

# La galerie photos du livre *Anti-mildiou*

par Nicolas Larzillière du blog [Potagerdurable.com](http://Potagerdurable.com)



© Copyright 2016 Nicolas Larzillière

Tous droits réservés. Toutes les photos sont de l'auteur. Toute reproduction, même partielle, du contenu par quelque procédé que ce soit est interdite sans autorisation écrite de l'auteur.

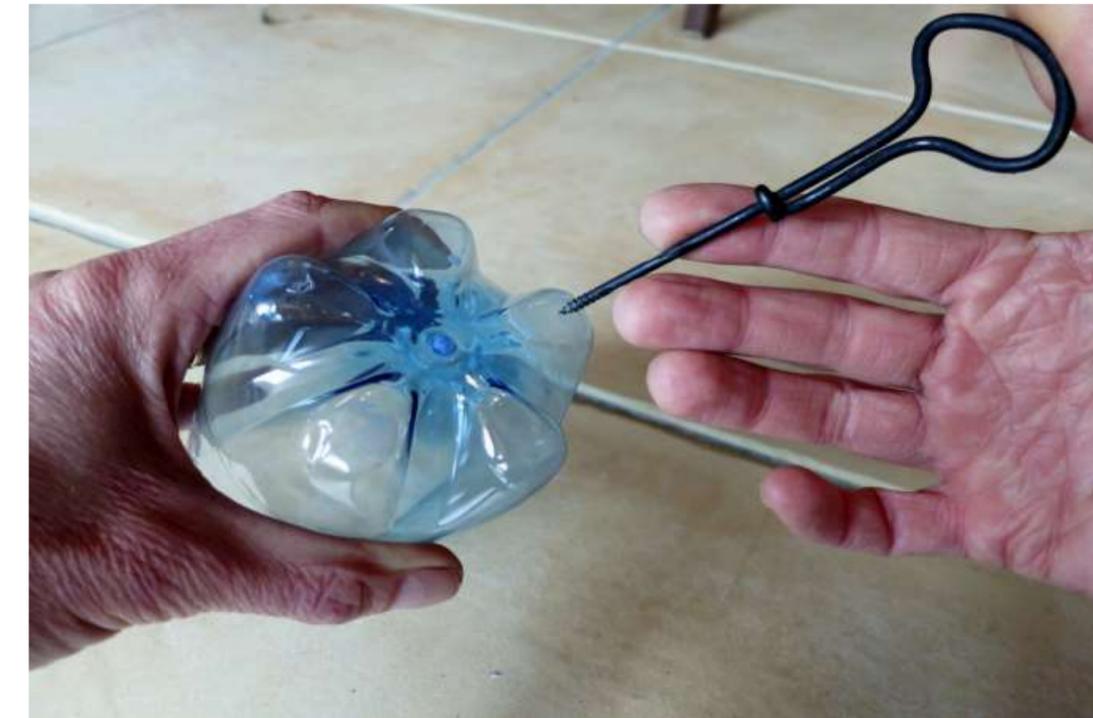
## CHAPITRE 2 : LES SEMIS



1. Le matériel : Des bouteilles vides, du terreau universel, des ciseaux ou un cutter, un outil pour percer, des étiquettes ou un feutre indélébile, un bac, des semences de tomates.



