

Comment préparer et entretenir votre potager?

Préparation du sol

- Désherbez
- Labourez la terre pour aérer le sol
- ajouter du fumier de mouton ou du compost de crevette pour enrichir votre sol de matière organique.
- Fertilisez avec un engrais en granule pour le jardin avant ou 2 semaines après la plantation. Choisissez un engrais chimique, organique ou biologique.
- Vous pouvez aussi utiliser la farine de crevette et les algues marines pour avoir un jardin bio.

Une fois votre sol prêt, enrichit et fertilisé...

- Consultez le **tableau de compagnonnage** pour bien répartir vos légumes.
- Identifiez vos semis et vos plantations** dans le jardin à l'aide de petits bâtons de bois ou de plastique.
- Créez-vous un **journal de bord** où vous identifierez le plan de votre jardin à chaque année, ainsi que des notes particulières sur les variétés cultivées.

Faites vos semences

Fin avril, début mai : carotte, betterave, oignon, laitue, poireau, patate,

Mi-mai : mais, citrouille, haricot.

La plantation

Début mai : brocoli, choux fleur, laitue, chou, oignon, poireau

Début juin (vous devez attendre qu'il n'y ait plus de risque de gel) :

tomate, concombre, zucchini (courgette), céleri, cerise de terre, piment.

Entretien durant la saison

- Déssherbez
- Arrosez au besoin
- Fertilisez 2 à 3 fois durant la saison avec votre farine de crevette ou l'engrais en granule choisit.
- Gardez un œil ouvert sur les insectes.

Entretien à l'automne

- Déssherbez, labourez votre terre à 20 cm du sol et ajoutez du compost ou autre matière organique.
- Ajoutez de la chaux à tous les 2-3 ans.
- *La chaux rend le sol plus fertile, combat l'acidité de la terre et assouplit les terres argileuses lourdes et compactes. Respectez les doses mentionnées sur le sac et faites une analyse de sol au besoin.

Quelques conseils supplémentaires

- Consultez nos conseils pour avoir un potager bio.
- Intégrez des **plantes ornementales** qui, en plus d'embellir votre jardin, peuvent aider à **éloigner les insectes** ex : géranium citron, marigold, tagète.
- Ajoutez des **fleurs comestibles** qui peuvent être incorporées dans vos salades ou autre repas ex : capucine, pensée, bourrache, hémérocalle, violette, rose...

