



JARDIN PRENEZ-EN DE LA GRAINE

AVEC L'APPÉTENCE DES FRANÇAIS POUR LE POTAGER ET LE FAIT MAISON, PRÉPARER SES SEMIS SOI-MÊME N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI TENDANCE. UNE TECHNIQUE ÉCONOMIQUE QUI PERMET ÉGALEMENT DE CULTIVER DES VARIÉTÉS PLUS RARES.

ALYETTE DEBRAY-MAUDUY
adebray@lefigaro.fr

Combien de jardiniers en herbe ne sont pas tombés dans le piège ? Celui d'une tomate plantée trop tard et n'ayant pas eu le temps de mûrir à point pour les beaux jours. D'être bien colorée et juteuse à souhait pour agrémenter une salade d'été. Si vous ne souhaitez pas attendre la fin du mois d'août pour récolter cette starlette de l'été, il faut la semer dès maintenant. Tout comme ses camarades de classe, la courget-

te, l'aubergine, le poivron, le céleri, la courge, les plantes aromatiques... « Attention, ces variétés sont frileuses. Il faut démarrer leur culture au chaud, à proximité d'une source de lumière, avant de les mettre en pleine terre à l'extérieur, explique Pierre-Adrien Lagneau, jardinier chez Truffaut. Dans le nord de la France ou en Rhône-Alpes, cette deuxième opération ne se fera pas avant la période des saints de glace, à la mi-mai. Dans le sud de la France, on pourra en revanche les sortir plus tôt. »

Faire ses semis à la maison, sous une

serre ou une véranda permet en outre d'avoir des légumes bien développés avant de les transposer au jardin. Et cette solution est au final bien plus économique que d'acheter des plants « prêts à l'emploi » en jardinerie.

Un jeu d'enfant

Ça tombe bien. Planter ses graines n'a jamais été aussi tendance. « Les courgettes bien lisses et calibrées, c'est terminé. Les consommateurs préfèrent les légumes aux formes biscornues, non standardisés et synonyme d'authenticité,



explique Lélia Chauffour, responsable marketing chez le fabricant de graines Le Paysan. *Il n'y a qu'à voir de quelle manière Intermarché a fait, il y a quelques années, la promotion de ses fruits et légumes "moches", traduisez non calibrés.* De la même manière, jardiner n'est plus un loisir réservé aux «seniors». Les jeunes, et notamment les enfants, s'intéressent à cette activité qui se pratique en famille et s'apprécie comme un moment de convivialité. Après le confinement, 68% des Français possédant un jardin souhaitait y cultiver un potager pour gagner en autonomie alimentaire (enquête OpinionWay pour Stihl, réalisée en juin 2020). *«Une tendance qui s'est encore accentuée depuis la crise sanitaire»*, ajoute-t-elle.

D'autant plus que les cultivateurs en herbe ont réalisé, avec étonnement, que semer ses graines ne s'avérait pas si difficile. *«Pour commencer, procurez-vous des petits godets avec couvercle, précise Pierre-Adrien Lagneau. On les trouve généralement en jardinerie. À défaut vous pouvez opter pour des pots de yaourt, en plastique, plus pratique pour faire des trous au fond afin que l'eau d'arrosage puisse s'évacuer. Pendant le confinement, j'ai même utilisé les creux des boîtes d'œufs.»* Côté terreau, choisissez-le fin et nourrissant. Remplissez votre contenant, faites un trou au milieu et placez-y la graine. *«Pour ma part, je conseille de semer en poquet, c'est-à-dire de mettre trois graines dans chaque trou pour multiplier les chances de réussite, poursuit notre expert. Une fois que les pousses apparaissent, vous n'en garderez qu'une seule et vous repiquerez les autres, soit directement en pleine terre, soit dans un godet plus grand.»* L'idéal est d'acheter des récipients biodégradables - en fibre de coco, en tourbe compressée ou en copeaux de bois, selon les fabricants - que l'on pourra planter directement dans la terre, au jardin. Certaines variétés laissent rapidement apparaître des pousses - au bout d'une huitaine de jours - d'autres mettront plus de temps.

Pour les irriguer, préférez le vaporisateur à l'arrosoir, qui ne permet pas de maîtriser la quantité d'eau et qui risque donc de faire bouger la graine. La terre doit être humide sans être détrempée.

«Si l'on arrose trop, des champignons risquent de se développer et d'anéantir vos efforts. Toutes les infos sont généralement très claires sur les paquets. Les dates de semis, les conditions de culture, d'arrosage... On y trouve tout. Chez Truffaut, nous proposons plus de 2 000 tutos sur YouTube qui expliquent étape par étape la marche à suivre.»