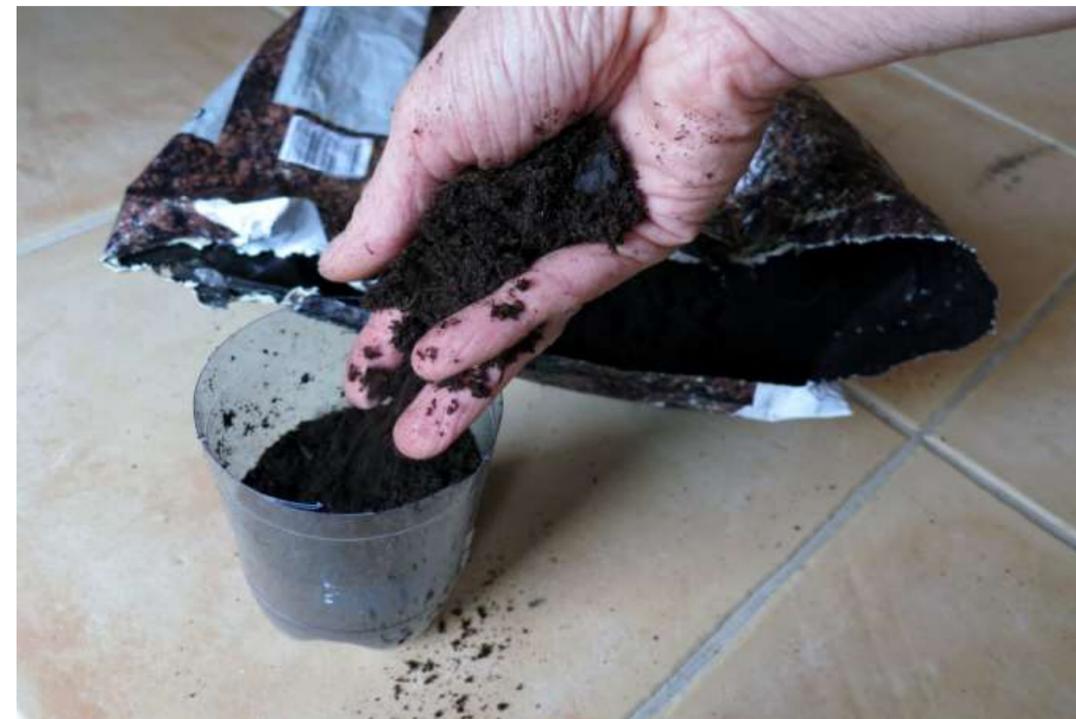
2. Le découpage des bouteilles  
Avec un cutter ou des ciseaux, ôter le goulot des bouteilles.



3. Le perçage des trous de drainage  
Un outil pointu viendra a bout du fond des bouteilles. Percer plusieurs trous.



4. L'étiquetage  
Ecrire le nom de la variété au feutre indélébile ou coller une étiquette.



5. Le remplissage  
Avec du terreau universel, remplir la moitié de la bouteille.



6. Le tassement  
Bien tasser le terreau avec la main ou tout autre objet, comme un verre par exemple.

## CHAPITRE 2 : LES SEMIS (SUITE)



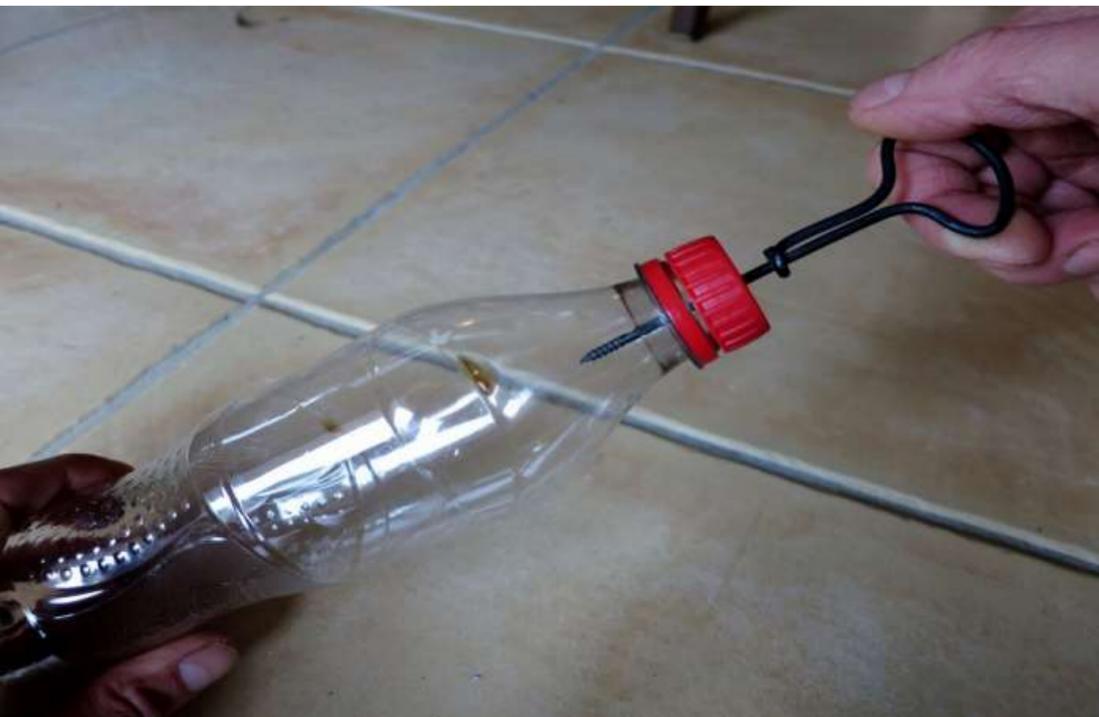
7. Le bon niveau  
Une fois tassé, le terreau occupe à peu près un tiers de la hauteur.



