



PAGOSCOPE Appareil indicateur de gelées, basé sur le rapport existant entre deux températures constatées en même temps, l'une sur un thermomètre sec, l'autre sur un thermomètre mouillé. Les deux thermomètres sont fixés sur une tablette, de part et d'autre d'un tableau gradué, sur lequel peut se déplacer une aiguille. Le tableau reproduit, en lignes horizontales, les degrés centigrades du thermomètre sec ; il est partagé en trois parties inégales : une rouge, une jaune et une verte. Au-dessus, est disposé un arc de cercle sur lequel on lit les degrés du thermomètre mouillé. La prévision de gelée, valable pour la nuit ou le lendemain, se fait le soir, l'appareil étant fixé au nord, à l'ombre et à 60 cm. du sol. On prend la température du thermomètre mouillé et on amène la pointe de l'aiguille sur le degré correspondant de l'arc de cercle. Ensuite, on lit la température sur le thermomètre sec et on se reporte à la division du tableau marquée du même numéro. Suivant que le point où cette division se rencontre avec l'aiguille se place dans la partie rouge, jaune ou verte, il y a certitude, probabilité ou danger nul de gelée (*voir tarif Vilmorin*).

PAILLAGE Opération qui consiste à recouvrir les terres en cours de culture d'une couche de litière courte, ou mieux, de vieux fumier à demi décomposé, mais encore pailleux (paillis) provenant de couches ou de la culture de Champignons. On peut aussi employer des feuilles d'arbres, balles, bruyères, mousses, tannée, marcs de Pommes, de Raisins, etc.

Le paillage a pour but d'empêcher le dessèchement du terrain sous les rayons trop ardents du soleil, en s'opposant à l'évaporation de l'eau contenue dans le sol, et en maintenant la fraîcheur communiquée par les arrosages. Il évite le plombage de la terre à la suite des arrosages répétés auxquels oblige la culture potagère, et la formation de croûtes dures qui enserreraient les tiges des jeunes plants et les gêneraient dans leur croissance. C'est un matelas protecteur qu'on dispose sur le sol pour qu'il reste meuble et humide. Si l'on a employé du fumier, celui-ci fournit en outre à la terre les éléments fertilisants qu'il contient encore et qui sont entraînés par les eaux vers les racines des plantes.

Le paillage sert également à protéger les plantes contre les gelées ; dans ce cas, il joue le rôle de paillason et demande l'emploi de paille longue. Il est aussi utilisé pour éviter à certains fruits le contact du sol et les souillures qui s'ensuivent après les pluies ou les arrosages (Fraises, Melons).

Le paillage doit être effectué avant que le feuillage des plantes ne soit trop développé, de façon à rendre plus aisée la répartition des matériaux employés et d'éviter le risque d'abîmer les cultures. Les paillis sont très utiles aux semis de printemps et d'été, car ils maintiennent l'humidité nécessaire à une bonne germination. Ils sont également recommandables après



APPAREIL INDICATEUR DE GELÉES OU **PAGOSCOPE**

les repiquages, pour assurer la reprise des plants. Toutefois, il est bon de ne pas les placer trop **tôt** en saison, l'humidité qu'ils retiennent dans le sol pourrait aggraver les effets des gelées tardives.

Appliqué aux semis, le paillage doit avoir une épaisseur **de 5 mm.** à 1 cm. suivant l'état de division du fumier.

Sur les repiquages, on donnera à la couche une épaisseur de 2 à 3 cm.

PAILLAS- SON

Sorte de natte ou de tapis fait avec de la

paille de seigle et ayant de 4 à 5 cm. d'épaisseur, maintenu au moyen de ficelles nouées autour des brins, en coutures, de façon à former une sorte de claie souple. En les trempant dans un bain de sulfate de cuivre à 1 ou 2 % on prolonge **beaucoup** la durée de leur service.

Les paillassons sont destinés à préserver les cultures du froid. On en couvre les châssis ou bien on les dispose sur des piquets au-dessus des plantes à protéger. Après usage, les paillassons sont mis à sécher, en les dressant verticalement contre une paroi bien exposée.

Les paillassons se trouvent tout faits dans le commerce (voir tarif *Vilmorin*).

PAILLE Tiges des **cé-**
réales. Employée comme litières, la paille reçoit les déjections solides et liquides des animaux et forme la partie constitutive du mélange fermenté employé dans la culture sous le nom de fumier.

La paille de Blé fournit le meilleur fumier car, plus rigide que les autres pailles, elle se fragmente moins sous le piétinement des animaux.

La paille d'Avoine et, ensuite, celles d'Orge et de Seigle fournissent des litières moins estimées.

