

Alliacées

Selon la classification phylogénétique, les Alliacées sont des Amaryllidacées. Bonne association avec les carottes.
Conseils général de culture : les alliacées craignent les surplus d'humidité. Il leur faut un sol drainant.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG							
Ail d'automne Précoce Allium sativum <i>Alliacées</i>				RE	RE	RE			Bu	Bu	(Bu)						Terre bien drainée et ensoleillée. Planter sur des buttes si nécessaire pour éviter l'humidité ! Ne pas planter le caïeux central. L'ail d'automne donne les plus belles récoltes.	Violet Primor. Grande précocité, adaptée pour une production en vert.								
Ail d'automne Demi-tardif Allium sativum <i>Alliacées</i>						RE	RE		Bu	Bu	Bu	(Bu)				10x20cm			x	x						
Ail d'automne Tardif Allium sativum <i>Alliacées</i>	(Bu)							RE	RE		Bu	Bu	Bu													
Échalions Allium cepa <i>Alliacées</i>		ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST		P	P					10cm	x		Légume qui se situe entre l'oignon et l'échalote. Le parfum de l'échalote est bien plus prononcée. Ne se conserve pas longtemps.	250	2				
Échalote ronde/longue/ Demi-longue Allium ascalonicum <i>Alliacées</i>		P	P	P				RE	RE								15x30cm			Cuisse de poulet Jermor, Longor Ronde Red Sun, Golden Gourmet, Lyska Demi-longue Mikor, Blanche hermine, Ardente	x	x				
Oignon blanc, hâtif ou « de printemps » Allium cepa <i>Alliacées</i>		P	S P	S RE	S RE			(SP)	(SP)		P	P		15 °C			10x15cm			Peut se manger cru. Bonne conservation en frais.	250	2-3				
Oignons de couleur (de conservation) Allium cepa <i>Alliacées</i>		P	(S) P	(S)				RE	RE								10x30cm			Les oignons de couleurs se mangent cuits, sauf le rouge qui peut se manger cru, comme le blanc.						
Poireau d'hiver Allium ampeloprasum var. porrum <i>Alliacées</i>	SA	SA		ST	ST		P		RE	RE	RE	RE	RE	RE	RE	RE	12 °C	12 jours	15x25cm	3 kg/m2			Plus de goût après la gelée.	Bonne association avec les carottes. Var. : Bleu de Solaise ou le Géant d'hiver.	400	2-3
Poireau perpétuel Allium ampeloprasum <i>Alliacées</i>	RE	RE	RE	RE	RE	RE	P	P	Bu	Bu	P	P					10x35cm	3 kg/m2		Enfoncez les bulbilles de poireau perpétuel à 4 / 5 cm de profondeur. Butter 2 fois au cours de la saison.			Récolte des feuilles, 3 mois après a première plantation.			

Amaranthacées + Tétragone

Les Amaranthacées comprennent maintenant les chénopodiacées, selon la classification phylogénétique.
En association, éviter les Apiacées

