

Les légumes racines

Cette dénomination regroupe différentes familles de légumes ayant en commun de développer des racines charnues ou des tubercules. Racines que l'on privilégie pour la consommation, car elles sont dotées d'une excellente faculté de conservation, en plus d'être riches en vitamines et en minéraux. Les légumes racines intègrent ainsi bon nombre de nos menus hivernaux. Mais ils sont aussi présents sur nos tables le reste de l'année, notamment au printemps et en automne, avec les primeurs. La tendance du moment : cuisiner les feuilles en soupes ou en salades. On est fan(e) !!!

Généralités

Leur culture demande un certain savoir-faire, car ces légumes se révèlent assez exigeants sur la qualité du sol et les apports en fumure. Le substrat idéal est meuble, drainé et homogène. Il faudra bêcher notre parcelle en profondeur, éliminer toute pierraille, branchette ou fêtu de paille (pour éviter les fourches). Si la terre est lourde, il faudra apporter du sable ou s'orienter vers une culture sur butte. Les fumures devront être incorporées l'année qui précède le semis : choisissez un fumier bien décomposé, sans résidus de paille (300 kg/100 m²) ou un engrais riche en potasse (NPK = 10 8 15). Évitez le compost maison : il contient souvent énormément de semences de mauvaises herbes. Semez assez superficiellement : une graine trop enterrée donnera une plante affaiblie, plus sensible aux maladies. Pour les mêmes raisons, évitez les plantations trop denses : semez clair et éclaircissez après la levée. La germination peut aussi poser problème. Attendez que la terre soit bien ressuyée pour semer. Et méfiez-vous du vent d'est : il assèche rapidement la surface des sols, qui développent alors une croûte d'où les cotylédons ont du mal à s'extraire. Conséquence : des semis avortés ou des légumes ancrés au sol et difficiles à arracher. Veillez donc à arroser vos semis quand le temps est au sec. Et désherbez régulièrement, car les adventices amènent humidité, maladies et nuisibles. Si vos plants se développent beaucoup, au point de se gêner mutuellement, coupez une partie des feuilles (1/3 max.) ; cela ralentira un peu la croissance de la racine, mais vous éviterez ainsi l'émergence de maladies. Enfin, sachez qu'en principe, on ne repique jamais un jeune plant de légume racine. Certains téméraires le font, mais c'est au risque de casser les jeunes radicelles.

La butte en trapèze

C'est sans doute la technique à privilégier dans les terrains lourds et argileux, ou si l'on veut s'essayer aux cultures hâtées. La culture sur butte améliore le drainage, accélère le ressuyage et le réchauffement de la terre au printemps, facilite l'arrachage. Préparez le sol comme indiqué plus haut et retournez la terre (à la bêche ou à la charrue) sur une épaisseur de 15 à 30 cm en fonction de la taille des légumes à produire (radis, oignons, poireaux, carottes courtes ou longues ...). Creusez une tranchée tous les 50-60 cm environ, assez large pour que vous puissiez y circuler sans gêne. Ramenez la terre au centre de la ligne pour former un monticule, puis passez un rouleau pas trop lourd sur le sommet de la butte pour l'écraser un peu, de manière à former un trapèze. Le fait de raffermir la terre élimine les éventuels vides d'air présents dans le corps de la butte (source de fourches), facilite le traçage d'un sillon et garantit une bonne humidité au niveau des semences (la pluie ne roule pas directement en bas des versants). Semez, puis plombez votre semis avec le dos du râteau pour rendre la surface passée au rouleau plus perméable à la pluie. Côté entretien : binez les versants à la rasette recourbée pour éliminer les adventices. Et, comme la butte a tendance à se tasser, à s'éroder avec le temps, profitez-en pour la relever légèrement en ramenant un peu de terre vers le collet (ce qui lui évitera de verdir).

Conseils

* Radis (brassicacées, crucifères) : N'en semez pas trop à la fois (ils monteront en graines) et pas trop profondément (ils racineront). Pour obtenir des radis piquants, laissez-les avoir soif ou semez du cerfeuil à

proximité. Si au contraire, vous les préférez doux, évitez de les semer entre juin et août, récoltez-les jeunes et sachez qu'il existe des variétés (notamment les hâtives) réputées moins piquantes (De Sézanne, Chériette, Expo, Falco). Contre l'altise : plantez des branches de genêt dans vos semis.

* Betteraves (chénopodiacées) : Hivernez-les à la cave ou dans un endroit frais, sec et sombre. Coupez les fanes et mettez les racines en jauge dans une caissette remplie de sable. Si des repousses de feuilles apparaissent, coupez-les et mangez-les en salade.

* Topinambours (astéracées) : Récoltez-les à partir d'octobre et durant les mois d'hiver. Vu leur productivité maximale et leur caractère envahissant, choisissez-leur un emplacement 'cloisonné', à l'écart des autres cultures et ne jetez jamais de tubercules (même pourris) au compost.