8. Les bouteilles sont prêtes  
Toutes les bouteilles sont maintenant prêtes à recevoir les graines.



9. L'humidification du terreau :  
mouiller copieusement le terreau. Puis attendre que l'eau s'écoule dans le bac à travers les trous percés au fond des bouteilles.



10. La fabrication de l'arrosoir à semis  
Prendre une bouteille de 50 cl, c'est plus maniable. Percer dans son bouchon un petit trou (environ 3 millimètres de diamètre).



11. Le semis avec les doigts  
Déposer délicatement 3 graines de tomate à la surface du terreau, en les espaçant bien.



12. Le semis à l'aide d'un crayon : Après avoir mouillé la pointe du crayon, la petite graine va s'y coller. Ce sera plus facile pour positionner la graine sur le terreau.

## CHAPITRE 2 : LES SEMIS (SUITE)



**13. Le recouvrement des graines**  
Rajouter une petite couche de terreau (un demi-centimètre) pour recouvrir les graines.



**14. Le tassement avec les doigts**  
Tasser doucement la surface, pour que le terreau adhère bien aux graines.



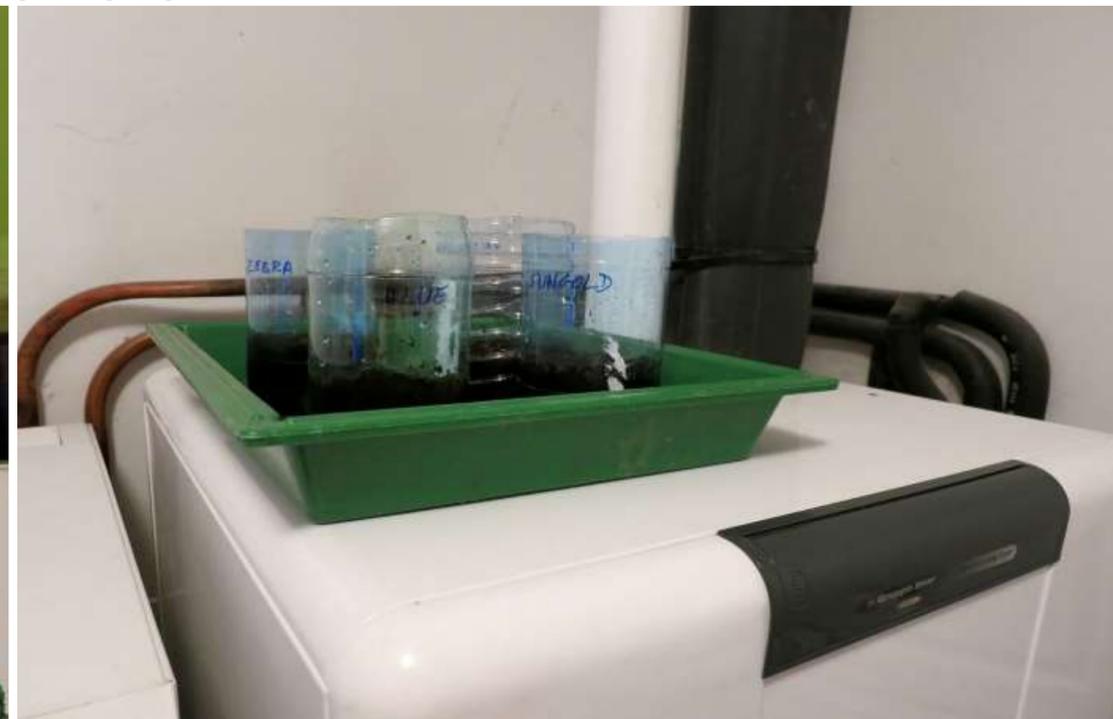
**15. Le tassement à l'aide d'un bout de bois**  
Un objet comme un verre ou un morceau de bois est parfois plus pratique pour tasser le terreau.



