

# Il ne suffit pas d'attendre la pluie...



Pendant l'été, Jean Petit fait le bonheur de certains de ses voisins en allant arroser leurs plantations. (Photo archives Le Rép.)

Ces prochaines semaines, certains d'entre nous vont pouvoir profiter de leurs vacances tant attendues. Ceux qui, malheureusement, n'ont pas de "charmant voisin sur qui compter" vont prier le ciel pour que leur potager reçoive quelques ondées bienvenues pour entretenir, principalement, haricots verts et salades pendant leur absence. Vacances ou pas, nous allons doubler nos semis de carottes et procéder au repiquage des poireaux pour notre consommation hivernale. Pour cela, dans une terre riche et bien travaillée en profondeur, traçons des sillons tous les 15 cm environ et, dans chacun d'eux, tous les 10 cm,

après avoir raccourci les feuilles de moitié et les racines également, nous enterrerons nos poireaux profondément pour qu'ils résistent mieux à la chaleur et que le fût soit plus blanc. N'oublions pas de les arroser copieusement lors de ce repiquage.

## Les endives et betteraves à repiquer

Nos betteraves et nos endives se sont déjà bien développées. Pour leur permettre de continuer leur croissance, nous allons les éclaircir et repiquer les plants les plus vigoureux. Ceci après avoir raccourci les feuillages de chacune et légèrement les racines des endives afin d'obtenir les chicons les plus gros possibles lors de l'arrachage, à partir de novembre prochain seulement. Là encore, n'hésitons pas à arroser copieusement à l'occasion du repiquage. Nos courgettes et nos cornichons fructifient de jour en jour. Examinons bien chaque pied tous les jours, surtout si le temps est orageux car les unes comme les autres grossissent à vue d'œil. Soulevons bien chaque branche si nous ne voulons pas risquer de trouver un concombre à la place d'un cornichon...

Nos melons, quant à eux, commencent à se former. Pour leur permettre de grossir plus vite et pouvoir y goûter fin août, nous allons devoir tailler chaque rameau portant des fruits à deux feuilles au-dessus du dernier. Il est bon de ne pas garder plus de trois fruits sur chaque rameau. Si nous n'avons pas pris soin de pailler la planche, nous installerons les melons sur des planchettes afin de les protéger de l'humidité de la terre en cas de pluie. A partir de la mi-juillet et jusqu'à fin août, selon leur état d'avancement, nous allons pouvoir récolter nos oignons, échalotes et aulx. Nous choisirons une période de beaux jours de façon à pouvoir les laisser sécher à même la terre avant de les rentrer dans un local bien aéré. Nous ferons de même selon les espèces pour nos pommes de terre. Les aubergines, elles, vont commencer à fleurir. Pour obtenir de beaux fruits, nous allons supprimer tous les rejets naissant à la base des pieds car ils n'arriveront jamais à fructifier. En dehors de la tige principale, nous garderons deux ou trois tiges secondaires qui seront également porteuses de fruits. Nous limiterons le nombre de fleurs à 3 ou 4 de manière à

n'avoir que quelques gros fruits plutôt qu'une dizaine minuscule et sans intérêt. Début août, nous sèmerons nos radis noirs pour l'hiver ainsi que la mâche. Pour cette dernière, après avoir désherbé la planche prévue à cet effet, nous la sèmerons soit en ligne soit à la volée sur un sol assez sec. Nous rabattons la terre avec le dos du râteau et la tasserons légèrement avant d'arroser notre semis.

## Renouveler les semis de haricots jusqu'à la mi-août

Nous pourrions aussi semer certains poireaux pour les consommer en avril, sachant qu'ils ne deviendront pas très gros. Ils sont souvent appelés poireaux baguettes et ne nécessitent pas de repiquage qui aurait alors pour conséquence de ralentir encore leur végétation avant l'hiver. Dès la levée, nous supprimerons les plants en surnombre pour n'en conserver qu'un tous les 8 à 10 cm. Jusqu'au 15 août, nous renouvelerons nos semis de haricots qui devraient nous permettre de belles récoltes jusqu'à fin octobre. Si, bien sûr, nous prenons soin de les arroser régulièrement et faisons la

chasse aux pucerons. Dans nos massifs, nous couperons toutes les fleurs fanées, principalement celles de nos rosiers qui épuiseront la plante et retarderont la floraison suivante. Il va être aussi grand temps de semer en pleine terre nos vivaces et bisannuelles qui fleuriront l'an prochain, comme les giroflées, mulliers, roses trémières, pensées et myosotis. Si ce n'est déjà fait, tuteurons nos dahlias à grandes tiges et enlevons-leur les fleurs fanées. Nous ferons également la toilette de nos clématites qui viennent de fleurir en leur ôtant les pousses faibles. Durant la deuxième quinzaine d'août, nous procéderons à la division des touffes de nos plantes vivaces à floraison printanière comme les pivoines et les iris. Enfin, au verger, nous surveillerons les branches très chargées en fruits. Il ne faut pas hésiter à les étayer si nécessaire pour éviter de les voir céder sous leur poids.

