

Les légumes de serre

À force de les voir figurer toute l'année aux étals des supermarchés, on en oublierait vite que beaucoup des fruits et légumes que nous consommons sont issus de contrées fort lointaines : bassin méditerranéen, Asie, Amérique du Sud, Afrique du Nord... Hybridation aidant, bon nombre d'entre-eux ont fini par s'acclimater et leurs "descendants" acceptent aujourd'hui de pousser sous nos latitudes sans grande difficulté. Mais certains végétaux ont gardé la mémoire de leurs origines tropicales et donnent du fil à retordre aux jardiniers qui tentent de les cultiver sous le ciel si bas du plat pays qui est le nôtre. Heureusement, pour tous ces légumes du soleil, il y a... la serre. Elle offre une protection efficace contre les intempéries et procure un environnement thermique favorable au développement des plantes frileuses. Voici donc quelques idées pour optimiser vos cultures sous serre.

Conseils généraux

Lors de l'achat des graines, vérifiez bien qu'il s'agit de variétés adaptées à ce mode de culture, car toutes ne le supportent pas (particulièrement vrai pour les légumes feuilles). Privilégiez les variétés hâtives, les variétés à jours courts. Avant la mise en culture, nettoyez à l'eau javellisée tous les éléments intérieurs et extérieurs de votre serre, ameublissez la terre, désherbez si nécessaire, et apportez quelques pelletées de compost ou de fumier déshydraté : un environnement sain et nutritif limitera la propagation des maladies. Délimitez des zones de plantation qui accueilleront les légumes ayant les mêmes exigences en matière d'arrosage et d'engrais. Mettez en place des tuteurs : queues de cochon ou systèmes de cordes fixées au plafond de la serre et ancrées au sol par des piquets de tente. Vous pourrez mettre à profit le pied des plantes conduites en hauteur en y plaçant des plantes compagnes de petite taille (basilic + tomates). Attention aux distances de plantation : voyez très large, car les légumes se développent davantage sous serre (ex : 70 cm en tout sens au lieu des 50 préconisés pour les tomates). Vous pouvez aussi disposer les plants en quinconce, ils y gagneront un peu d'espace.

En période de culture, aérez chaque jour votre serre, ne fût-ce qu'une bonne dizaine de minutes en hiver, pour diminuer l'humidité de l'air. Arrosez les plantes à l'eau tempérée, avec régularité et selon leurs besoins (sans doute, le point le plus difficile), en évitant de mouiller le feuillage. Si le soleil brille de tous ses feux dès le printemps, prévoyez un ombrage pour les jeunes plants : les sujets bien développés ont un épiderme plus résistant et peuvent bénéficier de la protection naturelle de leur feuillage. Apportez régulièrement un engrais adapté (respectez les dosages). Lorsque vous supprimez des feuilles, ne laissez pas vos déchets de taille au sol, ils pourraient véhiculer des maladies. Inspectez vos plantes tous les jours et réagissez immédiatement si vous constatez un départ de maladie ou une invasion de nuisibles. Les insectes les plus susceptibles de s'inviter sous la serre sont les mouches blanches, les pucerons et les araignées rouges. Pour les éloigner, certains préconisent de planter à l'entrée de la serre des plants de tabac ornemental ou un *Nicandra physaloïde* ; cette solanacée porte de jolies fleurs bleues à cœur blanc et noir qui se transforment en fruits rappelant les physalis (attention : ne pas consommer, toute la plante est toxique !). On peut aussi, en fin de saison de culture, enrayer une attaque de mouches blanches sur des tomates en défeuillant complètement les plants, ce qui prive les insectes de nourriture sans entraver le mûrissement des derniers fruits présents. Contre les araignées rouges, il faudra humidifier l'air ambiant ou bassiner les plantes. Mais restons conscients qu'il n'est pas toujours possible d'éviter le recours aux pesticides, surtout dans une serre où une contamination compromettrait toute la production d'une saison. En fonction du problème rencontré, choisissez un produit de lutte adapté à la culture en serre : soyez attentifs à la période de rémanence et aux délais avant récolte.

Une fois les légumes récoltés, nettoyez votre serre, mettez le sol à nu et arrosez-le abondamment (videz votre citerne, par exemple) pour lessiver les résidus d'engrais. Une fois le sol ressuyé, vous pourrez mettre en route des productions qui occuperont les parcelles durant les mois d'hiver (chicorée de Bruxelles, cerfeuil, épinard, laitue d'hiver, mâche, radis, chou-fleur de printemps) ou semer un engrais vert (phacélie, radis fourrager, moutarde, sarrasin, sorgho fourrager).