À écouter Pierre-Adrien Lagneau, faire ses semis relève presque d'un jeu d'enfant. Il est néanmoins préférable de prévoir de la place pour stocker tous ses petits pots. À défaut, d'avoir une serre ou une véranda, l'idéal est d'y consacrer une pièce, bien éclairée et pas trop chaude. *«L'avantage de la serre est qu'il y fait froid le matin et très souvent chaud dans la journée, sous le soleil. Ces conditions apprennent aux plantes à s'endurcir. Une alternative intéressante est aussi celle du châssis, une mini-serre surélevée à installer dans un coin du jardin»,* ajoute-t-il. Une autre astuce de ce jardinier consiste à ne pas faire germer toutes ses graines d'un coup, pour profiter de ses légumes tout au long de la saison. *«Les radis de 18 jours, par exemple, sont prêts à consommer en trois semaines. Il faut les replanter à intervalles réguliers pour continuer à en profiter.»*

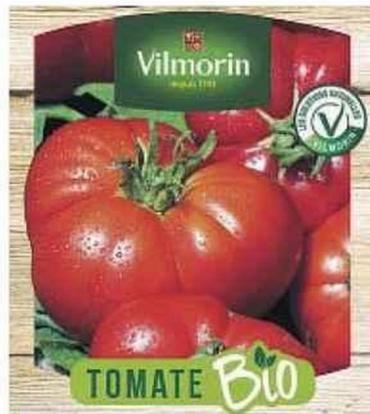
Certains pourraient se demander pourquoi perdre son temps à planter ses graines et à attendre plusieurs semaines avant de voir l'ombre d'un résultat ? Au-delà, du plaisir du «fait maison», cette option offre également un choix plus large d'espèces à planter. *«Ce qui est intéressant, remarque Pierre-Adrien Lagneau, c'est de choisir des variétés que l'on trouve moins facilement dans le commerce.»* Tous les ans, les producteurs de graines sortent de nouvelles semences. Aujourd'hui, la mode est aux légumes anciens. *«Ils sont omniprésents dans les recettes des grands chefs et sur les étals des maraîchers, donc très recherchés par les consommateurs»,* constate Aurélie Andes, responsable marketing chez Vilmorin. Panais, pâtisson, tomates cornues, carottes de couleur ont ainsi la faveur des jardiniers amateurs. *«Avec eux, nombreux sont ceux qui retrouvent leurs souvenirs d'enfance, une sensation d'authenticité, avec de vrais légumes que l'on ramasse dans leur potager. Cette dernière passe par des variétés qui avaient été jusqu'ici mises de côté»,* relè-

ve pour sa part Lélia Chauffour. C'est ainsi que, surfant sur cette vague, la marque Le Paysan - créée en 1854 - vient de sortir une gamme baptisée «Retro». *«Nous avons retrouvé nos paquets des années 1950 et nous les avons dépoussiérés. Toujours dans l'idée que le vintage rassure»,* explique-t-elle. Une vingtaine de références sont déjà disponibles dans cette collection : des aromatiques mais aussi des betteraves d'Égypte, des poireaux bleus de Solaise, des panais demi-longs de Guernesey...

La tomate, star du potager

L'autre tendance forte est le bio. Le fabricant de graines **Vilmorin** - l'ancien botaniste du roi, à Versailles, devenu grainetier - en a fait son fer de lance pour ce printemps. *«C'est assez paradoxal, indique Aurélie Andes. On pourrait penser que la graine plantée soi-même est par nature saine. Mais une graine bio sous-entend que le plant qui a permis sa culture a été traité sans produits phytosanitaires. Lorsque l'on achète du bio, on achète aussi un cahier des charges. Il y a quatre ou cinq ans, cette gamme ne comptait que 20 références. Elle en propose cette année plus de 100. Des courgettes jaunes, striées, des variétés de courges comme le potimarron, le butternut. Mais la star du potager reste la tomate en tout genre, jaune, cerise, cœur de bœuf, bigarrée, rose...»* Toujours chez Vilmorin - qui comptabilise plus de 800 références - les citadins écolos ne sont pas en reste avec des graines qui donnent des plants plus compacts, moins étendus, destinés à rester dans des pots, comme les haricots ou les concombres. Celles-ci sont obtenues grâce à la technique de l'hybridation, utilisée pour créer de nouvelles variétés. Ici, on croise une espèce de plantes avec une autre donnant des fruits plus petits. Vu l'engouement du potager en ville, d'ici quelques années ce type de semis inondera le marché. ■

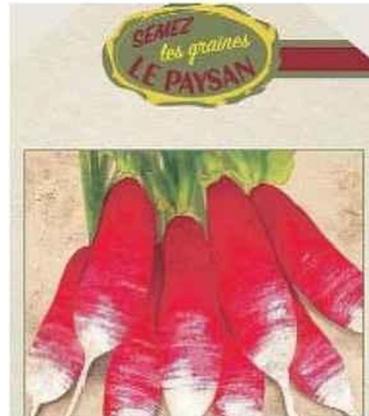
NOTRE SÉLECTION

**TOMATE DE MARMANDE**

Cette variété originaire du Lot-et-Garonne offre un fruit rouge et charnu ainsi qu'une chair bien ferme ; 4,70 €, vilmorin-jardin.fr

**COURGETTE TARMINO HYBRIDE F1**

Cette variété au goût subtil, aux fruits longs et foncés, se sème dès février et offre un rendement exceptionnel, 3,79 € ; truffaut.com

**RADIS DE 18 JOURS**

Cette plante de mi-ombre se sème en mars et se récolte d'avril à octobre. Comme son nom l'indique, elle a l'avantage de pousser en 3 semaines, 1,59 € ; graines-lepaysan.com



Pour récolter des légumes bien mûrs aux beaux jours, il faut planter dès à présent ses graines sous abri, à la maison ou sous une serre. Dès la fin des gelées matinales, les semis seront ensuite transplantés à l'extérieur.

VILMORIN ; TRUFFAUT



MARIA SBYTOVA / STOCK/ADOBECOM; VILMORIN; TRUFFAUT; GRAINES LE PAYSAN