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG				
Amaranthes à grains (La plus précoce : K432) <i>Chénopodiacées</i>			SA	SA	ST P	P		R	R				15 °C				20x50cm	1 kg/m2		Feuilles riches en carotène, fer, calcium, protéine, vitamine C.	Récolte des épis avant que les graines ne commencent à tomber.	1200	4
Arroche Atriplex hortensis <i>Chénopodiacées</i>			SA	SA	ST P RE	ST P RE	RE	RE	ST	ST			L 10 °C	14 jours	20x40cm	x				Peu nourrissant. Récolter les feuilles de préférence le matin. L'arroche blonde est la plus savoureuse. Comme l'épinard mais plus facile à cultiver et plus longue récolte.		250	4
Betterave Beta vulgaris <i>Amaranthacées</i>			SA	SA	ST P	ST P		RE	RE	RE	RE	RE	15 °C	9 jours	15x30cm	2 kg/m2				La blanche est exceptionnelle (Albina vereduna), à essayer ! Précoce : Noire plate d'Égypte. Tardive, à conserver : Crapaudine. Détruit : la + sucrée. La Chioggia.		50	5
Blette à cardes, Bette ou Poirée Beta vulgaris <i>Amaranthacées</i>	RE	RE	RE	SA	SA	ST P	ST P	RE	RE	RE	RE	RE	16 °C	11 jours	40/50cm	3 kg/m2				Mettre 5/7 graines par godet. Repiquez quand les feuilles ont 10cm. Les blettes de couleur nous semblent meilleures que les blanches. A découvrir aussi : la bette épinard.		50	5
Épinard de printemps Spinacia oleracea <i>Chénopodiacées</i>		(ST)	ST	ST	ST	ST	RE	RE					13 °C	6 jours	25cm	3 kg/m2				Préfère une expo mi-ombre.	Monstrueux de Viroflay, Galaxy, Junius, Lazio, Matador	100	4
Épinard d'automne et hiver <i>Chénopodiacées</i>	RE	RE						(ST)	ST	(ST)										L'Épinard est un bon engrais vert à enfouir au printemps, été, automne.	Géant d'hiver		
Tétragone Tetragonia tetragonioides <i>Aizoacées</i>			SA	SA	ST P	ST P		RE	RE	RE	RE		15°C	9 jours	70x70cm	2 kg/m2				La tétragone est utilisée en cuisine comme l'épinard... mais pour l'été. Elle est frileuse et se sème à l'abri en godets jusqu'en avril.		12	4

Apiacées

Association : Alliées, Fabacées / Éviter : Amaranthacées, Poacées. Le trempage des graines pendant 24h est conseillé.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG		
