

FICHE TECHNIQUE DE CULTURE AVEC LA KASSINE

La Culture des salades de plein champ avec la Kassine

Famille Astéracée



En Général

Il existe une multitude de variétés de salade, et de critères de sélection : taille, forme, couleur, goût, résistance aux maladies, rusticité, précocité, résistance à la monté à graine, résistance au froid. A chacun de trouver les variétés qui poussent bien chez lui et qui correspondent aux envies de sa clientèle! On a testé et on aime : batavia reine de glace, batavia gloire du dauphiné, batavia dorée de printemps... je ne connais pas bien les variétés modernes censées résister aux souches 1 à X du *bremia* (le mildiou de la salade), mais cette année j'en ai planté quelques unes : pour le moment, je préfère largement mes variétés anciennes qui résistent bien au *bremia* !

1. La production des plants

- x **en pépinière de pleine terre** : semis à la volée ou en ligne, pour obtenir des plants en racine nue. C'est la technique des anciens, écologique mais peu pratique pour réchauffer les semis précoces, et avec un léger stress de la plante lors de la plantation.
- x **en motte pressée** : en motte de 4 x 4 cm, permet une grande rapidité de plantation. Il faut utiliser du terreau avec tourbe pour permettre le maintien de la motte.
- x **en caissette à trous (54)** : nous utilisons cette technique en mettant les caisses sur la couche chaude en début de saison, ce qui permet une plantation assez rapide (à l'aide de plaques démotteuses pour sortir rapidement les plants de leurs alvéoles). Cette méthode fonctionne avec du terreau sans tourbe (nous ne voulons pas en utiliser : destruction de milieu naturel, matériaux non renouvelable), et si les plaques sont en plastique nous utilisons un modèle robuste qui devrait tenir 5 à 10 ans.
- x **en caisse plastique à la volée** : semis à la volée dans des bacs de 40x 60 cm, on peut semer 300 graines (ou 2 à 3 g/m²) pour obtenir 150 plants par caisse.

Semer 2 à 3 graines par trou ou motte en caissette, ou 150 par cagette. Recouvrir de 2 mm de substrat. Durée en pépinière 18 à 45 j à 15°C. Il faut aérer au dessus de 18 °C, et ne pas dépasser 22 à 23 °C. Attention au dessus de 28 °C la salade ne germe pas ! Pour limiter la chaleur : stoker le terreau à l'ombre, arroser avec de l'eau froide, la veille du semis arroser le sol en dessous des caisses à l'eau fraîche et couvrir le sol ; semer le soir au frais. Ombre le semis. Poser les caisses de semis sur table pour éviter les limaces. Les températures stables favorisent une bonne levée.

2. Buttes ou planches ?

On peut planter la salade sur des buttes de 0,5 m de large. Nous plantons presque tous nos légumes sur des buttes espacées de 0,8 m, pour ne pas avoir à changer trop souvent de réglage sur les outils. De plus c'est pratique pour utiliser la charrette (1,6 m entre roues) qui enjambe deux buttes, pour l'épandage de fumier ou du compost. Cette technique de culture est plutôt extensive. Si on choisit des variétés qui peuvent devenir assez grosses il faut planter tous les 30 à 40 cm. On peut donc obtenir 3 à 5 salades par mètre de butte, soit un rendement de 3,5 à 5 salades / m² selon la largeur des buttes. C'est un rendement inférieur aux techniques plus classiques de culture en planche (le plus souvent on compte 3 à 4 lignes de salades sur une planche de 1,2 à 1,5m de large, pour un rendement possible de 9 à 12 salades / m²). Cependant cette technique a plusieurs avantages : elle permet de mécaniser une partie importante du désherbage, qui devient plus compliqué sur planche (c'est pourquoi beaucoup de maraîchers utilisent du paillage plastique...). On peut produire 100 salades par semaine sur une butte de 80 m de long, ce qui permet d'écouler sa production sur un marché hebdomadaire ou dans des paniers. En cultivant sur une planche de 80 m de long avec 4 rang on obtient 400 salades / semaine, et la vente peut devenir un problème !

3. Fertilisation et préparation du sol

La salade valorise bien la matière organique en précédent prairie, engrais vert ou culture (si beaucoup de déchets) ; sans cela il faut du compost pour 20 T / ha. Par contre, pas de fumure sur la salade qui a de faibles besoins en azote !