PAILLIS Lit de paille, de balle de céréales, de vieux fumier, de feuilles, etc., disposé en couverture sur un terrain pour éviter le plombage occasionné par les arrosages ou les pluies et pour y **maintenir la fraîcheur** (voir aussi **PAILLAGE**).



PAILLAGE DES FRAISIERS

(Cl. J.)



(Cl. J., Vincent.)

PAILLASSONS ÉTENDUS OU ROULES SUR DES CHASSIS



MANOEUVRE DU PAL INIECTEUR

(Cl. f. Vince)

B, pour que le piston Y se mette en mouvement et chasse le liquide dans la chambre de dosage C ; sous la pression, l'obturateur O se soulève, laissant passer la dose convenable du liquide qui est projeté avec force dans le sol par l'orifice I. Le dosage voulu est déterminé par la course du piston, qui est réglée par les bagues E.

Le pal à injection de vapeurs de sulfure de carbone, dont l'emploi est moins généralisé, ne diffère du précédent que par l'adjonction d'une pompe à air. Lorsque la tige est enfoncée dans le sol, on donne de 3 à 6 coups de pompe, suivant le dosage à obtenir, et c'est de l'air sulfuré qui est chassé avec force par le piston. Sous cette forme, la diffusion de l'insecticide est accélérée autour du point de piqure de l'appareil.

La dose de sulfure de carbone liquide considérée comme nécessaire à une désinfection complète du sol est de 100 à 200 gr. par mètre carré, distribués en 4 ou 5 piqures de pal sur terrain nu et de 30 à 50 gr. sur terrain cultivé (voir **DÉSINFECTION**).

Pals injecteurs d'engrais. — Depuis quelques années, de nouveaux pals injecteurs ont été mis au point pour apporter au sol les éléments fertilisants indispensables. On emploie des engrais solubles dans l'eau : nitrate de soude, d'ammoniaque, urée, purin, phosphate d'ammonium, de potassium, de sodium, chlorure de potassium, sulfate de potassium, etc.

Le pal injecteur est branché sur un pulvérisateur qui donne la pression et qui contient les engrais solubles. Un compteur ou un piston jaugeur est adjoint au pal et permet de connaître exactement la quantité de liquide injectée à chaque application.

La profondeur de l'injection dans le sol est normalement de 35 cm. Les engrais diffusent dans le sol et sont ainsi directement à la portée des racines.

Les résultats obtenus, en particulier dans les vergers d'arbres fruitiers, ont été fort intéressants. Il est à peu près certain que ce nouveau procédé de fumure sera applicable sous peu à la culture potagère (voir *tarif Vilmorin*).

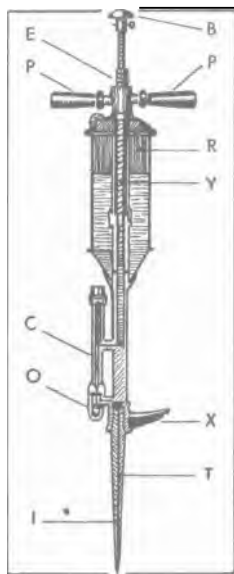
PALISSADE Genre de clôture (voir ce mot).

Les palissades sont généralement constituées par des lattes de bois. Ces lattes sont disposées soit obliquement et se croisant sous forme de treillage, soit verticalement et se touchant, soit encore espacées et garnies de branchages dans l'intervalle. Dans ces deux

PAL INIECTEUR Instrument servant à introduire sous pression dans le sol des substances chimiques, à l'état liquide ou gazeux. On l'emploie pour l'injection des insecticides, ou des engrais (voir ce mot).

Pals injecteurs d'insecticides. — Deux genres de pals ont été créés par les constructeurs, l'un pour injecter du sulfure de carbone liquide, l'autre pour injecter des vapeurs de sulfure de carbone.

Dans la première catégorie, le plus répandu est le pal Vermorel qui se compose d'un réservoir R contenant le produit insecticide, prolongé par une tige T creuse et pointue, avec laquelle il communique. La pénétration de la tige dans le sol est obtenue par la pression exercée simultanément par les mains sur les poignées P P, fixées au-dessus du réservoir, et par le pied sur la pédale X. Une fois la tige enfoncée dans le sol, de 10 à 30 cm. suivant les terrains, il suffit de pousser le bouton



COUPE DU PAL INIECTEUR

derniers cas, les lattes sont maintenues ensemble par des ligatures de fil de fer. Des pieux, fixés en terre de loin en loin, maintiennent la palissade en place. On peut également employer des tiges de roseau, assemblées à touche-touche sur fil de fer, pour établir des palissades.