**16. L'humidification finale** : Avec l'arrosoir à semis, mouiller très légèrement la surface du terreau, sans déranger les graines. Il faut que ce soit à peine humide.



**17. La recherche d'un coin chaud**  
Pour que les graines de tomates germent, il faut une température de 20-25 degrés. Par exemple le dessus du réfrigérateur.



**18. Un endroit toujours chaud** :  
Le dessus de la chaudière convient aussi. Tant que les plantules ne sont pas sorties de terre, il n'y a pas besoin de lumière.

## CHAPITRE 2 : LES SEMIS (SUITE)



**19. Apparition des plantules**  
5 à 10 jours plus tard, les plantules sortent de terre.



**20. Fabrication d'un réflecteur**  
Matériel : du carton, du papier d'aluminium, un cutter ou des ciseaux, du scotch



**21. Application du papier d'aluminium**  
Recouvrir le carton avec l'alu. Fixer avec du scotch.



**22. Installation du réflecteur**  
Grâce au réflecteur, les jeunes pousses de tomates recevront deux fois plus de lumière.



**23. Quatre semaines après le semis**  
Les plants font maintenant une dizaine de centimètres.



**24. Elimination des plants en trop**  
Choisir le plant le plus fort parmi les 3 qui ont poussé dans le pot.

## CHAPITRE 2 : LES SEMIS (SUITE ET FIN)



**25. Arrachage des plants en surnombre**  
Pincer et tirer pour enlever les plants en trop. Ne garder qu'un seul plant par godet.



**26. Du compost maison**  
Préparer un seau avec du compost venant du composteur (ou d'un sac acheté).



**27. Ajout du compost**  
Ajouter du compost jusqu'à la base des premières "vraies" feuilles. Les deux petites feuilles primaires peuvent être enterrées.



**28. Le niveau du compost**  
Le niveau final du compost après avoir tassé tout doucement.



**29. Un peu d'eau**  
Si le compost est sec, verser un peu d'eau pour l'humidifier.

## CHAPITRE 3 : L'ENDURCISSEMENT



**1. Une serre improvisée**  
Pour sortir les plants dehors, quand il fait 10 à 13 degrés. Fermer ou entrouvrir le couvercle selon la température.



**2. Une serre un peu plus grande**  
Pour qu'elle résiste au vent, je l'ai lestée avec une vieille dalle en béton et je l'ai arrimée à la clôture.



**3. Attention à la surchauffe**  
Pendant les journées ensoleillées, il faut impérativement ouvrir la serre.



**4. Un bain de soleil**  
Plus on avance dans la saison, moins les plants ont besoin de protection.



**5. Ne pas laisser se dessécher le compost**  
Si c'est sec en surface, arroser par le dessus. Sinon arroser par le dessous en versant l'eau dans le bac.