• **Conseils fournis par Jean Petit, correspondant local des Jardiniers de France, 40 bis, rue de Provence à Savigny (tél. : 06.88.32.65.23.) et ayant leur source dans leur revue mensuelle "Pour nos jardins".**

## ■ Coup de projecteur au verger avec l'association des Croqueurs de pommes

# Les pêches plates, vous y avez pensé ?

Elles sont vraiment originales ces pêches plates. A se demander si elles ont un goût de pêche. Rassurez-vous, cette curiosité de la nature n'est pas le fruit des techniques OGM. Il s'agit bien d'une espèce naturelle, ancienne, d'origine chinoise, nommée Pentoo en Asie. La pêche plate a été introduite en France en 1857, puis oubliée. Sa chair fondante, parfumée et sucrée est tout aussi méritante que celle des meilleures variétés classiques. Bien que pesant environ 20 % de moins qu'une pêche ronde catégorie 1 (200 g), sa chair est très abondante car son noyau est plus petit. De nouveau cultivées dans la vallée du Rhône et dans le Sud-

Ouest, les pêches plates se retrouvent sur la plupart des étals de marchés et sont mises en culture chez des pépiniéristes français. Les variétés de pêches plates produites chez nous sont des nectarines à chair jaune et des pêches à chair blanche et jaune. Ces variétés sont toutes autofertiles mais de meilleurs résultats de fructification ont pu être observés avec la plantation d'autres pêchers à proximité. Parmi la liste des variétés présentées ci-après, seules la Saturne et la Sweet cap ne sont pas des créations de l'Inra. Voici ci-après celles mises en culture actuellement :

- **Mésembrine** : une nectarine à chair jaune, sucrée. Arrive à maturité après le 15 juillet (vallée du Rhône).
- **Ornella** : une pêche jaune, savoureuse, qui arrive à maturité fin juillet (vallée du Rhône).
- **Oriane** : pêche jaune, ferme et juteuse, arrive à maturité à la fin de la première semaine d'août.
- **Ordigan** : pêche jaune à la peau de couleur foncée, à maturité mi-août.
- **Oriola** : nectarine jaune à maturité après la mi-août.
- **Saturne** (en photo) : pêche blanche d'origine américaine

de bonne qualité gustative, très belle floraison, les fleurs ont une forte odeur de miel. A maturité durant la première quinzaine de juillet en vallée du Rhône.

- **Sweet cap** : grosse pêche blanche, bien sucrée et de bon calibre. A maturité début août.
- **Jalousia** : vigoureuse et productive, chair jaune, douce, maturité mi-août/début septembre.

## Traitement préventif contre la cloque

Sur le plan cultural, comme les pêchers classiques, ces pêches plates sont plus ou moins sensibles aux maladies. Il est nécessaire de pratiquer, à la saison adéquate, des traitements préventifs contre la cloque qui a déjà fait des gros ravages au printemps dernier. La cloque est une maladie cryptogamique provoquée par un champignon, le Taphrina deformans, qui se manifeste au début de la végétation, à la formation des feuilles qui se gaufrant et deviennent rougeâtres. L'attaque peut durer une dizaine de jours. Le champignon est très actif dans une atmosphère humide associée à des températures comprises entre 10 et



La pêche plate Saturne est une pêche blanche d'origine américaine dont les fleurs ont une odeur de miel. (©Yves Rainisio)

15°C. Il n'existe pas de traitement chimique curatif, que du préventif. Attention, la bouillie bordelaise et les produits chimiques contre la cloque sont défoliant sur les fruitiers à noyau et à pépins. Seules les feuilles de vigne et les tomates supportent sans dommage l'oxyde et le sulfate de cuivre. Leur usage est toujours recommandé pendant la dormance ou à la fin de la chute des feuilles. Si l'attaque n'est pas trop virulente, vous supprimerez à la main, une à une, les feuilles atteintes et les ferez disparaître ou les brûlerez. Surtout ne pas couper les branches. Ne supprimer que les jeunes pousses

noircies. Une nouvelle sortie de feuilles apparaîtra sur des bourgeons latents. A 21°C, le champignon n'agit plus, des feuilles saines vont repousser et assureront le bon développement des petites pêches déjà formées. Une exposition sud-est, abritée de la pluie, atténue sensiblement les attaques. A noter que des variétés telles que la Précoce de Hâle, Veloutée de Champagne, Grosse mignonne, Charles Ingouf sont rustiques et résistent à la "cloque".

■ **Claude Ollivier**  
• **Pour plus d'infos ou des renseignements sur les Croqueurs de pommes, tél. : 06.60.74.93.72.**

### En +

**Variétés de pêches**  
Les pêches "classiques" sont divisées en quatre catégories : les pêches, les pavies, les nectarines, les brugnons. Elles ont une peau duveteuse, le noyau libre et la chair jaune ou vineuse.  
Les pêches à épiderme duveteux, le noyau est fortement adhérent à la chair, la chair est ferme, goûteuse, excellente pour les tartes.  
Les pêches à peau lisse brillante, colorée, elles sont le plus souvent à chair jaune et à noyau libre.  
Les pêches à peau lisse brillante, colorée, elles sont le plus souvent à chair blanche, à noyau adhérent à la chair. Leur culture est sensible à la cloque et au monillia.