Carottes précoces ou « primeurs » Daucus carota <i>Apiacées</i>	(SA)	SA	SA (ST) P	ST P (R)	RE	RE											Levée lente. Pour accélérer la levée, faites tremper les graines 24 heures pour faciliter la germination. Bonne association avec les poireaux. A éclaircir rapidement.	Touchon, Nantaise, Ronde de Paris	900	3-4	
Carottes de saison ou « estivales » Daucus carota <i>Apiacées</i>			(ST)	ST	ST								10 °C	18 jours	25x5cm	2 kg/m2					Rodelika, Nantaise, Meaux
Carotte d'hiver (de conservation) Daucus carota <i>Apiacées</i>					(ST)	ST	ST														Colmar (grosse et extra), Chantenay à cœur rouge, Gniff (violette)
Céleri-Branche Apium graveolens <i>Apiacées</i>		(SA)	SA	SA	ST P	P				RE	RE	RE	RE	L 13°C	18 jours	40 cm	Gourmand + Aime la cendre de bois (1 poignée/m²). Maintenir la terre bien humide.	2500	6		
Céleri-Rave Apium graveolens var. rapaceum <i>Apiacées</i>		SA	SA	(SA)	P	P					RE	RE	RE		30x30cm	3 kg/m2				Astuce : citronner un céleri rave coupé ou râpé le préserve de l'oxydation.	
Cerfeuil tubéreux Semis de début d'hiver Chaerophyllum bulbosum <i>Apiacées</i>												ST	ST				Ne prendre que les graines de l'année Feuillage toxique ! Récolte quand le feuillage jaunit. Petit tubercule au goût très fin de châtaigne, maturation en cave jusqu'en octobre.	450	3		
Cerfeuil tubéreux Semis de fin d'hiver Chaerophyllum bulbosum <i>Apiacées</i>		ST	ST								RE			Printemps suivant	2x40cm					Doléane, Végas	
Fenouil bulbeux Foeniculum vulgare var. dulce <i>Apiacées</i>			SC+	SA PA	(P)	P				RE	RE	RE	RE	20 °C	10 jours	20cm	Semis au chaud et planter sous abri en avril. Semis à l'abri et planter début juin	Pour la vallée du Cousin : 'Zefa Fino', 'Selma', 'Geant Mammouth'	250	3	
Panais Pastinaca sativa <i>Apiacées</i>			SA	ST	ST					RE	RE	RE	RE	21 °C	25 jours	15x30cm	Levée capricieuse (trempage de 24h utile). Graines de l'année uniquement.	220	1-2		
Persil tubéreux Petroselinum crispum var. Radicosum <i>Apiacées</i>			SA	ST	ST								18 °C	28 jours	15x30cm	2 kg/m2				Germination longue. Eclaircir rapidement Grosse racine blanchâtre de 15 cm.	500