## CHAPITRE 4 : LA PLANTATION



**1. Préparation de la parcelle**  
Décompacter la terre puis l'égaliser grossièrement avec un croc.



**2. Trempage des godets**  
Pour un bon démoulage, mettre à tremper les plants.



**3. Creusement du trou**  
Creuser un trou d'une largeur de bêche. Profondeur : une quinzaine de centimètres.



**4. Inclinaison d'un des côtés**  
Le côté du trou sur lequel va s'appuyer le plant est incliné à 45 degrés.



**5. Espacement des trous**  
Laisser 60 à 80 cm entre les plants.



**6. Préparation du compost**  
Préparer une bonne quantité de compost.

## CHAPITRE 4 : LA PLANTATION (SUITE)



**7. La découpe des bouteilles**  
Couper deux fentes jusqu'en bas.



**8. Le démoulage du plant**  
Ecarter le plastique et récupérer la motte.



**9. La plantation inclinée**  
Déposer le plant sur le côté incliné du trou. Enterrer la tige et ne laisser dépasser que les feuilles.



**10. Rebouchage du trou**  
Reboucher le trou avec moitié terre, moitié compost.



**11. Tuteurage**  
Installer le tuteur du côté de la tête du plant.



**12. Arrosage du plant**  
Arroser généreusement le plant.

## CHAPITRE 4 : LA PLANTATION (SUITE ET FIN)



### 13. Paillage

Mettre une bonne épaisseur de paillis.

## CHAPITRE 5 : LA CROISSANCE



**1. Deux gourmands ont poussé**  
En quelques jours, les gourmands peuvent grandir de façon spectaculaire.



**2. Le matériel pour désinfecter le sécateur**  
De l'alcool à brûler, un spray vide (de récupération), un sécateur.



**3. Coupe d'un gros gourmand**  
Un pschitt d'alcool sur le sécateur avant chaque coupe.



**4. Pincement d'un petit gourmand**  
Après s'être lavé les mains, on pince avec les ongles.



**5. Une bobine de lien**  
Pour attacher les tiges au tuteur. Le raphia convient aussi.



**6. Lien en huit**  
Pour laisser du mou quand la tige va grossir.

## CHAPITRE 5 : LA CROISSANCE (SUITE ET FIN)



**7. Manque de terre**  
La terre s'est tassée avec les arrosages.



**8. Ajout d'un dôme de terre**  
Sous ce monticule de terre, des racines supplémentaires vont pouvoir se développer.



**9. Le paillage**  
L'indispensable paillis pour garder la terre humide.



**10. Des racines apparues sur la tige**  
D'où l'intérêt d'enterrer les tiges profondément, puis de les butter.

## CHAPITRE 6 : LA PRÉVENTION DES MALADIES



**1. Des orties et de l'eau**  
Le secret, c'est de mélanger tous les jours et de ne pas couvrir.



**2. Un arrosage généreux au purin d'orties**  
2 litres de purin pour 8 litres d'eau = un arrosoir tous les 15 jours.



**3. Un "champ" de prêle**  
La prêle pousse dans les zones humides.



**4. Prêle en gros-plan**  
Elle est facile et rapide à couper.



**5. Récolte de prêle**  
Cette récolte, une fois séchée, durera pour toute la saison.



**6. Cuisson de la décoction de prêle**  
Et en plus, ça sent bon !

## CHAPITRE 6 : LA PRÉVENTION DES MALADIES (SUITE ET FIN)



**7. Filtrage de la décoction**  
Avec un filtre à café permanent, qui me sert pour toutes mes préparations naturelles.



**8. Décoction de prêle terminée**  
Se garde plusieurs semaines à l'abri de la lumière.



**9. Pulvérisation de la décoction**  
Les feuilles sont plus réceptives au petit matin. Ne pas oublier l'envers des feuilles !