Enfin, pour profiter de sa serre durant de longues années, il est nécessaire de préserver la santé de son sol en

appliquant la rotation des cultures, en arrosant les parcelles provisoirement non cultivées pour éviter qu'elles s'assèchent et meurent, en évitant la prolifération des mauvaises herbes et en laissant (si possible) le sol exposé au gel après un labour à grosses mottes.

Tomates : Environ 11.500 variétés ! Semez en godets au chaud début mars. Repiquez lorsque les plantes ont 2 cotylédons. Vous pouvez aussi attendre la formation de la première feuille et empoter directement en pots de 9 cm. La plantation en serre peut se faire dès avril-mai à 70 cm. La plantation en oblique est envisagée lorsque les plants sont trop grands : la partie de la tige enterrée portera des racines supplémentaires. Tenez la terre humide, sans excès : arrosez régulièrement le pied (3-4 litres tous les 2 jours ou 1/2 litre par jour et par plant), plus s'il fait très chaud. Ouvrez la serre quand les fleurs s'épanouissent, pour permettre une pollinisation par les insectes. Dix jours après l'ouverture des premières fleurs, commencez les apports d'engrais spécifique ou de purin d'ortie (rythme : tous les 15 jours). Après développement des ramifications principales, ébourgeonnez (ôtez toutes les pousses apparaissant aux aisselles des feuilles). Après le 25 juillet, coupez les têtes (1 à 2 feuilles au-dessus du dernier bouquet) et toutes les ramifications aux aisselles. Après le 15 août, on peut éliminer toutes les extrémités (en particulier les jeunes tiges tendres) et supprimer entièrement les feuilles du bas. On éliminera ainsi des sources potentielles de nourriture pour les insectes ainsi que d'éventuels réservoirs à maladies.

Semis : mars
Germination : 20-25°
Plantation : avril-mai
Récolte : fin juillet-août
Rendement : 2 à 4 kg/pied

Soucis de culture :

- éclatement de la tomate : arrosage irrégulier (périodes de soif entre les apports)
- nécrose apicale (cul noir) : arrosage inadéquat + pH du sol * chauler le sol peut aider
- mouches blanches : voir plus haut, dans les conseils généraux
- oïdium et mildiou : humidité + températures + manque d'aération * suppression des parties atteintes et traitement fongicide à base de soufre

Les variétés naines (cerises, mini poires, groseilles) n'ont pas besoin d'être ébourgeonnées ou taillées et peuvent même parfois se passer de tuteurs.
--

Aubergines : Elles appartiennent à la même famille que la tomate, mais se montrent encore plus frileuses qu'elle. Elles ont besoin de beaucoup de temps et de chaleur pour bien se développer. Semez en terrines au chaud fin février ou début mars. Environ un mois plus tard, quand les plants ont 2 cotylédons ou une première feuille, repiquez en godets individuels. Taillez en éliminant toutes les pousses latérales à la base, puis en pinçant au-dessus de la 1^e ou de la 2^e fleur. Des rameaux latéraux vont se développer à cet endroit : ne gardez que les 3 ou 4 plus beaux et pincez-les à une feuille au-dessus de la 2^e fleur. Ne conservez que 6 à 8 fleurs par pied. Dès que les fleurs sont fécondées, apportez un engrais riche en potasse (engrais tomate) et arrosez abondamment. En cas d'été froid et pluvieux, la plante risque de ne pas pouvoir assurer la bonne croissance de tous ses fruits. Supprimez-en certains au besoin. L'aubergine craint particulièrement les araignées rouges et les pucerons.

Poivrons et piments : Ils présentent les mêmes exigences de culture que les aubergines. Prudence lors du tuteurage : les tiges cassent très facilement. On peut pratiquer une taille ou un pincement après la 3^e vraie feuille, cela favorise les ramifications.

