

PROVISORIE

LE PLAISIR DU PETIT POTAGER

Sous-titre

Directeur de collection
Bernard Bertrand

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés
pour tous les pays.

ISBN : 978-2-35981-174-2
Dépôt légal : mars 2023
© Éditions de Terran, 2023

Éditions de Terran – 355, rue de la Montagne-Noire – 31750 Escalquens
terr@piktos.fr
www.terr@n.fr
@editionsterran
Éditions de Terran



Sommaire

Introduction : Le grand plaisir des 5 sens dans un petit espace, le jardin en 3 dimensions

Partie I : Les savoirs du jardinier

Le sol

- Quel sol ?
- Objectif sol vivant
- Travailler le sol
- Nourrir le sol

Arrosage : la bonne quantité au bon moment

- Quel matériel d'arrosage
- À quelle fréquence
- Le bon moment ?

Protection des plantes

- Une prévention attentive
- Des protections efficaces
- Les principaux ennemis et maladie
- Faire face aux attaques

Les étapes de la culture

- Semer ou planter ?
- Entretenir ses cultures
- Questions-réponses sur les cultures

Point sur les modes et périodes de semis

Des petits espaces potagers

- Quelques idées d'agencements pour un petit potager
- Le jardin vertical
- Les petits « carrés »
- Les cultures intercalaires
- 50 m² pour le plaisir

Un potager hors sol

- Le climat de votre espace
- Quelle « terre » ?
- Les engrais de complément
- Et l'arrosage ?
- Pots, jardinières... dans quoi cultiver ?
- Quelques plantations de potager hors sol

Partie II : 123 plantes pour les petits espaces

Fiches, mode d'emploi

Légumes

- | | |
|---|-------------------|
| Ail | Échalote |
| Amarante | Épinard |
| Arroche | Fenouil |
| Artichaut | Fève |
| Aubergine | Haricot |
| Bette | Laitue |
| Betterave | Mâche |
| Carotte | Maïs |
| Céleri-branche | Melon |
| Céleri-rave | Navet |
| Chicorée sauvage | Oca du Pérou |
| Chicorées scarole et frisée | Oignon |
| Chou branchu du Poitou | Panais |
| Chou de Bruxelles | Pastèque |
| Chou de Chine | Patate douce |
| Chou-fleur et brocol | Physalis |
| Chou frisé non pommé | Poireau |
| Chou-navet (rutabaga) et chou-rave | Pois |
| Chou pommé | Poivron et piment |
| Concombre | Pomme de terre |
| Cornichon | Pourpier |
| Courges | Radis |
| Courgette, pâtisson et courge spaghetti | Tétragone |
| Crosne du Japon | Tomate |
| | Topinambour |

Aromatiques

Aneth
 Angélique
 Basilic
 Bourrache
 Calament népéta
 Carvi
 Cerfeuil
 Ciboule
 Ciboulette
 Consoude
 Coriandre
 Estragon
 Fenouil
 Hysope
 Laurier-sauce
 Lavande
 Livèche

Fleurs

Achillée
 Asperule odorante
 Bégonia
 Bourse-à-pasteur
 Camélia
 Campanule raiponce
 Capucine
 Centaurée bleuet
 Chrysanthème comestible
 Coquelicot
 Cosmos
 Dahlia
 Glycine

Petits fruits

Actinidia
 Caseillier
 Cassissier
 Fraisier
 Framboisier

Marjolaine
 Mélisse citronnelle
 Menthe
 Origan
 Oseille
 Persil
 Raifort
 Rhubarbe
 Romarin
 Roquette
 Sarriette annuelle
 Sarriette vivace
 Sauge
 Serpolet
 Thy
 Verveine citronnelle

Héliotrope
 Jasmin
 Marguerite
 Mauve
 Monarde
 Œillet des fleuriste
 Pâquerette
 Pensée
 Phlox
 Primevère des jardins
 Souci
 Tagète
 Tournesol

Groseillier à grappes
 Groseillier à maquereau
 Mûrier
 Vigne

Annexes

Tableau récapitulatif des plantes par hauteur

Tableau récapitulatif des dates de semis et des modes de production de plants

Tableau des périodes d'occupation de la terre

Index

Lexique.....

