planté : ce légume rare ne mérite pas de le rester !

Mémo

- ✓ Les rats-taupiers adorent les sols humides : améliorez le drainage pour moins en pâtir l'an prochain.
- ✓ Garder votre semence de pomme de terre ? Pourquoi pas, mais renouvelez votre souche tous les trois ans en achetant des plants sains au printemps.
- ✓ Il est trop tard pour empêcher les poireaux d'être infestés par les vers de la mouche du poireau. Récoltez vite ce qui n'est pas trop atteint avant de ne plus pouvoir agir, et enterrez le reste à 40 cm de profondeur.