## CHAPITRE 7 : ATTAQUE DE MILDIOU



1. Début de mildiou sur une tige



2. Autre exemple



3. Début de mildiou sur une feuille  
Il vaut mieux couper cette feuille avant que la maladie ne se propage.



4. Autre exemple  
Eliminer cette feuille également



5. Tout le plant de tomate est atteint  
La maladie est trop développée. Il faut arracher le plant.



6. Début de mildiou sur des fruits  
Il y a peu de chance que ces fruits soient mangeables si on les laisse continuer à pousser.

## CHAPITRE 7 : ATTAQUE DE MILDIOU (SUITE ET FIN)



7. Mildiou sur une grappe de tomates  
Se dépêcher de manger les tomates saines avant qu'elles soient touchées par la maladie !



8. Tomates atteintes de mildiou  
Pas grand chose à faire avec ces tomates malades mais pas encore mûres.



9. Autre exemple  
Tomate impropre à la consommation



10. Bicarbonate de soude  
Le bicarbonate a l'aspect du sel.



11. Pulvérisation de bicarbonate  
Le bicarbonate peut stopper une attaque de mildiou s'il est pulvérisé rapidement.

## CHAPITRE 9 : FAIRE SES GRAINES



**1. Choisir les plus belles tomates**  
Les plus beaux parents feront les plus beaux enfants.



**2. Préparer le matériel**  
Pour chaque variété : un verre, un élastique, de l'essuie-tout.



**3. Décoller la pulpe**  
Récupérer la pulpe avec les graines.



**4. Laisser reposer**  
Après avoir ajouté un tout petit peu d'eau, fermer les verres et attendre.



**5. La moisissure**  
Après quelques jours, la moisissure s'est formée.



**6. Rincer**  
Séparer les graines en rinçant à l'eau claire.

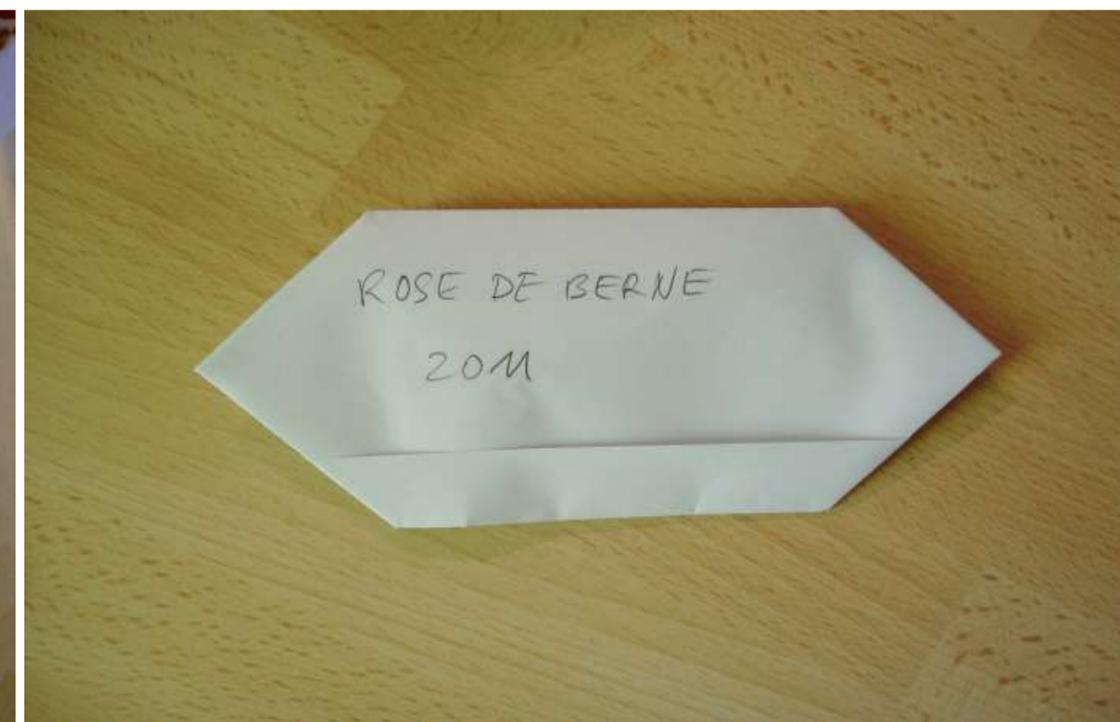
## CHAPITRE 9 : FAIRE SES GRAINES (SUITE)



