

## Conseils pour un bon hivernage.

Au niveau des plantes bouturées et des fleurs, l'idéal pour obtenir un hivernage correct, c'est bien sûr la serre. Mais le gros handicap est le coût du chauffage. Le jeu n'en vaut pas toujours la chandelle. Il faudra alors se rabattre sur la véranda où nous pourrons maintenir une température suffisante, mais pas trop importante pour éviter un réveil trop précoce de la végétation. Il sera nécessaire de bien sélectionner les sujets. Ils seront les plus beaux et exempts de toutes maladies. Ceci est très important, n'oubliez pas que la douceur relative va favoriser l'éclosion des parasites et des larves qui se sont accrochés à vos plantes.

Pour ceux qui ont des caves pas trop sèches, l'hivernage du fuchsia est très facile à réaliser. Remis en pots et retaillé au tiers de la végétation il sera descendu à la cave. L'obscurité n'est pas gênante. On veillera à ne pas le laisser se déshydrater; un peu d'humidité, sans excès lui sera nécessaire. Dès le mois de mars, on pourra le remonter dans la véranda ou dans une couche au jardin protégé d'une paille.

Les dahlias et les canas seront arrachés juste après les premières gelées. Couper la végétation à 15 centimètres du rhizome en y laissant très peu de terre et les placer dans un endroit où il ne gèle pas du tout pendant l'hiver. S'il fait trop sec, les mettre en caisse dans un lit de tourbe légèrement humide.

Les chrysanthèmes peuvent être laissés dans une couche plus basse que le niveau du sol protégé du gel par une bonne paille. Ce qui tue la plante, c'est le pot. Non-protégé, le pot n'empêche pas la motte de geler, donc le paillage doit être réalisé également entre le fond de la couche et la base du pot.

En fait, lorsque nous perdons des plantes, la cause en est le gel et le dégel. Il y a déshydratation. Si une de nos plantes est complètement gelée, nous pouvons essayer de la sauver en la couvrant d'une bâche. La plante dégèlera lentement sans se déshydrater.

En ce qui concerne les plantes de balcons, nous nous orientons de plus en plus vers d'autres variétés de plantes que le traditionnel 'Roi des balcons', le pélagonium. Ces plantes sont en général plus chères. Il est par conséquent utile d'hiverner une partie de ces plantes de manière à les recréer l'année suivante. Nous utilisons beaucoup de plantes à



feuillages décoratifs. Ces plantes sont aussi faciles à bouturer que le pélagonium traditionnel. Le local d'hivernage doit être bien aéré, frais (4 à 8°C) et clair. Ne pas laisser pas la terre se dessécher.

Les plantes dites 'méditerranéennes' (comme le laurier rose, l'aucuba, le datura) doivent également passer l'hiver à l'abri du gel et à une température relativement basse (4 à 6°C). Le local sera clair pour les espèces à feuilles persistantes. Par contre les espèces à feuilles caduques (daturas) peuvent être entreposés dans un local obscur.

Au rayon des légumes et des fruits, l'hivernage est encore possible au jardin (mais attention aux prédateurs).

Il convient de sélectionner les légumes qui ne pourront pas hiverner. Il faudra les consommer, les stériliser ou les surgeler.

Les poireaux sont sans problème. Nous veillerons à les pailler, ce qui en cas de fortes gelées, empêchera le durcissement du sol facilitant le prélèvement.

Le cerfeuil, la mâche, l'épinard qui ont été semés en août peuvent être recouverts, fin octobre, d'un tunnel plastifié pour les retrouver facilement sous la neige. (Inutile si nous bénéficions d'un hiver clément)

Les choux verts et de Bruxelles, sont sans problème. Les choux de Savoie, de Milan, les brocolis plantés en variétés tardives ne demandent pas de protection. On peut faire basculer la pomme vers le nord, pour éviter une différence trop grande entre la pomme réchauffée au soleil et la racine toujours gelée.

Les salsifis, carottes, scorsonères peuvent hiverner sur un terrain sain jusqu'en mars. Veiller à enlever le feuillage dès

les gelées et à les pailler. (Attention aux rongeurs)

Le persil semé tardivement résistera mieux au jardin.

Les plantes condimentaires comme l'estragon, la sarriette, le basilic sont plus sensibles à un gel important. Il sera nécessaire de les nettoyer, les butter, et les rabattre avant les gelées. Ces plantes seront protégées par de la paille ou des feuilles mortes bien maintenues, soit par un filet, soit par un treillis.

L'hivernage en serre nécessite des précautions. Les légumes doivent être sains, entiers, et à complet développement. Veiller également à aérer la serre le plus souvent possible, à la fermer en cas de gelée et à recouvrir d'un paillason si nécessaire.

L'hivernage en tranchée de 30 cm de profondeur sur 80 de largeur en serre ou en coffre extérieur, en mettant la terre sur les côtés comme protection, est un très bon compromis.

Les endives et scaroles sont arrachées avec la racine et replantées dans la tranchée après que les vieilles feuilles ont été enlevées. On fait de même avec les laitues (pommées, romaines, batavia), les céleris à côtes et à jets, les choux rouges et blancs dont on ne garde que la pomme et qu'on repique en oblique. Pour le céleri-rave, l'arracher avec la racine, enlever les feuilles du pourtour pour ne garder que les jeunes feuilles intérieures.

On hiverne aussi dans cette tranchée les légumes racines, les navets, les carottes, les salsifis, les scorsonères mais il sera nécessaire de supprimer tout le feuillage au-dessus du collet.

Avec leur motte, les endives et scaroles se conservent dans une caisse contenant de la terre. Les choux, bien développés, se conservent sans le pied, sur de la paille, avec le pied, suspendus la pomme vers le bas.

Si on ne dispose pas d'une bonne cave, ni d'une serre on peut creuser une tranchée dehors, y mettre les légumes racines placés dans une manne en plastique ou une poubelle perforée, le tout recouvert d'une protection contre les intempéries et d'un paillis. On peut aussi entreposer les légumes racines dans une caisse en polystyrène bien protégée par un paillason dans une annexe ou remise dont la température ne dépasse pas 10 – 12 degrés.