Astéracées

Associations possibles : Fabacées, Brassicaées (ex : Choux tous les 80cm et salades dans les intervalles)

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG				
Artichaut Cynara scolymus <i>Astéracées</i>		SA	SA	SA	ST	ST	RE	RE	RE	RE	RE	RE	21 °C	23 jours	100x100		Très gourmand. Fumer avant plantation et pendant le croissances.. Produit entre 3 et 4 ans. Avant l'hiver, ne garder que 4 oeillets par pied et bien pailler. Var. : Le vert de Laon	20	7				
Cardon Cynara cardunculus <i>Astéracées</i>		SA	SA		ST				RE	RE	RE		12 °C	10 jours			Le mieux est de le semer sous abri en godet. Le faire blanchir en septembre avec une collerette de paille.	25	5				
Chicorée Frisée Cichorium endivia var. Crispum <i>Astéracées</i>					(ST)	ST	ST	P			RE	RE	L 20°C	5 jours	2 kg/m2	La ficeler en septembre pour la blanchir.	Frisée de Moux : résiste à la chaleur et à la sécheresse. Grosse bouclée, Casque d'or	600	5				
Chicorée Scarole Cichorium endivia 'latifolium' <i>Astéracées</i>					ST	ST	P			RE	RE	RE				Peut aussi se semer en godet.	Les variétés cornets d'Anjou et de Bordeaux résistent le mieux au froid.						
Chicorée Pain de sucre Cichorium intybus 'Pan di Zucchero' <i>Astéracées</i>	RE					ST	ST	P			RE	RE				RE	Chicorée à grosses racine : à semer impérativement en pleine terre. Puis éclaircir et repiquer les plants.						
Endive Cichorium intybus var. Foliosum <i>Astéracées</i>	RE	RE	RE	RE	ST	P	P	P			F	F				RE	RE			Chicorée de Bruxelles ou chicorée Witloof. Forcer en cave ou sous paille en pleine terre en octobre/novembre, quand les racines sont font 25mm de diamètre.			
Laitue « pommée » (beurre) de printemps Lactua sativa capitata <i>Astéracées</i>	(SA)	SA	SA			RE	RE						L 5 °C	8 jours	25cm	2 kg/m2	Aujourd'hui appelée « laitue pommée », la laitue beurre était très prisée au XIXe, en raison du fondant de ses larges feuilles.	Val d'orge, Gotte jaune d'or, Reine de Mai. St Antoine, Merveille d'hiver, Grosse blonde d'hiver, Brune d'hiver	800	3-4			
Laitue « pommée » (beurre) d'été-automne Lactua sativa capitata <i>Astéracées</i>		(SA)	SA	ST	ST	ST	P		RE	RE	RE											Bourguignonne, Merveille des 4 saisons, Grosse blonde paresseuse, passion blonde.	
Laitue batavia de printemps Lactua sativa capitata <i>Astéracées</i>	(SA)	SA	SA			RE	RE															La batavia est moins sensible à la montaison que la laitue beurre et elle offre une culture plus facile, également, du fait qu'elle supporte mieux la chaleur. Ses nervures la rendent plus croquante que fondante.	Dorée de printemps, Gloire du Dauphiné, Saint Jean d'Agneau, Reine des glaces
Laitue batavia d'été/automne Lactua sativa capitata <i>Astéracées</i>		(SA)	SA	ST	ST	ST	P		RE	RE	RE												Pasquier, Pierre Bénite, Beaujolaise, Frisée de Beauregard, Rouge Grenobloise, Blonde de Paris.
Laitue d'hiver pommée, batavia ou romaine Lactua sativa <i>Astéracées</i>		RE	RE	RE	RE				ST	ST	ST	P										Les laitues d'hiver proviennent de semis, avant l'hiver de variétés rustiques (les mêmes qu'au printemps). Même sous chassis, elles sont petites et servent à composer des mescluns.	
Laitue grasse Lactua sativa <i>Astéracées</i>	(SA)	SA	SA			RE	RE															Laitues pommées à feuilles épaisses, assez craquantes et nervures pennées	Sucrine, Appia
Laitue romaine d'été/automne Lactua sativa longifolia <i>Astéracées</i>			ST	ST	ST	ST	P		RE	RE												Tolère une chaleur élevée. Les laitues romaines sont des salades produisant un chicon : une volumineuse pomme allongée.	Blonde maraîchère, Ballon de Bougival, Chicon des Charentes, Roméa...
Laitue romaine d'hiver Lactua sativa longifolia <i>Astéracées</i>		RE	RE	RE	RE				ST	ST	ST	P											Verte d'hiver, Rouge d'hiver...
Laitue à couper Lactua sativa crispa <i>Astéracées</i>			ST	ST	ST	ST	ST	ST	RE	RE	RE	RE											Feuille de chêne blonde, Lollo Rosa, Feuille de chêne verte, Frisée à couper de Beauregard...
Pissenlit <i>Astéracées</i>			ST	ST	P	P											Repiquer à 5 ou 6 feuilles. Butter début octobre pour les blanchir, ce qui enlève l'amertume.						