Adresses utiles : les pionniers des graines bio

Du même auteur

Remerciements



Introduction
Le grand plaisir
des 5 sens dans
un petit espace,
le jardin en
3 dimensions

d'arbres (vertes ou mortes), les restes des cultures après récolte. Vous pouvez aussi rapporter de vos balades feuilles, fougères... Et si vous pouvez récupérer de la vieille paille ou du vieux foin, cela conviendra très bien aussi ; ne craignez pas d'en mettre trop. Enfin, si vous en avez à disposition, c'est aussi le moment d'épandre le fumier, en le couvrant lui aussi de végétaux. Il va se composter sous cette couche protectrice. En fin d'hiver, vous écarterez cette couverture du sol. Si ce dernier est assez souple, vous n'aurez pas besoin de le travailler ; vous vous contenterez d'écartier la couverture pour semer et planter conformément aux besoins de chaque plante.

Nourrir le sol

Ni trop, ni trop peu : telle est la règle d'une bonne fertilisation. Trop de compost ou d'engrais, et vous récolterez des plantes déséquilibrées. Pas assez, et votre sol s'épuisera, et vous obtiendrez des plantes chétives.

3 règles à respecter :

- faire des apports correspondant aux capacités d'absorption du sol ;
- ne pas enfouir les apports, mais les laisser dans les premiers centimètres du sol ;
- laisser à la terre le temps de digérer.

Dans un très petit jardin, des plantes diverses cohabitent et leurs besoins ne sont pas les mêmes. Il faut par conséquent apporter une fumure « de base » sur l'ensemble du petit jardin, en complétant pour les plantes gourmandes. Pour elles, on peut ajouter du compost dans le trou de plantation (1 l par pied), ou bien un peu d'engrais organique sur la ligne de semis ou dans le trou de plantation.

Attention : Les substrats de culture, utilisés pour produire des plants et pour les cultures en pots, ne sont pas des engrais ; ils sont présentés p. HH (« Un potager hors sol »).

Quels besoins pour quelles plantes ?

Dans un très petit jardin, on fera cohabiter différentes sortes de légumes, mais aussi des fleurs et des aromates, voire des petits fruits

Légumes

Le tableau **ci-dessous** indique le niveau d'exigence des légumes, en 3 catégories :

- Frugaux : ne nécessitent pas d'apport spécial ; cela concerne les Légumineuses et les bulbes.
- Raisonables : ils apprécieront la fertilisation générale apportée à l'ensemble du jardin.
- Exigeants : ces plantes gourmandes auront besoin d'un apport spécial ; il s'agira d'un apport de compost au pied lors de la plantation, ou d'engrais organique dans le sillon de semis.



Pucerons noir sur des fèves.



Pucerons noir sur des fèves.



Pucerons noir sur des fèves.



Pucerons noir sur des fèves.



Pucerons noir sur des fèves.



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

Un truc souvent utilisé : placer des bouteilles plastiques dont on a enlevé le fond, à l'envers, à côté des plants de tomates, de Cucurbitacées et de Solanacées.

On peut compléter éventuellement par des petits goutte-à-goutte (ou tuyaux suintants) pour certaines cultures. On place les goutteurs au plus près des plantes. C'est la meilleure solution pour les plantes espacées : Cucurbitacées, Solanacées, choux...

Les tuyaux poreux sont utilisables pour des cultures en ligne : on les fait serpenter autour des plantes. L'eau suinte tout le long du tuyau, au pied des légumes.

Et qu'en est-il des arrosages programmés ? S'ils assurent un apport en eau régulier même en notre absence, leur inconvénient est qu'ils ne tiennent pas compte de la météo. Qu'une grosse pluie survienne, et ils inondent un sol déjà gorgé d'eau.

