

Plantations du Jardin Vavilov Épinay-sur-Seine

Saison 2021-2022



Pour que jardiner redevienne un geste du quotidien, pour réapprendre à semer,
planter, goûter... créer un lien social entre nous.

Sommaire

1	Variétés sauvages.....	2
1.1	Tomate sauvage à fruit vert rayé.....	2
1.2	Cardon sauvage d'Is Arutas.....	3
1.3	Aegilops crassa Sp159.....	4
1.4	Tournesol sp3596.....	5
2	Variétés Russes.....	6
2.1	Chou kale 'Rouge de Russie'.....	6
2.2	Melon sp162.....	7
2.3	Pastèque Prince Noir.....	8
3	Variétés locales.....	9
3.1	Laitue Ballon ou "Romaine de Bougival".....	9
3.2	Carotte longue lisse de Meaux.....	10
3.3	Tomate Saint Pierre.....	11
3.4	Haricot nain à grains de Bagnolet Le Maraicher.....	12



1 Variétés sauvages

1.1 Tomate sauvage à fruit vert rayé



Nom latin: Solanum lycopersicum L

Elle vient de la banque de semence allemande Gatersleiben (petite sœur de l'institut Vavilov)

Photo non contractuelle.

Conseil de culture :

Semis de février à avril sur couche chaude (20°C) ou en godets en intérieur ou serre chauffée, dans un terreau de semis fin.

Les tomates ont besoin de minimum 20°C à 25 C° constant pour germer.

Récolter les tomates 4 à 5 mois après le semis.

Enterrez vos graines de tomates à 1 cm puis recouvrez de terreau de semis. Arrosez votre terreau avec un pulvérisateur pour qu'il reste humide mais pas détrempé.

Placez votre terrine près d'une fenêtre pour éviter que vos semis ne filent vers le haut pour chercher la lumière.

Repiquez en place quand les gelées ne sont plus à craindre et que les plants atteignent 12 à 15 cm dans un sol riche, meuble et sain. Prévoir 4 plants/m².

Pour l'instant on ne sait pas si cette variété est buissonnante ou grimpante...ce sera la surprise !!

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

1.2 Cardon sauvage d'Is Arutas



Nom Latin: Cynara cardunculus

Le Cardon artichaut sauvage est un légume vivace ancien, très proche de l'artichaut, dont les fleurs et les cardes sont comestibles. C'est une plante potagère de haute stature, au feuillage gris bleu, très décorative au potager.

Cette variété est très épineuse, moins grande que les cardons habituels. IL peut repartir du pied même après la production de graine.

Conseil de culture :

Semis sous serre froide en avril ou mai. Utilisez une terre riche que vous amenderez de compost bien décomposé. Creusez des trous de quelques cm de profondeur dans lesquels vous positionnerez quelques graines de cardon. Levé des plantules sous 30 jours après semis. Éclaircissez en choisissant la plantule la plus vigoureuse lorsqu'elles auront trois feuilles.

Une fois qu'elles sont suffisamment robustes pour être manipulées, positionnez-les en pleine terre en prenant soin de les espacer d'un mètre environ en tous sens.

La récolte :

Elle commence vers le mois de septembre. Au moins trois semaines avant la récolte, il faut laisser blanchir les cardes.

Pour ce faire, rassemblez les feuilles et enturbannez-les de carton ou d'un film opaque. Prenez soin de laisser l'air y circuler. Buttez les pieds avec 25 à 30 cm de terre pour stabiliser les plantes. Avec cette manœuvre, les feuilles ne reçoivent plus de lumière. La photosynthèse n'ayant plus lieu, les feuilles s'attendrissent et blanchissent. Quelques semaines plus tard, elles sont prêtes à être récoltées.

Pour récolter les feuilles, munissez-vous de vos gants, cette variété est très épineuse !! Arrachez la motte complètement puis disposez les feuilles dans un endroit ventilé, à l'abri de la lumière. Stockées correctement, les cardes peuvent se conserver et se consommer durant tout l'hiver.