* Poires de terre (astéracées) : Cette cousine des topinambours se cultive comme les dahlias. Plantation mi-avril, arrachage aux premières gelées (la plante est relativement rustique mais n'aime guère l'humidité hivernale). Hivernage en cave, comme les betteraves ou les carottes. Attention aux rongeurs (ils les apprécient beaucoup).

* Carottes, panais (apiacées, ombellifères) : Les graines sont très fines et légères, soyez très précautionneux au moment du semis. Surveillez les oiseaux qui en sont friands (pinsons). La germination est parfois longue (3 semaines pour le panais) ou capricieuse (les carottes proposées en mélange de couleurs ne lèvent pas toutes en même temps, car elles n'ont pas les mêmes facultés germinatives). Les carottes colorées ont souvent un feuillage plus vigoureux, moins vite attaqué par la mouche. Les carottes courtes se récoltent plus vite que les longues. Les semis peuvent commencer en février-mars pour les carottes d'été et vers la fin juillet pour celles d'hiver. La mouche de la carotte est le ravageur le plus souvent évoqué. Les professionnels recommandent une longue rotation (entre 4 et 6 ans minimum !) entre 2 cultures d'apiacées pour réduire les risques d'infestation. En biodynamique, on conseille de cultiver les carottes en dehors des périodes de ponte de l'insecte. Sachant que la mouche de la carotte sévit dans le courant du mois de mai, on préconise de semer des mi-longues hâtives sous abri à la mi-février ou des tardives sur buttes après le 15 août. Quoique ... Le 15 août n'est peut-être plus une date à conseiller : les arrière-saisons très estivales de ces dernières années ont été propices à l'émergence d'une génération supplémentaire de mouches. Il est sans doute préférable de mener la culture sous voile (pas sous volière) jusqu'à la fin de la saison. Pour éloigner les mouches, on conseille parfois d'ajouter des grains de poivre ou du marc de café au moment du semis. Autre nuisible : les araignées rouges. Elles apparaissent souvent quand il a fait chaud et sec (vent d'est) en début de culture. Pour limiter leur propagation, essayez ce truc de vieux jardinier : placez une planche sur les jeunes plants et marchez délicatement dessus (cela remettra la plante en contact avec le sol et donc avec l'humidité, que les araignées rouges n'apprécient pas).

* Chicons, chicorée de Bruxelles (astéracées) : On trouve dans le commerce des racines 'prêtes à l'emploi' qu'on peut facilement faire pousser dans sa cave, dans un seau avec un fond d'eau (2 cm) ou dans une caissette de terreau humide (attention aux mouchettes). On peut aussi essayer la culture en terre de couverture qui produit des chicons plus goûteux, moins amers. Mais cette qualité a un prix. La chicorée de Bruxelles grandit plus lentement en pleine terre et occupe beaucoup d'espace pendant toute la saison. Il faut attendre la fin avril (terre bien ressuyée et températures clémentes) pour semer (très clair) et éclaircir à 7 cm. C'est une culture salissante, surtout au début et le risque de pourriture est élevé si les feuilles sont trop proches. Elle est sensible à certains ravageurs (mouches) et, comme les carottes, demande un délai très long (4-6 ans) entre 2 cultures. Pour ce qui est de la récolte, les chicons cultivés en tranchées sont plus faciles à 'croquer' que ceux produits en bacs (qu'il faut couper au ras du collet). Si on coupe 1 ou 2 doigts au-dessus du collet, on obtient une repousse de feuilles frisottées : la barbe de capucin.

* Patate douce (convolvulacées) : Exotique et gélive, elle demande beaucoup de temps et de chaleur pour se développer. Si vous avez la chance de tomber sur des plants à repiquer, vous pourrez les mettre en terre après le 15 mai. Attention, c'est une volubile, elle a besoin d'un espace conséquent. Une culture sur butte, associée à un

épais paillis ou à du plastique noir est conseillée pour maintenir la chaleur (surtout la nuit). On peut aussi démarrer une culture à partir de tubercules, mais il faut les préparer dès le mois de février en les plaçant dans un verre d'eau, la partie la plus pointue immergée, la partie arrondie à l'air. Attention, le tubercule ne doit pas toucher le fond du verre. Plantez 3 ou 4 allumettes à mi-hauteur de votre patate et faites-les reposer sur le rebord du verre. Maintenez à environ 20° et à la lumière. Patience, ce petit 'bain de siège' prendra bien 2 mois pour produire racines et tiges volubiles. Vous pourrez alors prélever les tiges en les coupant très net au ras de l'œil et les repiquer dans un mélange de sable et de terreau. Maintenez humidité et chaleur. Quelques semaines plus tard, lorsque le plant sera bien raciné et les tiges suffisamment étoffées, vous pourrez le mettre en terre comme décrit plus haut. Récoltez vos patates en septembre et hivernez-les en cave comme les topinambours.

Bien d'autres légumes racines encore (salsifis, crosnes du Japon, ocas du Pérou, rutabagas, ...) sur le site : <https://www.fermedesaintemarthe.com/CT-6684-legumes-racines.aspx>