**7. Faire sécher**  
Laisser sécher sur une feuille de papier lisse.



**8. Ensacher**  
Stocker les graines dans des sachets respirants.



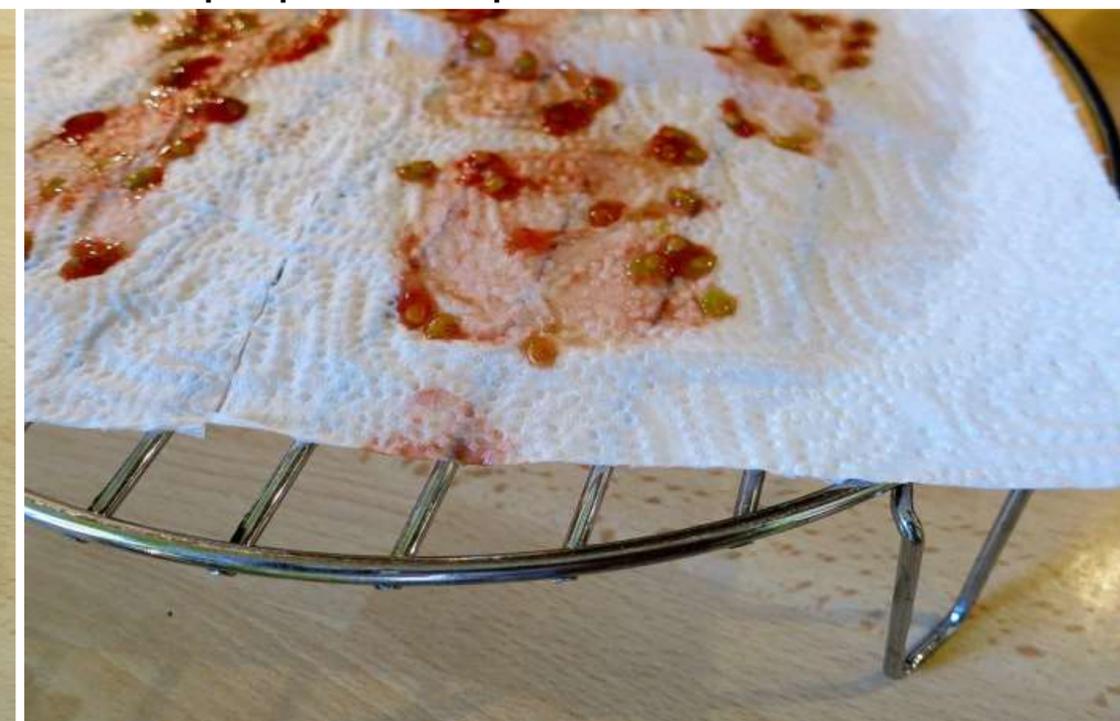
**9. Etiqueter**  
Voilà c'est prêt pour l'année prochaine !



**10. La méthode express**  
Récupérer la pulpe avec les graines.



**11. Etaler**  
Etaler les graines et la pulpe sur un essuie-tout.



**12. Laisser sécher**  
Le séchage va durer quelques jours.

## CHAPITRE 9 : FAIRE SES GRAINES (SUITE ET FIN)



**13. Repliez**  
Après le repliage, les semences sont prêtes pour l'année  
prochaine.