Concombres : Choisissez des variétés hybrides pour avoir des fruits lisses (dénusés de piquants). Il existe aussi des variétés parthénocarpiques, qui ne nécessitent pas de pollinisateurs et ne produisent pas de pépins (ex : Fitness). Vu la vigueur de la plante et la chaleur nécessaire à son développement, ne semez pas trop tôt : semis le 15 avril pour plantation le 15 mai. Le sol doit être très riche (apports de compost + fumier décomposé). Arrosez abondamment en évitant le collet et alimentez en engrais. La taille visera à éliminer un maximum de rameaux : les fruits apparaissent à l'aisselle de chaque feuille. Tous les reperçements sont supprimés sauf les 2 ou 3 premiers, qui peuvent être taillés sur 2 feuilles, ce qui permet une production plus importante en début de culture. Récoltez régulièrement, car le poids des fruits

Semis : avril
Germination : 20-25°
Plantation : mai
Récolte : juin
Rendement : 15 fruits/pied

Une culture au sol donnera des fruits courbés comme des bananes. Si vous voulez obtenir des concombres bien droits, il faudra tuteurer ou palisser le plant.

peut provoquer l'affaissement de la plante. Les concombres sont convoités par les araignées rouges et les pucerons.

Melons : Pour des fruits savoureux et sucrés, il faut des températures élevées en permanence (19, 20°) et jamais inférieures à 16°, au risque de voir la croissance s'arrêter. Le semis s'effectuera de préférence en caissettes (la culture en godets demande 2 transplantations) et bien sûr, au chaud. Les plantules sont prêtes à être mises en place quand elles ont 4 ou 5 feuilles. En semant en février, on voit apparaître les premières ramifications en mai. Pas de tuteurage, mais un bon paillis ou un film de plastique noir pour le protéger des salissures. Attention à l'arrosage ! Le melon est un grand sensible qui préfère siroter que boire à grandes gorgées : il lui faut beaucoup d'eau, mais à une certaine distance car il ne supporte pas l'arrosage au pied (la tige se crevasse). On le cultive donc sur butte : on creuse un petit sillon autour du pied et on arrose dans la tranchée, jamais au cœur de la plante. On peut également enterrer "un pot à chrysanthème" (avec un grand trou de drainage au fond) à la base du monticule ou de l'ados. Il servira de conduit pour l'arrosage. Les melons se fendent en cas d'apport d'eau irrégulier (bien qu'en fin de culture, le crevassement est naturel). Pour le faire fructifier et lui garder des proportions trapues, on pratique la taille 2-4-4-2. On pince à 2 vraies feuilles pour obtenir des ramifications à l'aisselle de ces 2 feuilles. Ces ramifications seront pincées à 4 feuilles, qui donneront elles-mêmes des ramifications qui seront également pincées à 4 feuilles. C'est sur ces ramifications que vont apparaître les premiers fruits. Dès que la plante est bien charpentée, on pince à 2 feuilles pour éviter un trop grand développement de la plante. Veillez à bien répartir le nombre de fruits par branche, afin que l'apport de nourriture soit homogène pour chacun. Quatre, cinq fruits maximum est souhaité pour avoir des fruits de même et bon gabarit.

Certaines variétés ne nécessitent qu'un seul pincement (Santon, Jivaro).

Semis : février
Germination : 25°
Plantation : mai
Récolte : septembre
Rendement : 2 à 5 fruits/pied

Courgettes : Grand choix de variétés, souvent très productives. Pour éviter l'envahissement, préférez les courgettes "non coureuses" et cultivez-les en rigoles couvertes d'un film plastique noir. Cela maintient l'humidité et surtout la propreté du fruit et du terrain et facilite l'irrigation. Semez au chaud, en godets, en avril et plantez après le 15 mai. Lors du démarrage de la végétation, surveillez les limaces ; le feuillage peut aussi être touché par l'oïdium, plus tard en saison. Cueillez les courgettes lorsqu'elles sont jeunes, elles seront plus agréables à préparer et à manger (en vieillissant, la peau durcit et des pépins se forment) et cela stimulera la production de nouveaux fruits sur le pied.

Semis : avril
Germination : 20°
Plantation : mai
Récolte : juillet-août
Rendement : 5 à 10 fruits/pied

Laitues : Tournez-vous vers les variétés dites "de printemps", garantissant une croissance rapide. La laitue préfère pousser dans une atmosphère plus fraîche que les autres légumes décrits dans cet article. Semez en terrines sous serre ou sous châssis en février ou mars, en fonction des températures sous abri : quand les températures de la serre atteignent les 12-15° en journée et ne descendent pas en-dessous de 10° la nuit (attention : au-delà des 20°, les laitues montent facilement en graines). Repiquez 4 à 6 semaines plus tard, sans enterrer le collet. Arrosez modérément mais très régulièrement, en évitant de mouiller les feuilles et le collet. Les laitues sont moins gourmandes en engrais que les cucurbitacées ou les solanacées : adaptez les dosages.

Semis : février-mars
Germination : 15°
Plantation : mars-avril
Récolte : avril-mai
Rendement : 8 à 10 salades/m²