Le système racinaire de la salade est peu profond : un ameublissement du sol en surface sera suffisant. Il est important de décompacter avec la sous-soleuse pour éviter tout problème d'asphyxie racinaire. On peut par contre se satisfaire d'un émiettement grossier de la butte (sans passage de herse étrille) car c'est une plantation et non un semis. On a donc :

1. Ameublissement du sol au vibroculteur ou au cadre cultivateur
2. Pré-montage de la butte avec les disques billonneurs (pour nous à 0,8m)
3. Sous-solage des sillons
4. Ameublissement de la terre des sillons avec le cadre cultivateur à trois dents ou un passage de trisoc
5. Montage définitif de la butte, en resserrant les disques (largeur 0,7m)
6. Un passage pour damer la butte avec un rouleau plombeur manuel.

Si le temps le permet, il est utile de réaliser un faux semis : on laisse germer les adventices quelques jours, puis on peut passer soit la lame sarcleuse (efficace même sur des grosses herbes : derniers rumex, renoncule, etc.), ce qui fait redescendre le niveau de la butte qu'on remonte par un passage de disques (sauf si on a prévu le coup et monté une grosse butte dès le début, dans ce cas on plante directement !), soit la herse étrille, qui va niveler la butte et affiner le « lit de semences ». Mais la herse étrille ne détruit que les plantules et graines germées, pas les herbes déjà installées ! Il faut la passer au bon moment...

4. Plantation

Au stade 3 ou 4 feuilles, tous les 30 cm, la motte bien trempée à peine enterrée. En dessous de 7 °C la croissance est ralentie ; l'optimum est à 12 - 13°C. Pour l'été, planter des plants jeunes pour limiter le stress hydrique, et au printemps ou à l'automne planter un plant plus vieux. Planter par temps couvert et humide si possible, et arroser systématiquement juste après la plantation.

5. Entretien, irrigation

Un ou deux binages entre rang avec le trisoc (personnellement j'affectionne beaucoup les vieilles houes à écartement réglable par manivelle). Un binage sur le rang avec les doigts bineurs après 15 jours de reprise du plant, un deuxième binage avec les doigts bineurs au stade 15 à 20 feuilles. Désherbage manuel très rapide (10 à 30 min par ligne de 80 m).

La salade consomme beaucoup d'eau (125 à 175 mm/mois), et est sensible au manque d'eau et au stress hydrique du fait de son enracinement superficiel. Il faut prévoir un apport fréquent et peu abondant : micro-suintant (ou goutte à goutte) ou aspersion (en dehors des heures chaudes). Il ne faut pas laisser la terre sécher, maintenir le sol frais, et préférer un arrosage du matin qui favorise le ressuyage. On arrête l'arrosage quand les salades recouvrent le sol. À aucun moment la plante ne doit souffrir d'un déficit hydrique, qui peut occasionner la formation prématurée de pommes défectueuses, des brûlures marginales, ou encore des accidents de toxicité saline.

Dans la pratique, il faut planter sur un sol ressuyé. Ensuite, les premiers arrosages auront pour but de maintenir les mottes suffisamment humides et seront donc rapprochés et peu abondants. Les suivants devront être réguliers et abondants pour couvrir les besoins. Les bassinages consistent en arrosages de très faible durée, et ne doivent provoquer que des effets de surface : baisse de la température des plantes, élévation de l'humidité sous la serre. Ils sont utiles pour éviter les nécroses marginales surtout au moment de la pomaison par temps chaud et clair, ou quand il y a du vent.

6. Ravageurs et maladies

Attention aux limaces, surtout en bords de parcelles, qu'il faut bien entretenir. Si besoin, traitement à l'orthophosphate de fer (produit molluscicide autorisé en bio). Le taupin et la noctuelle (vert gris) sont eux aussi redoutables.

Le mildiou se développe entre 12 et 22 °C par forte hygrométrie : il faut choisir des variétés rustiques et éviter l'arrosage par aspersion en condition de forte hygrométrie.

7. Récolte :

Le matin de la vente pour plus de fraîcheur ou la veille au matin. Récolter avant les gelées, les jeunes plants gèlent entre -1 et -5 °C !

