

Rotation des cultures au potager

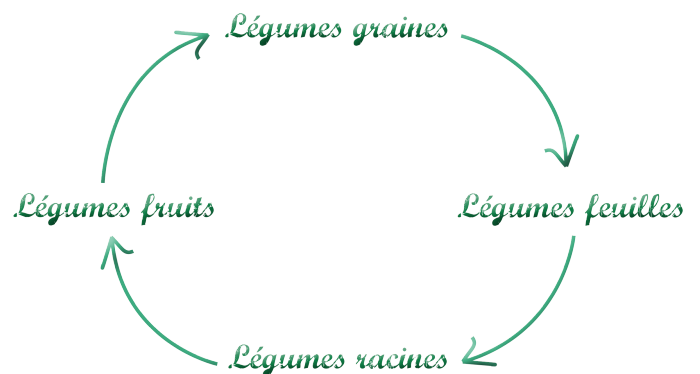
Le principe

Le principe de base consiste à ne pas cultiver deux années de suite dans le même coin du potager une même espèce ou famille de plante. On évite ainsi que les parasites ou maladies spécifiques à tel ou tel légume perdurent au jardin, puisque d'une année sur l'autre la plante se trouve déplacée.

Par ailleurs, chaque espèce a ses exigences propres en éléments nutritifs : certains sont gourmands en azote, d'autres en phosphore ou en potasse. Cultiver la même plante plusieurs saisons de suite au même endroit appauvrit considérablement le sol. Sa structure en sort dégradée, avec pour conséquence érosion, drainage excessif ou au contraire compactage. Pour éviter ces risques, il est conseillé de pratiquer une rotation des cultures.



La rotation des légumes permet de ne pas épuiser les ressources du sol et même de le régénérer, de rompre l'installation durable des maladies et des nuisibles, de freiner et contrôler la croissance des mauvaises herbes.



La rotation des cultures au potager : mise en œuvre

Pour simplifier les opérations, on se base sur un cycle annuel, et un découpage en 4 parcelles, ce qui conduit à retrouver le même emplacement après 4 ans : une durée normalement suffisante pour que le sol se régénère.



Légumes graines

Ils ont tendance à fixer l'azote dans le sol (et donc à restructurer ce dernier après le passage des légumes feuilles !) et de nettoyer la terre. N'ont pas besoin de fumure. Ce sont **les lentilles, les pois, les fèves, les haricots...**

Des pois et des fèves occuperont le terrain très tôt au printemps. Plus tard, en été, ce sera la planche des **haricots**. En fin de saison **les épinards** d'hiver seront semés comme engrais vert. Tous ces légumes ont la particularité de fixer l'azote au sol.



Légumes racines

La culture des **choux** est particulièrement épuisante, cela tombe bien : les liliacées et les ombellifères vont puiser au plus profond de la terre les éléments indispensables à leur développement. Peu exigeants en fumure. Il s'agit des **carottes, radis, céleris, fenouil, persil...** Tôt en saison

carottes, radis, oignons, échalotes occuperont le terrain. Plus tard **poireaux, betteraves, endives, fenouils** pourront les rejoindre. En fin de saison la mâche occupera les parcelles laissées vides.

Légumes vivaces

Leur cas est à part. Asperges ou artichauts ont besoin de plusieurs années pour «s'installer». La rotation proposée ne les concerne donc pas.



Légumes feuilles

Gourmands en azote (N). Leur donner la fumure organique (compost, fumier...). Ce sont les crucifères (chou, brocoli, navet, chou-fleur...), salades, poireaux...

Puisque l'azote est présent en quantité

dans le sol, les légumes «feuilles» vont l'utiliser. C'est la planche des crucifères, des composées. Au printemps : **épinards**. En été : **choux, laitues** jusqu'à la fin de l'automne et même en hiver pour les **choux de Bruxelles** et les **chicorées**. Éventuellement **concombres, céleris et navets** peuvent prendre place ici. A l'automne, un autre crucifère, la moutarde, occupera les places disponibles. Il est possible de la semer jusqu'en octobre.



Légumes fruits

Ils nécessitent un sol riche car ils sont particulièrement gourmands. Ajouter de la fumure. Ce sont tomate, aubergine, cucurbitacées (courge, courgette, concombre, melon, citrouille...)

C'est le tour des solanacées (sauf la pomme de terre) et les cucurbitacées. C'est le domaine des tomates et des courges mais aussi du maïs. En fin de saison on peut semer de la moutarde comme engrais vert.