Conseil cuisine : les cardons se préparent comme des blettes/poirées. Il faut filer les cardes et les faire blanchir. Se consomme en gratin.

Le petit truc du jardinier :

Respectez la rotation des cultures en prévoyant la culture de cardons derrière une culture de fabacées (légumineuses). Cela aura pour effet d'enrichir la terre en azote. Ne replantez le cardon au même endroit qu'au terme de quatre années minimum. En effet, le cardon est gourmand en matière nutritives.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

1.3 Aegilops crassa Sp159



Nom Latin: Aegilops crassa

Elle est originaire du bassin méditerranéen et d'Asie occidentale. Le genre comprend une vingtaine d'espèces. Ce sont des plantes herbacées annuelles, rhizomateuses ou cespitueuses, atteignant de 15 à 80 cm de haut.

Le genre Aegilops est important dans l'évolution du blé pour son rôle dans deux événements d'hybridation importants. Le genre Aegilops a également été utilisé pour transférer par des techniques de transgénèse et d'hybridation, des fragments chromosomiques de résistances à plusieurs maladies, dont la rouille brune du blé et l'oïdium du blé, au blé tendre pour créer la variété de blé tendre d'hiver "Renan"

Conseil de culture :

Semez dans des sillons de 1 cm de profondeur, à la mi-Avril. Attention, cette plante peut très vite devenir envahissante dans votre jardin de par son système racinaire en rhizome.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

1.4 Tournesol sp3596



Nom Latin: Helianthus x multiflorus

Il vient de la station agronomique Vavilov de Kuban (ramené en 2015 par le CRBA)

C'est une variété récoltée en Russie.

Nous ne disposons pas d'information sur sa taille et sa floraison, ce sera là aussi une surprise !!

photo non contractuelle

Conseil de culture :

Semis sous abri, peut être fait dès février, sous châssis froid, il devra attendre la mi-avril pour être installé en place, espacé d'environ 50cm. Il peut aussi être semé directement en place en mars-avril en poquets (attention, les limaces raffolent des jeunes plants de tournesol).

Peut se ressemer d'année en année.

Attendre que les têtes soit bien séchent pour récolter les graines (si les oiseaux ne se sont pas servis avant !).

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

2 Variétés Russes

2.1 Chou kale 'Rouge de Russie'



Nom Latin: Brassica napus pabularis

Cette variété ancienne est vigoureuse et produit des tiges rouges et des feuilles vertes légèrement teintées de rouge et profondément lobées. Elles offrent une texture tendre ainsi qu'une saveur qui se bonifie avec le gel. C'est un chou frisé au goût sucré et doux.

Conseil de culture :

Semez les graines à 0,5 cm de profondeur de février à juin en pépinière à 1 cm de profondeur. Ne pas tasser le sol pour permettre aux plants d'atteindre la lumière plus facilement.

Pour germer, les graines de chou kale nécessitent une température entre 7°C et 20°C durant 10 jours environ.

Ce chou préfère être placé en plein soleil dans une terre au pH autour de 6 - 6,5 mais peut éventuellement tolérer un peu d'ombre.

On disposera un plant par mètre carré car cette variété est haute et large.

Mature sous 50 jours.

	Jan v	Fév	Mar s	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis sous serre												
Semis pleine terre												
Récolte												

2.2 Melon sp162



Nom Latin: Cucumis melo

Il vient de la station agronomique Vavilov de Kuban (ramené en 2015 par le CRBA)

Très peu d'informations sur cette variété. Elle provient du Caucase

Conseil de culture :

Les melons ont besoin de beaucoup de chaleur (entre 24 et 35°C) et de lumière pour germer. La température au cours de la journée doit donc se situer dans cette tranche et ne pas baisser en dessous de 15°C la nuit.

L'idéal sera donc de réaliser vos semis de melon sur couche chaude ou sous serre chauffée en mars/avril pour les replanter au jardin après que le risque de gelée soit écarté c'est à dire à la mi-mai.

