

TABLEAU SYNTHÉTIQUE REPRENANT LES PRINCIPALES PLANTES DU POTAGER ET LEURS CARACTÉRISTIQUES

Catégories en fonction de la partie de la plante que l'on mange

- Feuilles FE
- Racines RA
- Fleurs FL
- Fruits FR

Hauteur : hauteur classique de ce type de plantes en cm - si * : plante ayant un fort développement latéral - si ** : plante coureuse

Durées : Durées de vie en mois ou A : Annuelle - B : Bisannuelle - V : Vivace

Ensoleillement:

- La plante supporte la chaleur CH
- La plante apprécie une exposition ensoleillée SO
- La plante tolère une situation ombragée OM

Arrosage :

- Culture appréciant un substrat humide HU
- Culture demandant un arrosage régulier AR
- Arrosage si nécessaire (temps sec) NE

Demande en engrais

- **NPK** : engrais universel équilibré
- **NPK** : Engrais à dominance azotée N
- **NPK** : Engrais à dominance P et K

Périodes de l'année (semis et/ou plantation)

- Plantes résistantes aux dernières gelées nocturnes *
- Plantes à mettre en place après les gelées nocturnes **
- Plantes pouvant être mises en place aussi en milieu de l'été ***
- Plantes à mettre en place pour l'année suivante ****

Autres conseils :

- Plantes appréciant le compost CO
- Plantes pouvant être buttées BU
- Plantes à Tailler et/ou à Pincer TP
- Plantes à semer de préférence à l'intérieur SE



Nom :	Catégories :				Hauteur cm	Durées mois	Ensoleillement			Arrosage			Engrais			Périodes de l'année				Autres conseils			
	FE	RA	FL	FT			CH	SO	OM	HU	AR	NE	NPK	NPK	NPK	*	**	***	****	CO	BU	TP	SE
Ail		*			40-60	4-8		*						*	*			*					
Aneth	*				40-100	6	*				*	*			*								
Artichaut			*		90-150*	A-B		*			*				*							*	
Asperge verte	*				80-120	V		*			*	*	*										
Aubergine				*	40-100	5-6	*				*		*				*					*	
Basilic	*				25-40	5-6	*	*			*	*	*			*						*	
Betterave		*			40	5		*				*		*		*							
Cardon	*				150-200	A-V		*	*		*		*			*						*	
Carotte		*			30-40	6-8		*				*		*	*	*	*						
Céleri à cotes ou branches	*				40-60	6-7			*		*		*	*			*			*		*	
Céleri perpétuel	*				60-120	V		*	*		*		*						*				
Céleri rave		*			40-60	6-7			*		*		*		*				*			*	
Cerfeuil	*				30-70	8			*		*		*			*							
Chicorée, frisée	*				20-30	3-8		*			*		*	*		*	*	*		*		*	
Chou Brocoli			*		40-80	4-6			*		*		*		*	*						*	
Chou de Bruxelles	*				40-80	6-12		*	*		*		*		*	*						*	
Chou -fleurs			*		40-50	4-8		*			*		*		*		*		*			*	
Chou pommé, rouge	*				20-40	4-5		*	*			*	*		*		*					*	
Chou-rave		*			20-40	4		*			*		*		*		*					*	
Ciboule	*	*			50-60	4-5		*			*		*		*		*			*			
Ciboulette	*				20-50	V		*	*		*	*	*						*				
Concombre et cornichon				*	200**	5-6	*				*		*		*		*		*		*	*	
Coqueret du Pérou, Physalis				*	80-120*	5	*				*		*		*		*					*	
Coriandre	*				70	5	*				*		*		*		*						
Courge / potiron				*	40-50**	5-6		*			*		*		*		*		*		*		
Courgette				*	40-50*	5	*	*			*	*	*		*		*		*			*	
Cresson alénois	*				30-50	1			*	*			*	*		*	*						
Echalotte		*			20-30	5			*				*		*	*		*					

Epinard		*			20-30	A-B		*		*				*		*	*	*				
Estragon	*				60	V	*	*	*			*	*						*			
Fenouil	*				130-150	V	*	*				*	*									
Fenouil bulbeux		*			50-80	4		*		*		*				*			*			
Fève				*	40-100	4			*		*			*	*				*	*	*	
Fraisier				*	20-30	V		*	*		*	*	*			*	*		*			
Haricot nain				*	40-50	3		*		*				*		*				*		
Haricot à rame				*	150-300	4		*		*				*		*						
Laitue (romaine, batavia, ...)	*				20	1-4		*	*		*			*	*							*
Laurier					100-200	V	*	*			*	*										*
Lavande			*		30-60	V		*			*											*
Mâche	*				10-20	B			*		*			*	*							
Maïs				*	150-250	4-5		*		*		*		*		*			*			*
Marjolaine	*				30	V		*		*	*	*										
Mélisse officinale	*				50-80	V		*	*		*		*									
Melon				*	150	5	*	*		*		*		*		*					*	*
Menthe	*				50-70	V		*	*		*		*									
Navet		*			40	3			*	*				*		*	*		*			
Oignon		*			40	5-6		*						*	*			*				
Origan	*				30-70	V		*			*	*										
Oseille	*				20-50	V			*		*		*						*			
Persil	*				20-40	B		*	*		*	*	*		*	*		*	*			
Piment, Poivron				*	30-80	6	*			*				*		*						*
Pissenlit	*				20	V		*			*	*							*			
Poireau		*			60	5			*		*		*		*	*	*		*		*	
Poirée ou Bette	*				40-70	A-B			*		*		*		*				*			
Pois nains				*	30-50	4		*		*				*	*	*			*		*	
Pomme de terre		*			20-50	3-6		*			*			*		*			*		*	
Pourpier	*				10	4	*			*	*			*		*						
Radis		*			25	1		*	*	*	*			*	*				*	*		

Romarin	*				50-100	V	*	*				*	*								*		
Roquette	*				20-30	2			*	*			*				*	*					
Sariette des montagnes	*				20-40	V		*				*	*										
Sariette	*				20-30	V	*					*	*										
Sauge	*				30-80	V	*	*				*	*										
Thym	*				20-40	V	*					*	*										
Tomate				*	150-200	6	*				*				*		*			*		*	*
Verveine	*				80-100	V	*	*			*	*	*									*	