Brassicacées

Association : Fabacées, Astéracées. Parasites : Attention à l'altise ! Filet protecteur conseillé

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG		
Chou Brocoli Brassica oleracea var. Cymosa Brassicacées			SC+	SC	SA	P	P	P	RE	RE	RE		O 21°C	11 jours	60x80cm		Petites graine plus facile en godet. Consommation été/automne.	Se cultive et se consomme un peu comme le chou-fleur.	400	4	
Chou-fleur Brassica oleracea var. Botrytis Brassicacées			(SA)	SA	SA	P	P	P	RE	RE	RE		O 15°C	9 jours	60x80cm			Dernière récolte au plus tard en octobre.	550	3-4	
Chou cabus pointu Brassica oleracea var. Capitata, forme acuta Brassicacées		(SA)	(SA)						S	S	P	P				3 kg/m2	Seul chou printannier. Se consomme cru (ou cuit) au printemps. Ne se conserve pas.	De Chateaubienard, Louviers, Rennes Douarnenez, Cœur de bœuf, Express...	320	3-4	
Chou cabus blanc Brassica oleracea var. Capitata, forme alba Brassicacées		SA	SA	SA		P	P		RE	RE	RE	(R)	O 16°C	6 jours	60x60cm		Semis en godet conseillé. Choux pas très résistant au froid. A cueillir avant l'hiver pour les conserver à la cave à l'abri de la lumière. Bons crus en salade.			320	3-4
Chou cabus rouge Brassica oleracea var. Capitata, forme rubra Brassicacées		SA	SA	SA		P	P		RE	RE	RE	(R)									
Chou de Bruxelles Brassica oleracea var. Gemifera Brassicacées	RE	RE		SA	SA	SA				P	P		O 13°C	8 jours	50x50cm	x	Semis en godet conseillé, à l'abri des altises. Repiquer quand les plants sont assez forts entre le 14 juillet et le 15 août. Meilleur après les gelées. Peut rester l'hiver en pleine terre et se consommer tard, à la fin de l'hiver de l'année suivante.	Le moins gourmand. Surplus d'azote = risque d'éclatement du chou.	350	2-4	
Chou milan d'hiver Brassica oleracea var. Sabauda L. Brassicacées	RE	RE		SA	SA	SA				P	P		O 16°C	6 jours	60x60cm		De Pontoise, Gros des vertus...			320	3-4
Chou d'hiver lacinié Brassica oleracea var. Sabellica Brassicacées	RE	RE		SA	SA	SA				P	P		O 7°C	10 jours	60x60cm	3 kg/m2	Appelé aussi chou frisé, chou plume, chou vert, chou d'aigrette, chou frangé			320	4-5
Chou-rave Brassica oleracea Var. Gongyloides Brassicacées					(ST)	ST	ST	(ST)	P	P	(P)	RE	O 21°C	9 jours	20x40cm	2 kg/m2	Semis de pleine terre conseillé. Penser à éclaircir assez vite... et repiquer.			300	3-4
Chou navet rutabaga Brassica napobrassica Brassicacées					(ST)	ST	ST	ST	P	P	(P)	RE	O 21°C	9 jours	20x40cm	2 kg/m2				375	3-4
Cresson alénois Lepidium sativum Brassicacées			(S)	S	S	S	S	S	S	S	RE	RE	O 20°C	4 jours	3x15cm	1 kg/m2	Sol frais. Semis à l'ombre, toutes les 3 semaines (monte vite en graines)	Saveur piquante et aromatique. Souvent ajouté aux salades.	450	4-5	
Navets primeurs Brassica rapa subsp. rapa Brassicacées		SA		ST	ST	(ST)		RE	RE	RE							Binages et sarclages sont de rigueur. Pensez aussi à un arrosage régulier, les navets n'apprécient pas la sécheresse.				
Navets de saison Brassica rapa subsp. Rapa Brassicacées			SA		ST	ST	(ST)		RE	RE	RE		15°C	5 jours	10x30cm	1 kg/m2	Plante épuisante pour le sol : attendre 3 ans avant d'en remettre.			500	4-5
Navets tardifs Brassica rapa subsp. Rapa Brassicacées									ST	(ST)							Navet blanc globe à collet violet et le blanc dur d'hiver.				
Radis de printemps Raphanus raphanistrum subsp. sativus Brassicacées		ST	ST	ST	ST	(ST)		RE	RE	RE			15°C	4 jours	3x20cm		Radis de 18 jours			100	4
Radis d'hiver Raphanus sativus var. sativus Brassicacées							ST	ST	ST				17°C	4 jours	15x25cm		Excellent pour le foie !	Noir, Rose de chine	80	4	
Raifort Armoracia rusticana Brassicacées	RE	RE	DIV	DIV	RE	RE			DIV	DIV	RE	RE	10°C	8 jours	40-50cm	1 kg/m2	Aime les terres bien drainées. Récolter la deuxième année puis entre septembre à avril.	A la division, replantez à 10 cm de profondeur. Rabattre après floraison. En place 3 ans.	X	X	
Roquette Eruca sativa Brassicacées			SA	ST	ST	ST	ST	ST	ST	RE	RE	RE	20°C		10x20cm	x	Difficile à faire lever !! Difficile d'empêcher la montaison.			700	4

