



Ma lasagne en fin d'été

QUELS GESTES D'ENTRETIEN SUR MA LASAGNE EN SEPTEMBRE-OCTOBRE ?

À la fin de l'été, la lasagne continue de produire, mais certains plants commencent progressivement à ralentir. C'est le moment de rester attentif à l'état des cultures, sans chercher à trop intervenir. Voici quelques gestes simples pour accompagner votre lasagne jusqu'à la fin de la saison.

SURVEILLER MES PLANTS DE TOMATES

Souvenez-vous : dans la fiche n°3, nous vous parlions du **mildiou**, l'un des principaux ennemis des tomates. Les mois d'août et septembre sont particulièrement à risque. Surveillez régulièrement vos plants afin de repérer rapidement les premiers signes de maladie et d'agir au plus vite (voir les conseils de la fiche n°3).

CONTINUER À PRENDRE SOIN DE MES PLANTS DE TOMATES

Vous pouvez **supprimer les gourmands**, ainsi que les feuilles abîmées ou celles qui touchent le sol.

Concernant la **tête du plant**, il n'est pas forcément nécessaire de la couper. En fin de saison, l'éêtage peut toutefois être intéressant dans notre région : en supprimant l'extrémité de la tige principale, on limite la formation de nouvelles fleurs et on favorise la maturation des fruits déjà présents sur le plant.

Mais ce choix reste à chacun ! Amélie préfère laisser les têtes intactes, afin de permettre à de nouveaux fruits de se former.

ET SI MES TOMATES SONT ENCORE VERTES ?

Pas d'inquiétude : les tomates peuvent continuer à mûrir après avoir été récoltées, notamment grâce à l'éthylène, une hormone végétale naturellement produite par le fruit.

Si les températures commencent à baisser, vous pouvez récolter les tomates encore vertes et les faire mûrir à l'intérieur, à température ambiante. Disposez-les dans une cagette ou une boîte en carton, idéalement en une seule couche, et surveillez-les régulièrement.

Les tomates qui ne mûrissent pas pourront aussi être transformées en délicieux chutneys ou confitures de tomates vertes.

RECETTE : CHUTNEY DE TOMATES VERTES

Ingrédients

- 1,5 kg de tomates vertes
- 300 g d'oignons
- ½ litre de vinaigre de vin blanc
- 250 g de sucre
- 100 g de raisins secs
- Sel
- Poivre



Préparation

- Laver et essuyer les tomates vertes, puis les couper en fines rondelles.
- Éplucher et émincer les oignons. Éplucher les pommes et les couper en petits dés.
- Déposer le tout dans une terrine, saler et poivrer, puis laisser macérer au frais pendant au moins 4 heures.
- Dans un faitout, verser le vinaigre et le sucre, puis porter à ébullition.
- Ajouter les raisins secs et laisser frémir pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les tomates et les oignons macérés.
- Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe, soit 30 minutes à 1 heure, selon la teneur en eau des tomates.
- Répartir le chutney encore chaud dans des pots propres et stérilisés, en laissant environ 1 cm d'espace en haut.
- Fermer immédiatement les pots et les laisser refroidir complètement à température ambiante.
- Conserver les pots à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

*Pour une meilleure saveur, il est même recommandé de laisser le chutney reposer quelques semaines avant de le déguster : les arômes auront le temps de se développer. Il peut se **conserver plusieurs mois à température ambiante. Une fois ouvert, conserver le chutney au réfrigérateur et le consommer dans les 2 à 3 semaines.***

LAISSER VIVRE MES PIEDS DE COURGE ET DE CONCOMBRE

Contrairement aux tomates, inutile de multiplier les interventions sur les courges et les concombres à cette période.

La taille intervient uniquement au début de la croissance. En septembre-octobre, laissez donc les plants poursuivre tranquillement leur développement.

Pour les concombres, récoltez régulièrement les fruits et retirez uniquement les feuilles ou parties vraiment abîmées.

Pour les courges, laissez les fruits mûrir sur le pied aussi longtemps que possible. Récoltez-les avant les premières fortes gelées, lorsque le pédoncule commence à sécher et à durcir.

L' OÏDIUM SUR LES PIEDS DE COURGETTES OU CONCOMBRES

En septembre, les pieds de courgettes ou de concombres commencent naturellement à produire de moins en moins. Il est fréquent que leurs feuilles soient touchées par l'**oïdium**, reconnaissable à son aspect blanchâtre sans conséquence pour le plant.

Récoltez les dernières courgettes / concombres et laissez progressivement le pied terminer son cycle de vie.

Lorsque le plant sera complètement en fin de vie, vous pourrez retirer les parties végétales et les valoriser au compost.



COMMENT RÉCUPÉRER MES GRAINES ?

La fin de l'été et le début de l'automne sont une bonne période pour **observer les plants et repérer les graines que vous pourriez récolter.**

Les plants fournis dans le cadre des Jardins de la Victoire ont été cultivés **en agriculture biologique et sont issus de variétés non hybrides**. Vous pouvez donc récupérer leurs graines pour les ressemer la saison prochaine !

Voici comment procéder :



GRAINES DE TOMATE

Choisissez une belle tomate bien mûre, issue d'un plant sain.

- Coupez la tomate en deux horizontalement.
- Récupérez la pulpe et les graines à l'aide d'une cuillère.