Sont également considérées comme palissades les haies de Thuyas, de Cyprès, d'Ifs, établies dans les cultures pour protéger les plantations contre les grands vents (voir **BRISE-VENTS**).

PANACHÉ Sedit des graines, des feuilles ou des fruits lorsqu'ils sont tachés de marbrures d'une couleur différente de celle du fond. Certaines variétés de Melons et de Courges présentent cette particularité.

La panachure s'observe également sur diverses races de Haricots, dites « Haricots panachés ». Ces panachures sont des caractères variétaux, d'origine non infectieuse ; d'autres panachures sont dues à la présence d'un ou de plusieurs virus (voir l'article suivant).



UN PATISSON PANACHÉ

(Cl. J Vincent.)



PANACHURE INFECTIEUSE DE LA POMME DE TERRE OU MOSAÏQUE AUCUBA

PANACHURE INFECTIEUSE DE LA POMME DE TERRE ou MOSAÏQUE AUCUBA.

On constate parfois, sur certaines races de Pomme de terre, la présence de feuilles portant des taches jaunes, à contours nets, rappelant celles qui font l'originalité d'arbustes ornementaux comme l'Abutilon Thompsoni ou l'Aucuba aurea. Ces taches, souvent peu nombreuses, qui sont jaune vif ou jaune d'or, n'ont que peu de ressemblance avec les marbrures de la mosaïque, dont la décoloration, beaucoup moins accusée, est souvent difficile à distinguer.

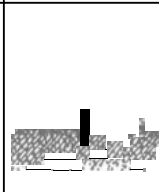
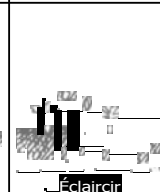
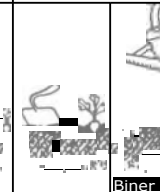
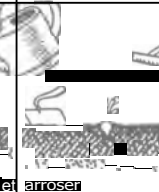
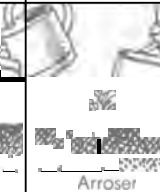
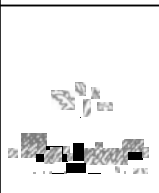
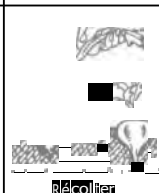
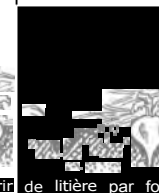
La panachure infectieuse est une maladie à virus, mais de peu d'influence sur la production en tubercules et qui ne parait pas augmenter de virulence de génération en génération, comme c'est le cas pour la plupart des viroses.

La maladie est propagée par les tubercules qu'on aura donc toujours intérêt à acquérir chez un producteur sérieux, surtout si l'on désire planter des variétés sensibles à la panachure comme Belle de juillet.

PANAIS (*Pastinaca sativa*). Famille des Ombellifères. — Appelé aussi : Grand Chervis cultivé, Pastenade blanche, Patenais, Racine blanche.

Description. — Plante indigène, bisannuelle, à racine pivotante, blanche, renflée, charnue ; feuilles très découpées, divisées en segments dentés, irréguliers ; pétioles embrassants, souvent violacés à la base ; tige creuse, sillonnée, terminée par de larges ombelles de fleurs verdâtres. Graine aplatie, d'un brun clair, marquée de cinq nervures, d'une durée germinative de 2 années. Un gramme en contient 220.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU PANAIS

MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUIN ET	AOÛT
 Semer	 Éclaircir	 Éclaircir	 Binage et arroser	 Arroser	 Arroser
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER
 Récolter	 Récolter	 Récolter	 Recouvrir de litière par fortes	 gelées	 gelées

Culture. — Semer de février jusqu'en juillet, soit à la volée, à raison de 1 gr. de graines au mètre carré soit en lignes espacées de 40 à 50 cm., à raison de 0 gr. 6 de graines au mètre carré. Bien plomber le terrain aussitôt après le semis et arroser pour hâter la levée, qui a lieu en 20 à 25 jours. Lorsque les plants ont 3 ou 4 feuilles, éclaircir en laissant 20 à 25 cm. entre chaque plant sur les lignes. Pendant la durée de la végétation, les soins d'entretien se réduisent à des sarclages et des arrosages. On récolte ordinairement à l'automne les racines provenant des semis faits de février en avril ; les Panais semés de mai à juillet se récoltent pendant l'hiver et au printemps. Étant très rustique, le Panais peut passer l'hiver sans protection.