Cucurbitacées

Association : Haricots et Maïs, mais aussi basilic et capucine

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG			
Concombre Cucumis sativus Cucurbitacées			SA	SA	(SA) P	P		RE	RE	RE			O 15°C	8 jours	60x120cm	3 kg/m2	Attention à l'Oïdium ! Ne pas trop mouiller les feuilles en arrosant. Le semis en plein terre est risqué. Bien arroser le pied sinon araignée rouge.	Le Tanja : se mange même petit. Blanc hâtif. Marketer. Le jaune : long, fin, pas amer.	35	7		
Cornichon Cucumis sativus Cucurbitacées			SA	SA	(SA) P	P		RE	RE	RE								Fin de Meaux				
Courges Maxima Cucurbitacées			(SA)	SA ST	(SA) ST P	ST P		RE	RE	RE	RE	RE								Potimarrons : Red Curry. Potirons : bleu de hongrie, Kabocha...	3	4
Courges Moschata Cucurbitacées			(SA)	SA ST	(SA) ST P	ST P		RE	RE	RE	RE	RE								Longue de Nice, Butternut, Musquées (ex : de Provence), Sucrine du Berry...	7	4
Courges Pepo Cucurbitacées			(SA)	SA ST	(SA) ST P	ST P		RE	RE	RE	RE	RE								Spaghetti Végétal, Pâtissons, Patidoues...	6-8	4
Courgette Cucurbitacées			SA	SA	(SA) ST P	ST P		RE	RE	RE	RE	RE								Bonne et originale : la jaune à col vert. Très bonne : la Blanche d'Égypte. Précoces : Alberello di sarzana, Genovese, Gold rush.. Semi-précoce : Black Beauty. Gold rush : bonne conservation.	8-10	4
Melons précoces Cucumis Melo Cucurbitacées			SC+	SA	(ST) P			RE	RE	RE			O 20°C			Besoin de chaleur pour germer 5 à 6 jours à 20°C... Le semis en plein terre est risqué.	Petit gris de rennes, Prescott hâtif, Cantalou, Sucrin de Tours, Vert grim pant. Charentais	35	4-5			
Pastèques précoces Citrullus lanatus Cucurbitacées			SC+	SA	(ST) P			RE	RE										Sugar baby, Novajo winter, Chelsea, Quetzali, Verona	7-20	4-5	

Fabacées

Association : avec tout ce qui est gourmand en azote. Semis : Trempage 24h utile. Parasite : Attention au puceron noir !

Remarque générale : préférez les semis en ligne aux semis en poquet, qui prennent de la place en tous sens. Serrez les graines : pas de décimètre !

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG	
Fève Fabacées			SA	ST				RE	RE	RE	RE		21°C	12 jours	5x40cm	x	Variétés – A port dressé : Witkeim / A port compact : Karmazyn	0,5	4	
Haricots mangetout « Vert » Phaseolus vulgaris L. Fabacées			ST	ST				RE	RE	RE	RE		16 °C	7 jours	5x20cm	x	Haricots à récolter au fur et à mesure : sinon... les grains grossissent et prennent du fil, ce qui fait qu'il ne méritent plus leur nom de mangetout. Existe en nain ou à rames.	Contender, Victoire...	1-6	3
Haricots mangetout « Beurre » Phaseolus vulgaris L. Fabacées			ST	ST			RE	RE	RE	RE		Beurre de Berne, Rocquencourt, Or du rhin...								
Haricots « sans fil » Appelés aussi « filets » Phaseolus vulgaris L. Fabacées				ST	ST	ST	(ST)		RE	RE	(R)						Ce haricot reste fin et sans fil. Existe en nain ou à rames.	Cupidon, Autan, Phénomène, Triomphe de Farcy, Aiguillon, Talisman...		
Haricots « grain » ou haricot blanc Phaseolus vulgaris L. Fabacées				ST	ST				RE	(R)							Riche en protéines, en fibres et en glucides complexes, vitamines B, fer, potassium, phosphore.	Coco blanc, Saint esprit à œil rouge (ou nombril de bonne sœur), Lingot		
Pois gourmands Pisum sativum var. macrocarpon Fabacées			ST	ST	ST		RE	RE	RE				13 °C	20 jours		A récolter rapidement pour éviter les fils... et avant que le grains de soient formés.	Appelés aussi «Pois mangetout » : Spring Blush, Norli...	2-10	2-3	
Pois à écosser Pisum sativum var. medullare Fabacées			(ST)	ST	ST	(ST)		RE	RE	RE	RE					Les lisses, plus résistants au froid, se sèment plus tôt et se conservent mieux.	Les ridés, résistants à la chaleur, se sèment plus tard. Comestibles crus ! Merveille de Kelvédon...			
Pois croquant Pisum sativum var. saccharatum Fabacées			ST	ST	ST		RE	RE	RE							Se mangent avec l'enveloppe même lorsque les grains sont formés. Sucré.	Variété : Delikett			