À quelle fréquence ?

Les plantes développent leurs racines pour aller puiser dans le sol leurs aliments et l'eau. Pour faire face aux chaleurs et aux sécheresses, elles doivent chercher l'eau en profondeur. Il est donc déconseillé d'arroser tous les jours en petite quantité, ce qui limiterait l'enracinement à la surface. Des arrosages plus espacés mais abondants permettront de stocker l'eau en profondeur, surtout si un bon paillage limite son évaporation. Une fois par semaine peut suffire, voire 2 fois par temps très chaud.

Le bon moment ?

En été, on a tendance à arroser le soir. Si la journée a été ensoleillée, le sol et les plantes sont encore très chauds, voire brûlants par temps de canicule. L'apport d'eau froide peut provoquer un choc thermique, par exemple sur des Cucurbitacées (courgette, courges, concombre) assoiffées, qui absorbent l'eau très vite. Cet afflu d'eau dans les jeunes fruits peut les faire « couler » : l'extrémité du fruit noircit et il pourrit. Mieux vaut arroser le matin, même tard, en veillant à ne pas mouiller le feuillage. C'est là qu'un arrosage programmé peut être efficace : vous pouvez le programmer avant de partir si vous n'avez pas le temps de vous occuper de l'arrosage au lever.

Page ci-contre : 1- L'arrosage au tuyau ouvert. 2- L'arrosage au goulot. 3- Bouteille à l'envers, remplie d'eau, pour l'arrosage des courgettes / melons. 4- Système de goutte-à-goutte. 5- Goutte-à-goutte pour un chou. 6- Goutte-à-goutte pour des melons.

50 m² pour le plaisir

On a parfois pu de place pour un potager, ou peu de temps à lui consacrer, mais cela laisse quand même de multiples possibilités de plaisirs en perspective.

Il faut alors jouer sur l'espace et sur le temps pour arriver à un maximum de cultures sur un espace réduit... et à les faire se succéder dans le temps.

Divisez vos 50 m² en 4 carrés d'environ 10 m², avec des bordures d'aromates et de fleurs. Les plantes vivaces seront placées en périphérie de votre terrain ou en bordure des espaces consacrés aux légumes.

Par ailleurs, pour gagner de la place, gagnez du temps : en plantant plutôt qu'en semant, vous pourrez faire se succéder des cultures. Par exemple, des laitues plantées en petites mottes seront prêtes à consommer en quelques semaines, alors qu'il faudrait au moins 4 semaines de plus si vous les semiez. Ce sera également le cas des autres salades, arroches, bettes, betteraves, fenouils, Cucurbitacées... pour lesquels il sera préférable d'acheter des plants en mottes ou en godets.

Les plantes à éviter ou à limiter à quelques pieds :

- Les plantes encombrantes ou de culture longue : endives, poireaux, choux, cardons, oignons, ails, pommes de terre de conservation.
- Les vivaces encombrantes spécifiquement : artichauts, asperges, topinambours, fraisiers...

Vous ne remplirez pas de silos pour l'hiver... mais préférerez les semis et plantations successifs qui vous permettront de récolter plus longtemps un peu de légumes à la fois : salades, mais aussi petits navets et radis.

Les grands de l'été – tomates, aubergines, poivrons, courgettes et concombres (palissés) – seront bien sûr présents. Lorsqu'ils sont encore petits, planter des salades entre leurs pieds.

Les haricots peuvent sembler prendre de la place, mais sont tellement savoureux fraîchement cueillis !

D'autres encore peuvent se planter en petits groupes, à raison de quelques pieds de chaque : arroches, bettes, fenouils, céleris-branches. Associez différentes plantes, comme épinards et salades, avec les légumes racines – carottes, navets, betteraves, radis...

Et puis glissez ici et là quelques fleurs (semées en godets) : capucines, œillets d'Inde, cosmos bas, soucis, zinnias...