Semez 2 ou 3 graines (pointe vers le bas) par godet rempli de terreau de semis fin à 1 cm de profondeur, arrosez régulièrement pour maintenir le terreau humide (sans être détrempé) avec un pulvérisateur. Placez à côté d'une fenêtre ou en pleine lumière. Dès que les semis sont sortis le besoin de lumière est encore plus important, assurez-vous de les placer dans un endroit très ensoleillé.

Enlevez les plants les plus chétifs pour ne garder que les plus vigoureux.

Veillez à bien garder un espacement de 80 cm à 1 m entre chaque plant. Supprimer les feuilles qui masquent les fruits, en effet, les fruits doivent recevoir un maximum d'ensoleillement. Au potager le melon s'entendra bien avec la plupart des légumes, sauf avec le concombre et les courges.

Placez des planches de bois ou des tuiles sous les fruits pour les protéger de l'humidité du sol et de façon à leur apporter un surplus de chaleur.

Cueillez les fruits environ 2-3 mois après le repiquage au jardin. Tenez compte de sa couleur qui en général pâlit, de son pédoncule qui doit donner l'impression de commencer à se détacher sans effort.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

2.3 Pastèque Prince Noir



Nom Latin: Citrullus lanatus

Il vient de la station agronomique Vavilov de Kuban (ramené en 2015 par le CRBA)

Les pastèques auraient été introduites par les croisés qui les découvrirent chez les Arabes. Cette Cucurbitacée fait aujourd'hui partie des fruits emblématiques de la saison estivale !

Photo non contractuelle.

Conseil de culture :

Semez-les au chaud de mi-mars à avril, les pastèques germent à partir de 20°C en serre ou sur couche chaude. Repiquez-les ensuite sur couche chaude à 1 m en tous sens, sous châssis ou tunnel plastique qu'il faudra maintenir jusque fin juin puis aérez progressivement.

Vous pouvez aussi semer directement en place début mai, si la température est supérieure à 20°C, en poquets de trois graines à éclaircir. Placez-les graines à 2 cm de profondeur. Les pastèques sont des plantes à fort développement : distancez-les d'au moins 1,50 m en tous sens.

La pastèque appréciera la proximité de l'origan, l'oignon et le poireau qui repoussera les parasites. Elle semble heureuse à côté de toutes les plantes potagères.

Pour hâter leur maturité et augmenter le calibre des fruits, on peut cependant les tailler. Elle se pratique en quatre étapes :

- Pincez la tige principale au-dessus de la deuxième feuille.
- Pincez au-dessus de la quatrième feuille sur les deux tiges apparues après la première taille.
- Pincez de nouveau au-dessus de la quatrième feuille des quatre pousses apparues après la seconde taille. C'est sur ce troisième ordre de ramification qu'apparaissent les fruits.
- Pincez la deuxième feuille au-dessus des fruits, en ne gardant que 3 à 5 fruits par pied.

Quatre à cinq mois après le semis, la récolte peut commencer !

Il est très difficile de voir à l'œil nu quand elles sont prêtes. Allongez-vous sur le sol, collez votre oreille contre le fruit, prenez-le alors entre vos mains et comprimez-le de toutes vos forces. Si vous l'entendez nettement craquer, il est mûr.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

3 Variétés locales

3.1 Laitue Ballon ou “Romaine de Bougival”



Nom Latin: Lactuca sativa

Cette variété ancienne produit une des salades les plus volumineuses au cœur énorme dont la saveur est excellente. Sa rusticité permet de la semer en automne.

Cette variété s'adapte à de nombreuses conditions de culture, elle est lente à la montaison.

Conseil de culture :

Semez en godet ou en plaque, à une température comprise entre 10 °C et 18 °C, un mois avant la mise en place. Recouvrir les graines d'une fine couche de terre, tasser

légèrement et arroser. Une fois que les plants ont 4 feuilles, les repiquer.