Poacées

Association : Courges + Haricots

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG
Maïs doux Zea mays L. Poacées				(ST)	ST	(ST)							21°C	8 jours		3 kg/m2	Variétés précoces - Colorées : Sweet Painted Hills, / Jaunes : Candy Mountain, Golden Bantam, Puget Gold / Noires : Blue Jade, Black Mexican	5	2

Polygonacées

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG
Oseille Rumex Polygonacées			SA		ST	ST							15°C	7 jours	20x20cm	x	Particulièrement riche en vitamines B1, B2, B9 et C, en magnésium, en potassium, en fer, en cuivre et en provitamine A, elle contribue à la santé du système immunitaire et du système nerveux.	1000	2

Portulacées

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG	
Pourpier d'été Portulacées					ST	ST	ST								20x25cm	x	Résiste à la chaleur mais pas au gel.	Riche en anti-oxydants et source en potassium, vitamine C, magnésium. Un des rares légumes riche en oméga-3 : excellent en prévention des risques cardio-vasculaire.	2500	7
Pourpier d'hiver ou Claytone de Cuba Claytonia perfoliata Portulacées				ST	ST	ST	ST								15x25cm	x	Résiste au froid		2500	3

Solanacées

Association : Basilic, capucine, souci

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG	
Aubergines Solanum melongena Solanacées		SC+	SC+ RP	RP	P	P							22°C	12 jours	50x50cm	3 kg/m2	Préserver des nuits fraîches avec des housses à tomates.	Longue Violette Hâtive, De Barbentane	250	4-5
Physalis du Pérou Physalis peruviana Solanacées			(SA)	SA RP	P												Appelé aussi "groseille du cap".	Attention ! Ne pas confondre avec le Physalis décoratif (membrane orange à rouge vif), Physalis alkekengi, ou « Amour en cage », qui ne gèle pas... et qui est légèrement toxique.	700	3
Physalis Tomatillo Physalis ixocarpa Solanacées			(SA)	SA RP	P							16°C	10 jours	100 cm	1 kg/m2	Fruit plutôt utilisé comme légume. Goût acidulé proche du citron.				
Physalis cerises de terre Physalis pruinosa / pubescens Solanacées			(SA)	SA RP	P									100 cm		Fruit jaune-orangé, saveur acidulé-sucré, avec un léger goût d'agrumes.				
Piments (dont Poivrons) Capsicum annuum Solanacées		SC+	SC+		P	P							22°C	15 jours	60x60cm		8 à 10 jours sur couche chaude	Doux des landes, Sivrija, Boyanska Kapiya, Rosso, Blanc de Hongrie	150	3-4
Tomates précoces Solanum lycopersicum Solanacées		(SC)	SC	SA	P	P											St Pierre, Marmande, Slava	Si l'arrière saison est belle, on peut réussir des coeurs de bœuf et de l'ananas...	300	4
Tomates de saison Solanum lycopersicum Solanacées			(SC)	SC	SA	P	P	P					18°C	8 jours		3 kg/m2	Green Zebra, Cornue des Andes, Noire de Crimée, Rose de Berne, Ananas Noire	En plus des repiquages, essayer le semis de pleine terre en automne, sous des planches de bois à retirer mi-avril.	300	4
Tomates cerises Solanum lycopersicum Solanacées		(SC)	SC	SA	P	P											Précoces : cerise rouge, poire rouge, poire jaune mirabelle blanche, poire rose, prune noire (très bonne)	Vous aurez des tomates tardives, mais des plants résistants et de meilleures graines à ressemer.	300	4

Valérianacées

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG
Mâche Valérianacées								ST	ST	(ST)			0 18°C	10 jours	10x20cm	x	Eviter les graines de l'année... qui mettent 1 mois à lever ! Garder le semis frais + ombrer si trop de chaleur. Trophy : la plus rustique.	800	3-4