Page ci-contre : 1- Laitue au pied d'une aubergine. 2- Chicorée frisée entre tomates. 3- Œillets d'Inde entre tomates. 4- Laitues entre poireaux. 5- Petits navets entre tomates.



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]

Fiches, mode d'emploi

Toutes les plantes peuvent trouver place dans un petit potager, même celles qui *a priori* sont plus encombrantes ou occupent le sol longtemps.

Pour chaque plante répertoriée ici, vous trouverez une fiche de culture (voir aussi p. XX-XX les récapitulatifs des périodes et modes de semis).

En tête de chaque fiche sont indiqués :

- le nom scientifique de la plante ;
- sa famille ;
- son rythme de culture (plante annuelle, bisannuelle, vivace caduque ou persistante) ;
- la partie qui est consommée (feuilles, fruits...) le cas échéant.

Des symboles vous donneront également les informations sur l'exposition préférée de la plante, ses besoins en fertilisants et en eau, ainsi que la place qu'elle occupe en hauteur et en largeur. Ce sont des indications génériques, fournies à titre indicatif, qui doivent être modulées en fonction de votre région et de votre jardin :

- Les dimensions de la plante dépendront de la richesse du sol ; si vous reprenez un terrain pauvre ou après un chantier, vos plantes prendront sans doute moins de place.
- Les hauteurs sont indiquées pour des variétés moyennes ; par exemple, certaines variétés de tomates ne dépasseront pas 80 cm, alors que d'autres pourront dépasser 1,50 m. Il faut donc tenir compte des informations figurant sur les sachets de graines ou données par les fournisseurs de plants.
- Dans le Sud, une exposition à mi-ombre sera bénéfique à la plupart des plantes, alors que dans le Nord, la majorité des plantes appréciera le plein soleil.
- La fréquence des arrosages sera aussi fonction de la nature du sol, selon qu'il garde l'eau (sol au complexe argilo-humique riche) ou est très filtrant (sol sableux).
- L'apport de fertilisants devra être plus important dans les sols pauvres. Au fil des années, il devra diminuer au fur et à mesure que votre sol se fortifiera.

Légende des symboles :



Exposition au soleil.



Exposition à mi-ombre.



Pas d'apport nécessaire.



Planter dans un terrain normalement fumé.



Apporter du compost ou de l'engrais organique au semis ou à la plantation.



Supporte la sécheresse, n'arroser que par grandes chaleurs.



Sobre, mais arrosage régulier nécessaire.



Assoiffée : arrosages abondants et réguliers nécessaires.



Hauteur de la plante.



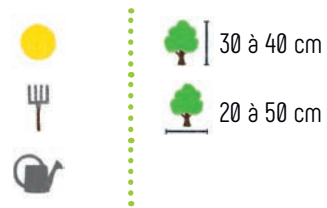
Largeur occupée par la plante.

Puis, pour chaque plante, le calendrier vous indiquera les différents moments de la culture : semis —, plantation —, récolte —.



AIL*Allium sativum* – Liliacées

Annuelle – Partie consommée : bulbe



Tous sols, avec une préférence pour les sols calcaires.

Craint la fumure fraîche et l'excès d'eau.

Planter les caïeux (ou gousses) tous les 10 cm, à 25 cm entre les lignes d'autres légumes, la pointe en haut. Ne planter que les caïeux extérieurs de la tête d'ail. Compter 100 g pour 1 m².

Désherber et biner en dégageant bien les bulbes.

- Variétés se plantant en octobre-novembre : ail blanc (de la Drôme, de Lomagne), ail violet de Cadours ; gros rendement mais conservation moyenne.
- Variétés se plantant en octobre-novembre ou en février-mars : ail rose de Lautrec, ail rose d'Auvergne ; rendement moyen mais bonne conservation.

Pour une occupation minimum du sol, on plantera en mars une de ces variétés, ou bien on récoltera l'ail « en vert » dès le mois de juin pour une consommation rapide. N'arroser que pendant les périodes sèches, et arrêter plusieurs semaines avant la récolte.