La méthode d'Amélie

- Rincez les graines dans une passette
- Disposez-les sur une moitié de feuille d'essuie-tout.
- Repliez la feuille sur les graines et notez la variété ainsi que l'année de récolte.
- Laissez-les sécher complètement dans un endroit sec et aéré.
- Une fois bien sèches, stockez-les à plat, par exemple dans un classeur, une boîte à chaussures ou une enveloppe en papier.

Une autre méthode : la fermentation

- Placez les graines et leur pulpe dans un petit bocal.
- Ajoutez un peu d'eau et couvrez avec un couvercle percé ou du papier perforé.
- Laissez fermenter quelques jours à température ambiante.
- Après 4 à 5 jours environ, rincez les graines dans une passoire pour éliminer la pulpe.
- Étalez-les et laissez-les sécher complètement dans un endroit sec et ventilé.
- Une fois sèches, placez-les dans un sachet en papier et notez la variété et l'année.
- Conservez-les à l'abri de la lumière, de l'humidité et des variations de température.

GRAINES DE COURGETTES & COURGES



⚠ Attention aux croisements !

Les courgettes et les courges peuvent se croiser entre variétés. Si plusieurs variétés ont poussé à proximité, les graines récoltées peuvent donner, l'année suivante, des fruits différents.

Pour conserver vos graines, récoltez-les seulement si aucune autre variété compatible n'a été cultivée à proximité.

GRAINES DE COURGETTES

Pour obtenir des graines bien mûres, il faut laisser une courgette grossir et mûrir bien au-delà du stade où on la consomme habituellement.

- Laissez une courgette mûrir sur le plant jusqu'à ce qu'elle devienne très grosse et que sa peau durcisse.
- Récoltez-la avant les premières gelées.
- Coupez-la en deux et récupérez les graines à l'aide d'une cuillère.
- Nettoyez-les pour retirer les restes de pulpe.
- Laissez-les sécher plusieurs jours dans un endroit sec et ventilé.
- Une fois bien sèches, placez-les dans un sachet en papier.
- Notez la variété et l'année de récolte et conservez-les dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

GRAINES DE COURGES

Pour les courges, la méthode est très simple :

- Récupérez les graines lorsque vous cuisinez une **courge bien mûre**.
- Nettoyez-les pour retirer les restes de pulpe.
- Laissez-les sécher plusieurs jours dans un endroit sec et ventilé.
- Une fois bien sèches, placez-les dans un sachet en papier.
- Notez la variété et l'année de récolte.
- Conservez-les dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

VERS UNE AUTONOMIE EN LÉGUMES TOUTE L'ANNÉE.

Septembre est le moment idéal pour préparer les cultures d'automne et d'hiver. Mâche, épinards, salades, radis...le potager peut continuer à produire bien après l'été.

Vous pouvez encore :

- **Repiquer des plants achetés** : blettes, betteraves, choux...
- **Semer** : mâche, épinards, radis, navets, laitues d'hiver, roquette... (consultez le tableau ci-dessous pour plus d'informations). Les graines doivent toujours être à peine recouverte de terre et rester toujours humides le temps de la levée.

SEMIS D'AUTOMNE

Espèce/varété	Période et méthode de semis	Récolte	Conseils
Aromatiques diverses (coriandre, cerfeuil, persil, aneth...)	Semis Août-Septembre	En mars-avril	Le semis doit rester chaud et humide durant 2 à 3 semaines. Repiquer ou éclaircir à 10 cm lorsque les plants à 4 à 5 feuilles
Épinard géant d'hiver	Semis en place de la mi-août jusqu'au 15 octobre	6 à 8 semaines après le semis	Semer à la volée ou placer les graines tous les 2 cm environ. Recouvrir de terre, bien tasser, puis arroser en pluie fine. Éclaircir à 10 cm quand les plants comptent 4 à 5 feuilles.
Laitue d'hiver	Semis en place d'août à septembre	En mars-avril	Semis à la volée. Éclaircir à 20 cm lorsque la laitue à 4 à 5 feuilles
Chou chinois	Semis en place Août-Septembre	En mars-avril	Semis à la volée. Éclaircir à 20 cm lorsque le plant à 4 à 5 feuilles
Mâche	Semis en place d'août à fin octobre	D'octobre à mars. Éclaircir en consommant les petits bouquets	Semer à la volée. La levée est capricieuse : maintenir le semis bien humide durant 2 semaines

SEMIS D'AUTOMNE

Espèce/variété	Période et méthode de semis	Récolte	Conseils
Roquette	De mars à fin septembre	1 mois après semis	Semis à la volée. Éclaircir à 10 cm lorsque le plant à 4 à 5 feuilles
Scarole d'hiver	D'août à septembre en place	Environ 6 semaines après le semis	Semis à la volée. Éclaircir à 10 cm lorsque le plant à 4 à 5 feuilles
Radis 18 jours	De mars à fin septembre	3 semaines après le semis	Semer et bien arroser. Éclaircir pour ne laisser qu'un seul plant tous les 3 cm.
Radis noir ou blanc d'hiver	Avant la fin août	3 mois après le semis	Semer et bien arroser. Éclaircir pour ne laisser qu'un seul plant tous les 10 cm.
Navet d'hiver	Avant la fin août	3 mois après le semis	Semis à la volée. Éclaircir à 10 cm lorsque le plant à 4 à 5 feuilles

Pensez également à conserver vos légumes pour pouvoir en profiter tout au long de l'année. Voici quelques idées de conservation : congélation, mise en bocaux, lactofermentation, séchage, conservation en cave ou encore transformation en soupes, sauces et conserves maison.