Plantes aromatiques utilisées en cuisine

La plupart de ces plantes sont pratiques à cultiver en pots ou jardinières, non loin de la cuisine.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	°C	Lpt	Dis	Am	Remarques et variétés	NMG	DG	
Aneth <i>Apiacées</i>				ST	ST	ST							L 15 °C	7-15 jours			L'échelonnement des semis permet d'étaler la récolte dans le temps	Aime les sols légers et bien drainés,	900	2-3
Basilic <i>Ocimum basilicum</i> <i>Lamiacées</i>			SC	SA	ST P	ST P							O 18°C	9 jours	20x20cm	1 kg/m2	Très bien en pot ou jardinière.		700	4
Cumin blanc <i>Cuminum cyminum</i> <i>Apiacées</i>			SA	SA (S)	S			FLO	FLO				12 °C		30cm		Racine pivotante : ne supporte pas le repiquage. Semis en place, en pot ou pleine terre. Sol bien drainé.	Les graines non moulues peuvent se conserver environ 1 an. Meilleur en fin de cuisson.	250	1-2
Cerfeuil des jardins <i>Anthriscus cerefolium</i> <i>Apiacées</i>				ST	ST	ST	ST						O 7°C	12 jours	10x20cm	x	Ressemez au besoin tous les 15 jours (monte vite en graines)		450	3
Chrysanthème comestible, Shungiku <i>Glebionis coronaria</i> ou <i>Chrysanthemum coronarium</i> <i>Astéracées</i>			SC	SA (ST)	ST								18 °C		15x30cm		Jeunes pousses et feuilles en salades ou cuites dans les sautés. Couper les tiges de 15 à 20cm.	Saveur forte en cresson genévre. Résiste au gel. Le plus : plante très mellifère, source de nectar.		2-3
Ciboulette commune, Civette <i>Allium schoenoprasum</i> <i>Alliacées</i>			SC	SA	SA								18°C	18 jours	30x30cm	x	La ciboulette est la seule vivace de la liste. Vivace. Disparaît l'hiver.	Blanches 'Corsican White' ou 'Album' / Hâtive + goût : 'Polycross'. Résistante : 'Staro', 'Forescat'	450	1-2
Coriandre <i>Coriandrum sativum</i> <i>Apiacées</i>				SA	ST								O 18°C		15x15cm	x	Ressemez au besoin tous les 15 jours (monte vite en graines)		80	4
Nigelle ou Cumin noir <i>Nigella Sativa</i> <i>Renonculacées</i>				ST	ST								15 °C				Sol léger, drainant, plein soleil. Très résistante au froid.	Forte forte saveur, piquante et poivrée. Toxique en grande quantité (terpénoïdes et d'alcaloïdes).	300	3
Persil lisse ou plat <i>Apiacées</i>			SC	SC	SA	ST	ST	ST	ST	ST			O 18°C	28 jours	20x20cm	x	Levée capricieuse (trempage de 24h utile). Aime la mi-ombre. Le persil est bisannuel : il fait ses graines la deuxième année.	Le plus parfumé		
Persil frisé <i>Apiacées</i>			SC	SC	SA	ST	ST	ST	ST	ST			O 18°C	28 jours	20x20cm	x	Levée capricieuse (trempage de 24h utile). Aime la mi-ombre. Le persil est bisannuel : il fait ses graines la deuxième année.	Le plus décoratif	600	2-3

Légende

SA Semer sous abri
SC Semer au chaud (18°C)
SC+ Semer au chaud (22°C)
ST Semer en pleine terre
SP Semer en pépinière

Bo B Plantation du bulbe
Bu Plantation du bulbe
RP Rempoter
P Planter/Repiquer
RE Récolter

DIV Diviser
°C Température minimale de levée
O Germination meilleure à l'obscurité
L Germination meilleure à la lumière
O Germination meilleure à l'obscurité

Lpt Levée en pleine terre (en jours)
Dis Distances de culture
Am : Amendement en compost conseillé
NMG : Nombre moyen de graines au gramme
DG : Durée optimale de germination (en années)