Supprimer les tiges florales.

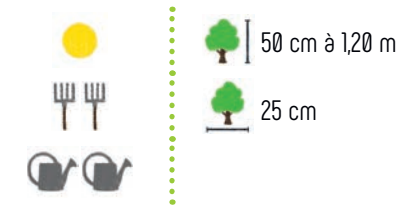
On évitera comme « mauvais voisins » les plantes nécessitant des arrosages réguliers lorsque l'ail termine de mûrir en fin de printemps.

Pour récolter l'ail, arracher les gousses par temps ensoleillé, puis les laisser sur le sol quelques jours avant de les suspendre dans un endroit aéré, sec et frais.

À noter : l'ail rocambole porte de nombreuses bulbilles au sommet de sa tige florale, qui sont consommables ; plantées, elles formeront un bulbe l'année suivante, lequel sera replanté et donnera de belles têtes.

AMARANTE*Amaranthus sp.* – Chénopodiacées

Annuelle – Partie consommée : feuilles, graines



Tous sols.

Semis en petites lignes. On récolte au bout de 6 à 8 semaines, en éclaircissant les feuilles de 8 à 10 cm.

L'amarante peut occuper le terrain entre 2 cultures ; on peut par exemple l'installer avant de planter en juin des Cucurbitacées. On peut aussi planter tomates (et autres Solanacées) et Cucurbitacées autour de l'amarante, et la laisser entre les plants jusqu'à ce qu'elle monte en graine.

On consomme les feuilles (comme les épinards) et les graines (comme des céréales). Celles-ci sont très fines, et se ressèment et se disséminent... l'amarante est donc parfois considérée comme invasive.

Plusieurs espèces existent : amarante queue-de-renard, amarante rouge, amarante tricolore, amarante à feuilles de saule...

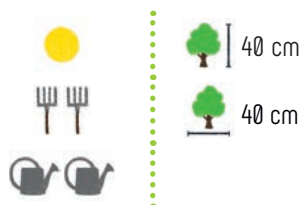
Les feuilles peuvent être récoltées au fur et à mesure, comme pour les épinards.

Plante décorative avec de longues panicules de graines très fines, l'amarante est également un aliment ancestral d'Amérique du Sud.

TÉTRAGONE

Tetragonia tetragonioides – Aizoacées

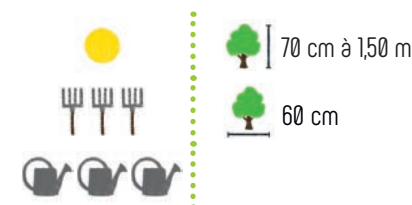
Annuelle – Partie consommée : feuilles



TOMATE

Solanum lycopersicum – Solanacées

Annuelle – Partie consommée : fruits



Tous sols.

Aussi surnommée « épinard de Nouvelle-Zélande », la tétragone supporte bien la sécheresse et remplace l'épinard en été.

Semer dans une terre réchauffée ; faire tremper les graines 24 heures avant de semer en poquets de 4 ou 5 graines, à 40 cm d'écartement, *ou* semer en godets et repiquer quelques semaines plus tard. 3 ou 4 poquets donnent déjà de bons plants. La tétragone peut n'occuper le terrain que 2 à 2,5 mois.

Récolter au fur et à mesure.

La tétragone se cuisine comme les épinards.

Elle peut prendre place entre une culture récoltée au printemps (fève, oignon nouveau...) et une culture d'automne.

Tous sols.

Exigeante en chaleur et en eau.

Le plus simple est d'acheter les plants en mottes ou en godets, sauf pour des variétés rares, pour lesquelles on peut faire ses propres plants.

Semer en terrine à chaud (16 à 20 °C) et repiquer en godets de 8 cm. Planter à un écartement de 50 à 80 cm, avec un tuteur.

Ajouter un seau de compost dans le trou de plantation, avec une poignée d'ortie si possible. Désherber, biner, pailler abondamment, et arroser copieusement et régulièrement, mais pas tous les jours.

