




























PLANTS	QUAND	COMMENT	ASTUCES
 <b>Ail</b>	Lorsque le feuillage commence à jaunir ou lorsque la tige forme deux boucles complètes, avant l'ouverture du bouton floral.	Ameublir le sol autour des gousses avant de les retirer. Brosser pour enlever la terre sans retirer la pelure externe.	Faire sécher l'ail durant deux semaines dans un endroit sombre, sec et bien aéré.
 <b>Aubergine</b>	Lorsqu'elles sont colorées et que la pelure, ferme et luisante, obéit à une légère pression du doigt.	Récolter à l'aide d'un sécateur en conservant 1 cm de tige.	Les plus petites sont moins amères, ont une peau moins dure et des graines moins perceptibles.
 <b>Betterave</b>	Lorsqu'elles ont un diamètre d'environ 5 cm et une peau lisse et ferme.	Ameublir la terre avant de l'extraire en tirant sur sa tige et ses feuilles. Conserver un maximum d'un centimètre de tige.	On peut consommer les feuilles de betteraves retirées lorsqu'on éclaircit les semis. Ces micropousses sont parmi les plus populaires.
 <b>Brocoli</b>	Lorsqu'il mesure 7,5 à 10 cm, que sa tête est verte et sans fleur, ses fleurons denses et serrés.	À l'aide d'un couteau, couper la tige centrale dans un angle de 45 degrés.	En coupant seulement la tige centrale, on profite d'une seconde récolte.
 <b>Carotte</b>	Récolter la carotte à tout stade de développement, du début de l'été à l'automne.	Ameublir le sol à l'aide d'un outil de jardinage avant de la sortir de terre en tirant sur ses feuilles.	Pour éviter que les têtes des carottes qui sortent de terre ne verdissent, recouvrez-les de terre ou de paillis.
 <b>Céleri</b>	Lorsque les tiges atteignent 20 à 25 cm de long et que les feuilles sont bien développées.	Couper le plant au ras du sol.	Conservez au réfrigérateur dans un linge humide ou dans un pot rempli d'eau salée.
 <b>Chou de Bruxelles</b>	Lorsque les choux sont fermes, bien verts et d'un diamètre de 3 cm.	Couper au couteau ou détacher à la main, en commençant à la base de la tige.	Cueillir uniquement la quantité qui sera consommée dans les 2 ou 3 prochains jours.
 <b>Chou</b>	Récolter le chou lorsqu'il est gros et ferme, et les choux d'hiver après un premier gel.	Couper à la base de la plante avec un couteau.	Ne pas trop tarder à récolter puisque le légume risque d'éclater.
 <b>Chou-fleur</b>	Lorsqu'il a un diamètre de 6 à 8 pouces, que les fleurettes sont blanches, fermes et compactes.	Utiliser un couteau. Conserver un ou deux pouces de tige et une partie des feuilles qui l'entourent.	Pour que la tête demeure bien blanche, durant sa croissance, recouvrez-la avec ses feuilles.
 <b>Citrouille</b>	Lorsque le pédoncule sèche et se ramollit.	À maturité, les citrouilles se détachent souvent du plant. Au besoin, couper en conservant environ 1,5 pouce de tige.	Fertiliser, appliquer du paillis sous les citrouilles et conserver seulement 2 à 3 fruits par plant.
 <b>Concombre</b>	Ne pas se fier à la taille, qui dépend de la variété. Cueillir lorsque encore immature, avant que les graines se développent.	Couper la tige juste au-dessus du fruit avec des cisailles ou un sécateur.	Récolter fréquemment encourage les plants à produire.
 <b>Courge</b>	Lorsqu'elles sont fermes, que leur feuillage commence à flétrir et que leur peau devient mate.	Couper avec un couteau ou un sécateur en conservant une tige d'un pouce ou moins.	Pour conserver les courges plusieurs mois au frais, faites-les d'abord sécher quelques jours dans un endroit sec et ensoleillé.
 <b>Courgette</b>	Lorsqu'elle mesure moins de 25 cm.	Couper les courgettes de la vigne à l'aide d'un couteau ou d'un sécateur.	Cueillir régulièrement encourage le plant à produire davantage.
 <b>Épinard</b>	Avant que la plante monte en graine car après, les épinards ne sont plus comestibles.	Prélever les feuilles extérieures une à une, à l'aide de la pointe d'un couteau.	Ne pas prélever le cœur du plant afin qu'il puisse continuer à s'élargir.
 <b>Haricot</b>	Lorsqu'ils sont fermes et croustillants, d'une dimension similaire à celle d'un crayon, et avant que les graines ne créent de renflements.	Détacher le haricot de la tige à l'aide du pouce, sans tirer.	Si la récolte des haricots nains est courte, celle des haricots grimpants s'étale jusqu'en automne.