Il est aussi possible de semer clair, directement en place, en lignes distantes de 30cm, tous les 15 jours pour mieux échelonner les récoltes. Eclaircir à 10cm, puis à 30 cm. Ce semis permet d'obtenir des plants plus résistants, moins sensibles à la montaison.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis sous serre												
Semis pleine terre												
Récolte												

3.2 Carotte longue lisse de Meaux



Nom Latin: *Daucus carota*

Ancienne variété française plus grosse que la carotte des Ardennes (rouge longue obtuse sans cœur), excellente race maraîchère qui alimentait presque exclusivement la halle de Paris en fin d'hiver. Cette variété est cultivée et connue depuis plus de 115 ans.

Conseil de culture :

Semez sous châssis pour une culture hâtive ou à forcer, de fin février à avril.

Pour les variétés d'été et de conservation, il est préférable de semer de mi-mai à fin juin directement sur place. On sème, aussi aéré que possible, et on éclaircira 1 à 2 fois pour obtenir des carottes tous les 5 à 8 cm.

On peut aussi semer en même temps des radis qui seront récolté avant et qui feront ainsi de la place pour les carottes.

Récolte :

En fonction des besoins pour les carottes précoces ou hâtive. Pour les carottes de conservation, arrachez-les avant les premiers gels, par temps sec de préférence.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

3.3 Tomate Saint Pierre



Nom Latin: *Solanum lycopersicum*

Cette variété ancienne française a été citée dans "Les Plantes Potagères" de Vilmorin-Andrieux de 1880.

Elle offre de gros fruits ronds de 200 à 400 g à la chair ferme, pleine et juteuse.

Largement cultivée en Ile-de-France pour alimenter les Halles.

Conseil de culture :

De février à avril sur couche chaude (20°) ou en godets en intérieur ou serre chauffée, dans un terreau de semis fin. Les tomates ont besoin de minimum 20°C constant pour germer.

Enterrez vos graines de tomates à 1 cm puis recouvrez de terreau de semis. Arrosez votre terreau avec un pulvérisateur pour qu'il reste humide mais pas détrempé. Placez votre terrine près d'une fenêtre pour éviter que vos semis ne filent vers le haut pour chercher la lumière.

Repiquez en place quand les gelées ne sont plus à craindre et que les plants atteignent 12 à 15 cm dans un sol riche, meuble et sain. Distance : 70 cm entre les rangs et 50 cm sur la ligne à exposition ensoleillée.

Mettez les tuteurs en place avant de commencer la plantation. Arrosez abondamment au pied une fois par semaine pour éviter le développement de maladies.

Récolte :

Vous pourrez récolter les tomates 4 à 5 mois après le semis.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

3.4 Haricot nain à grains de Bagnolet Le Maraicher



Nom latin : Phaseolus vulgaris

On le nomme aussi "nain à écosser, voisin du Bagnolet, à longue cosse, droite et fine, allongée. La différence avec le Bagnolet vient de ces grains, plutôt noir.

C'est un haricot à écosser.

La plante, élevée de 0,40 m à 0,45 m forme une touffe moins ramifiée, avec un feuillage moyen ou assez ample, abondant, particulièrement vigoureux et d'un vert foncé et peu cloqué. Les cosses, longues, droites ou faiblement recourbées, et bien vertes, sont presque cylindriques lorsqu'elles sont jeunes ; enfin, la plante possède un degré de rusticité sensiblement plus élevé que les races décrites précédemment, qu'elle dépasse généralement

comme abondance reproduction ; cette excellente variété est, par suite, aussi recommandable pour l'obtention de beaux et nombreux filets que pour la récolte en grain frais ou sec.

Conseil de culture :

Lorsque le sol est assez réchauffé et que les températures sont clémentes, on peut commencer à réaliser les premiers semis de haricots en pleine terre.

On peut semer en ligne, soit 9 graines par mètre linéaire à placer au fond d'un sillon de 3 cm de profondeur environ.

Dans le potager, préférez semer en poquet de 6 à 7 graines distants de 30 cm. Les rangs seront séparés de 50 cm.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semis												
Récolte												

5ème Zone

Laura Vitello

125 avenue Jean Jaurès

75019 PARIS

06 78 90 65 52

laura.vitello@wanadoo.fr