Traiter préventivement contre le mildiou avec des pulvérisations de cuivre (bouillie bordelaise ou acétate) ou de décoction de prêle. La tomate apprécie les purins végétaux (ortie, consoude).

Pour avoir une belle récolte, il faut tailler, en supprimant les gourmands qui apparaissent à l'aisselle des feuilles. À partir de fin août – plus ou moins tôt selon le climat local –, on supprime toutes les nouvelles fleurs qui apparaissent pour que les premières aient bien le temps de mûrir.

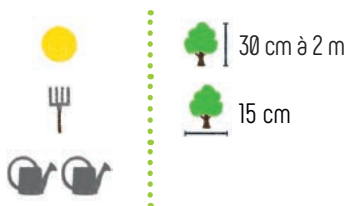
À l'automne, on peut ôter des feuilles pour donner plus de soleil aux derniers fruits. Avant les gelées, rentrer les derniers fruits, qui finiront de mûrir étalés sur des cageots. Pour savourer les tomates, il faut attendre qu'elles soient bien mûres.

Préférer les variétés traditionnelles (non hybrides), qui donnent d'excellents résultats. Il faut fouiner dans les catalogues pour essayer des curiosités. Du blanc au rouge foncé en passant par l'orange et le jaune, de la tomate cerise à la cœur-de-bœuf, de la ronde à la pointue, il faut les tester pour trouver ses favorites.

CAPUCINE

Tropaeolum majus – Tropéolacées

Annuelle – Parties consommées :
feuilles, fleurs, graines



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
☀			Semis									
🌱			Plantation									
🍷						Récolte						
☀												
🌱												
🍷						Récolte						

Tous sols.

A besoin d'arrosages réguliers.

Semer en godets sous abris en mars, ou en pleine terre en mai. Les capucines sont très frileuses : ne les mettre en terre qu'après les derniers froids.

On trouve 2 types de variétés : les capucines naines ou grimpantes. Ces dernières peuvent couvrir murs et pergolas, auxquels elles se fixent par des crampons.

Les capucines attirent les pucerons noirs : elles peuvent ainsi avoir un rôle d'avertisseur, plantées par exemple à côté des haricots.

La floraison se produit de juin à octobre ; les fleurs peuvent être de couleur jaune, orangée ou rouge.

Pas uniquement ornementale, la capucine a aussi des usages alimentaires : on ornera les salades de ses fleurs ou de ses jeunes feuilles au goût poivré. Ses jeunes graines tendres (récoltées bien vertes) peuvent être confites au vinaigre bouillant puis consommées à la manière des câpres. Ses usages peuvent également être aromatiques (parfois surnommée poivre du Pérou), et même cosmétiques (on peut préparer avec ses fleurs des soins pour les cheveux).

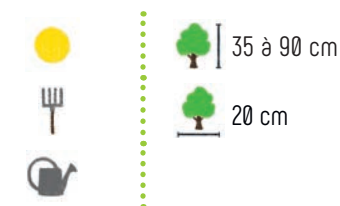
À noter : la capucine tubéreuse est une curiosité botanique et alimentaire. C'est une plante grimpante (jusqu'à 2 m), qui fleurit tardivement (août) et forme à l'automne des petits tubercules. Ceux-ci doivent être récoltés avant les gelées. On couche et on butte les plants encore jeunes pour favoriser la formation de racines, et donc de tubercules.

CENTAURÉE BLEUET

Synonyme : bleuet

Centaurea cyanus – Astéracées

Vivace caduque ou annuelle –
Partie consommée : fleurs



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
☀			Semis									
🌱			Plantation									
🍷						Récolte						

Tous sols.

Assez rustique.

Semer en mars-avril en godets. La levée se fait en 10 jours entre 10 et 18 °C. Mettre les plants en place en mai, avec 20 à 30 cm d'écartement.