PLANTS	QUAND	COMMENT	ASTUCES
 <b>Kale</b> <b>Chou frisé</b>	Récolter durant l'été et l'automne. Récolter après le premier gel pour des fins de conservation.	Couper les feuilles extérieures une à une afin de prolonger la récolte.	Couper les feuilles du chou frisé à un pouce du sol lorsqu'elles mesurent 4 pouces permet à la plante de repousser.
 <b>Laitue</b>	Récolter avant que le plant commence à allonger, lorsque les feuilles sont croquantes et non retombantes. Cueillir tôt le matin, avant que le soleil ne le réchauffe.	Couper la pomme lorsqu'elle est bien formée et a atteint la dimension souhaitée.	En coupant les feuilles extérieures lorsqu'elles atteignent 4 pouces, sans prélever le cœur, la laitue continue à se développer.
 <b>Maïs</b>	Cueillir le matin, lorsque la barbe est brune, mais que les feuilles entourant l'épi sont encore vertes.	Saisir l'épi et tirer vers le bas pour le détacher de la plante.	À découvrir : la variété Glass Gem dont les grains multicolores scintillent comme des pierres précieuses.
 <b>Melon</b>	Lorsque la tige se sépare facilement de la vigne et que le tour du pédoncule commence à craqueler.	Faire tourner le fruit sur lui-même jusqu'à ce que la tige cède ou couper à l'aide d'un sécateur en conservant un pouce de tige.	Un melon présentant de nombreuses marques sera plus sucré. Un melon d'eau rond sera plus sucré qu'un melon d'eau de forme allongée.
 <b>Oignon</b>	Lorsque son feuillage se fane complètement et s'étale au sol, ou plus tôt pour le déguster avant qu'il n'arrive à maturité.	Déterrer le bulbe sans l'abîmer et faire sécher au soleil deux ou trois jours. Retirer la terre en le brossant, sans le passer sous l'eau.	Récolter tôt en saison avant que le bulbe soit bien formé (les oignons verts se mangent avec le feuillage), ou à l'été lorsque le bulbe est de petite taille (le feuillage se mange aussi).
 <b>Pois</b>	Récolter les pois lorsque la cosse est dodue. Récolter les pois mange-tout lorsque la cosse est mince et les pois à peine développés.	Cueillir avec les doigts en tenant la vigne d'une main et en tirant la tige de l'autre.	Récolter tous les jours permet d'encourager la production.
 <b>Poireau</b>	Lorsque les feuilles sont d'un vert éclatant et que la tige a au moins un pouce de diamètre. La partie souterraine est longue et blanche.	Ameublir la terre autour du poireau avant de l'extraire du sol en empoignant sa base.	Le poireau se récolte à l'automne après le gel, ou très tôt au printemps après le dégel.
 <b>Poivron</b>	Lorsqu'il atteint la taille souhaitée, que le fruit soit mature (rouge, orangé ou jaune) ou non (vert).	Couper la tige à l'aide d'un couteau ou d'un sécateur. Ne pas tenter de tordre ou d'arracher.	Cueillir les poivrons encore verts encourage le plant à produire davantage.
 <b>Pomme de terre</b>	Le flétrissement du feuillage indique qu'elles sont prêtes à être récoltées.	Lorsque le sol est sec, ameublir la terre autour des plants. Les pommes de terre se trouvent à une profondeur de 10 à 15 cm. Attention de ne pas les abîmer.	Les pommes de terre nouvelles se récoltent une semaine après l'apparition des fleurs sur le plant. On les consomme dans les heures suivant la récolte.
 <b>Piment fort</b>	Lorsqu'ils sont fermes, brillants et ont changé de couleur (pour la plupart).	Couper la tige au ciseau.	Récolter sur une base régulière permet d'encourager la production.
 <b>Radis</b>	Lorsqu'ils sont encore petits, 3 à 6 semaines après le semis, et qu'on aperçoit le collet entre la tige et la racine.	Récolter en tenant la base de la tige et en tirant vers le haut.	Les radis laissés trop longtemps au potager ont tendance à fendiller et deviennent plus piquants.
 <b>Tomate</b>	Lorsqu'elles sont colorées, fermes au toucher, mais cèdent légèrement sous la pression. Pour éviter que la peau se fissure, on les cueille avant qu'elles soient parfaitement mûres.	Les tourner sur elles-mêmes jusqu'à ce qu'elles se séparent de la tige ou couper près du fruit avec un ciseau ou un sécateur.	Avant le gel, récolter les fruits encore verts. Les tomates partiellement colorées finiront de mûrir dans un endroit sombre, les autres pourront être cuisinées.