

## Cahier pratique Potager courges... épinards... piments



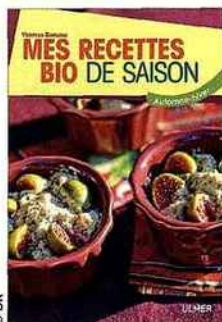
© J.-M. Groult pour Détente jardin

### Surveiller les courges

Vous avez récolté vos courges le mois dernier et les avez rangées dans un endroit frais, sec et à l'abri du gel. Si ce n'est pas fait, espérez qu'il n'a pas encore gelé et précipitez-vous au potager !

Sous leurs airs de mastodonte, vos courges sont fragiles. Manipulez-les avec délicatesse pour éviter de les blesser. Comme pour les pommes, le moindre choc entraîne un risque de pourriture au niveau de la meurtrissure. Ces courges « blessées » sont donc à consommer en priorité, dès les premiers jours de l'hiver. Les potirons intacts, eux se conserveront jusqu'au printemps.

### Un peu de lecture



© DR

L'auteure, de formation hôtelière, nous fait partager ses recettes familiales. Elle privilégie les produits de saison, qu'elle associe avec des produits originaux comme le miso, le tamari, le gomasio. *Mes recettes bio de saison*, Vanessa Roman,

Ulmer 144 p., 19,90 €.



### LEXIQUE

- > **Compost.** Mélange équilibré de matière verte et brune, humide et oxygénée, décomposé sous l'action d'une vie organique intense et bénéfique.
- > **Brun.** Désigne la matière riche en carbone, généralement sèche et brune du compost.
- > **Vert.** La matière verte du compost est aqueuse et riche en azote.

### Le saviez-vous ?

Les sols sableux contiennent en général peu de calcium, indispensable pour retenir les nutriments des plantes, et spécialement les nitrates et les phosphates, qui, lessivés par les pluies, partent dans la nappe phréatique ou les cours d'eau. Faites tous les 3 ans des apports de chaux magnésienne et paillez durant l'hiver.

### Cueillez vos épinards



© MAP/Noun

Cueillez les premières feuilles de vos épinards semés à la fin de l'été. Prélevez-les une par une, sans toucher la rosace du centre pour préserver la récolte du printemps. C'est crues, en mélange avec de la chicorée et de la roquette, que vous en profiterez le mieux.

### Récoltez vos céleris raves



© MAP/C. Nichols

Si vous avez une cave, arrachez vos céleris raves en une seule fois. Laissez-les ressuyer une journée à l'extérieur, puis coupez le feuillage et les radicules, avant de les ranger à la

cave. Sinon, contentez-vous de recouvrir les céleris avec une abondante couche de feuilles sèches pour atténuer l'effet du gel, et cueillez leurs boules selon vos besoins.

.. tomates... céleris raves... endives...

Texte : Éric Prédine

## Tous les travaux de fin de saison

### Planter la rhubarbe

Faites-le avant les grands froids. Écartez les plants d'au moins un mètre. Trois plants suffisent largement. Tassez la terre contre les racines. Arrosez systématiquement lors de la plantation, quelle que soit la météo. Ayez la main lourde sur le compost, la rhubarbe restera en place plusieurs années.

### Récolter les piments

En climat doux, ramassez vos derniers piments. La lumière du soleil ne sera plus assez intense pour satisfaire leur besoin en photosynthèse. Si vous en avez une grosse quantité, conservez-les dans l'huile d'olive, taillés en lanières, une fois grillés, pelés et légèrement salés.



© Fotofilia



© MAPA/C. Nichols



© MAPA/JW/S. Smith



© MAPA/C. Nichols



© MAPA/L. Desjard

### Arracher les tomates

Fin octobre, il est temps de cueillir les dernières tomates. Celles qui ne sont pas tout à fait mûres peuvent finir de rougir [rosir serait plus juste]. Mettez-les dans des caisses, à la lumière. Vous pouvez aussi faire de la confiture de tomates vertes (aromatisée avec un bâton de vanille ou de cannelle, c'est délicieux!).

### Récolter les poireaux

Cueillez vos poireaux au fur et à mesure de vos besoins. Soulevez la motte avec une fourche bêche avant de tirer sur le feuillage. Puis taillez sur place les racines et la pointe du feuillage avec votre couteau de poche. Agissez plutôt après le passage de la gelée blanche.

### Préparer les endives

Récoltez vos racines de chicons. Taillez le feuillage à un centimètre du collet. Conservez-les dans un endroit le plus frais possible, mais à l'abri du gel. Vous forcerez les racines, rangées verticalement dans une caisse. Placez la caisse à l'obscurité et dans un endroit tempéré.