La floraison se produit de mai à septembre. Les fleurs sont très mellifères, et leurs coloris peuvent être très divers selon les variétés : blanc, rose, bleu, marron foncé, rouge carmin, pourpre, lilas, rose vif, jaune citron...

On retrouve plusieurs types de variétés :

- centaurée bleuet 'Florence' : 35 cm ;
- centaurée bleuet double : 60 à 90 cm, à fleurs doubles non odorantes ;
- centaurée odorante : 60 à 80 cm, à grandes fleurs parfumées aux pétales pointus.

Les fleurs de centaurée bleuet sont savoureuses en décoration de divers plats et salades. On en fait aussi des tisanes aux vertus digestives.

Tableau des périodes d'occupation de la terre

Légumes et aromatiques annuels et bisannuels

Périodes moyennes :

- à avancer en début d'année dans les zones les plus douces (sur les côtes et dans le Sud) et à retarder en zones froides ;
- à avancer à l'automne en zones froides et à retarder en zones douces.

Légendes :

- En cas de gelées faibles
- Selon les variétés
- Semis successifs

Dans le cas de semis ou cultures successifs, le tableau ci-après indique la durée minimum d'une culture et en précise la ou les saisons. Vous vous reporterez aux fiches correspondantes dans la partie II pour choisir quand planter et quelles variétés privilégier pour une occupation minimum du sol.

Plante	Durée minimum d'une culture	Périodes de culture en pleine terre
Ail	4 à 8 mois	Octobre ou mars à juillet
Amarante	3 mois	Mars à octobre
Arroche	3 mois	Mars à octobre
Aubergine		Mai jusqu'aux gelées
Bette		Avril jusqu'au printemps suivant ●
Betterave	3 mois	Mars-avril jusqu'aux gelées
Carotte	4 mois	Avril à octobre
Céleri-branche	3 à 4 mois	Mai jusqu'au printemps suivant ●
Céleri-rave		Mai à octobre
Chicorées sauvages (pain de sucre et rouges)		Août jusqu'au printemps suivant
Chicorées scarole et frisée	2 mois	Mai jusqu'au printemps suivant ●
Chou branchu du Poitou		Juillet jusqu'au printemps suivant ●
Chou de Bruxelles		Août jusqu'au printemps suivant ●

Plante	Durée minimum d'une culture	Périodes de culture en pleine terre
Chou de Chine	3 à 4 mois	Juin jusqu'à l'automne ●
Chou-fleur		Toute l'année ●
Chou frisé non pommé		Juin à mars ●
Chou-navet (rutabaga)	2 à 3 mois	Avril à décembre ●
Chou pommé		Toute l'année ●
Chou-rave	2 à 3 mois	Avril à décembre ●
Concombre	4 mois	Mai à octobre
Cornichon	4 mois	Mai à octobre
Courges		Mai à octobre
Courgette		Mai à octobre
Crosne du Japon		Mai à décembre
Échalote	4 mois	Octobre ou mars à juillet-août
Épinards d'hiver	3 mois	Août jusqu'au printemps suivant ●
Épinards de printemps	2 à 3 mois	Mars à août
Fenouil	3 mois	Mai à juillet jusqu'au printemps suivant ●
Fève		Octobre ou février à juin
Haricot à rames		Mai-juin à octobre
Haricots en grains		Avant le 15 juin jusqu'à octobre
Haricot nain	2 à 2,5 mois	Mai à octobre ●
Laitue	1 à 1,5 mois	Février au printemps suivant ● ●
Mâche		Août jusqu'au printemps suivant ●
Mais	3 mois	Mai à octobre
Melon		Mai à septembre
Navets d'hiver	2 mois	Août jusqu'au printemps suivant ●
Navets de printemps	2 mois	Mars à juillet
Oca du Pérou		Mai à décembre *
Oignon		Octobre ou février à juillet ●
Panais		Février-mars jusqu'au printemps suivant ●
Pastèque		Mai à juillet (melons d'eau) ou octobre (pastèques à confiture)
Pâtisson		Mai à octobre
Physalis		Mai à octobre