La semence est toujours d'une levée capricieuse et les semis manquent assez souvent dans les climats privés d'humidité atmosphérique, c'est pourquoi, dans le Midi, on sème d'ordinaire le Panais en septembre-octobre, méthode qui réussit également bien en Bretagne.

Le Panais demande, comme la Carotte, une terre profonde et fraîche, fumée à l'avance ou enrichie d'engrais minéraux ; les sols un peu argileux lui conviennent. Si le sol n'a pas été suffisamment fumé, donner en couverture, au printemps, par are, 3 kg. de nitrate de soude, 2 kg. de superphosphate et 1 ou 2 kg. de chlorure de potassium.

Variétés. — Panais long à couronne creuse — Variété très productive. De même grosseur que le Panais demi-long de Guernesey.

Panais demi-long de Guernesey — Excellente race, à belle racine longue, blanche, renflée, bien lisse, très nette, à collet fin. Recommandable pour l'hiver.

Panais rond hâtif — Racine courte, en forme de toupie ; feuillage plus léger et moins abondant que celui des autres races.

SÉLECTION VILMORIN

Panais long à couronne creuse

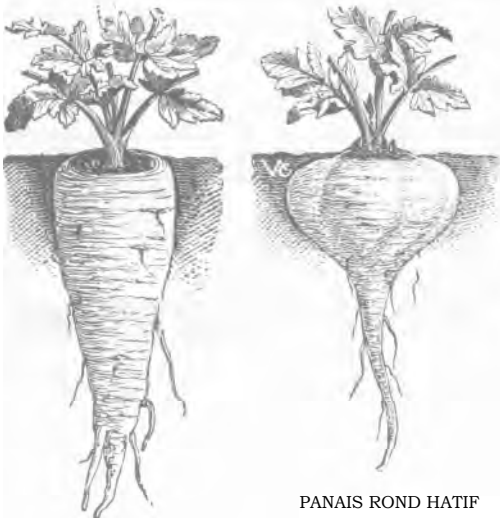
Graines. Par kilog.			N° 35.243
» » 100 gr.		»	35.244
» » 60 »		»	35.245
» » 30 »		»	35.249
» » paquet			

Panais demi-long de Guernesey

Graines Par kilog			N. 35.283
» » 100 gr		»	35.284
» » 60 »		»	35.285
» » 30 »		»	35.289
» » paquet			

Panais rond hâtif

Graines. Par 100 gr.		N° 35.313
» » 60 »		» 35.314
» » 30 »		» 35.315
» » paquet		» 35.319



PANAIIS DEMI-LONG
DE GUERNESEY

PANAIIS ROND HÂTIF



PANAIIS LONG A COURONNE CREUSE

Maladies. — Le Panais peut avoir à souffrir des mêmes maladies que les autres Om-
bellifères, elles ne sont cependant jamais très
dangereuses, il est rare qu'un traitement soit
nécessaire. On peut néanmoins citer le Blanc.

Remède: Poudrages au soufre.

Le Mildiou du cerfeuil et la Rouille. Mais ces maladies sont très rarement graves au potager.

Remède : Pulvérisations au carbonate de cuivre ou à l'oxychlorure de cuivre à 0,5 %.

Insectes nuisibles. — La Teigne de la Carotte (*Depressaria nervosa*), dont la larve s'intro-
duit dans la tige, qu'elle mine.

Des!ruccion : Pulvérisations roténonées.

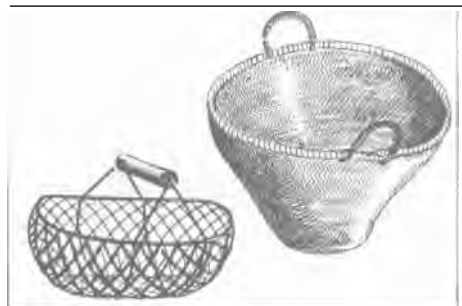
Usages. — La racine du Panais sert surtout à parfumer le bouillon. Plus nutritif que la Carotte,
en Bretagne, où il vient bien, on le consomme
cuit. On en fait également un sirop rafraîchissant.

ENGRAIS. — Chlorure de potassium, super-
phosphate, nitrate de soude (*voir tarif Vilmorin*).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Soufre,
bouillies cupriques, roténone (*voir tarif Vilmorin*).

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes
potagères, par Vilmorin. Culture potagère, par
J. Vercier. Cultures légumières, par O. Bussard
(*voir tarif Vilmorin*).

PANIER Sorte de corbeille à une anse
qu'on utilise au jardin, notamment
pour transporter les récoltes. Les paniers sont
fabriqués en jonc, en osier tressé ou encore en
bois, en fer, etc. (*voir tarif Vilmorin*).



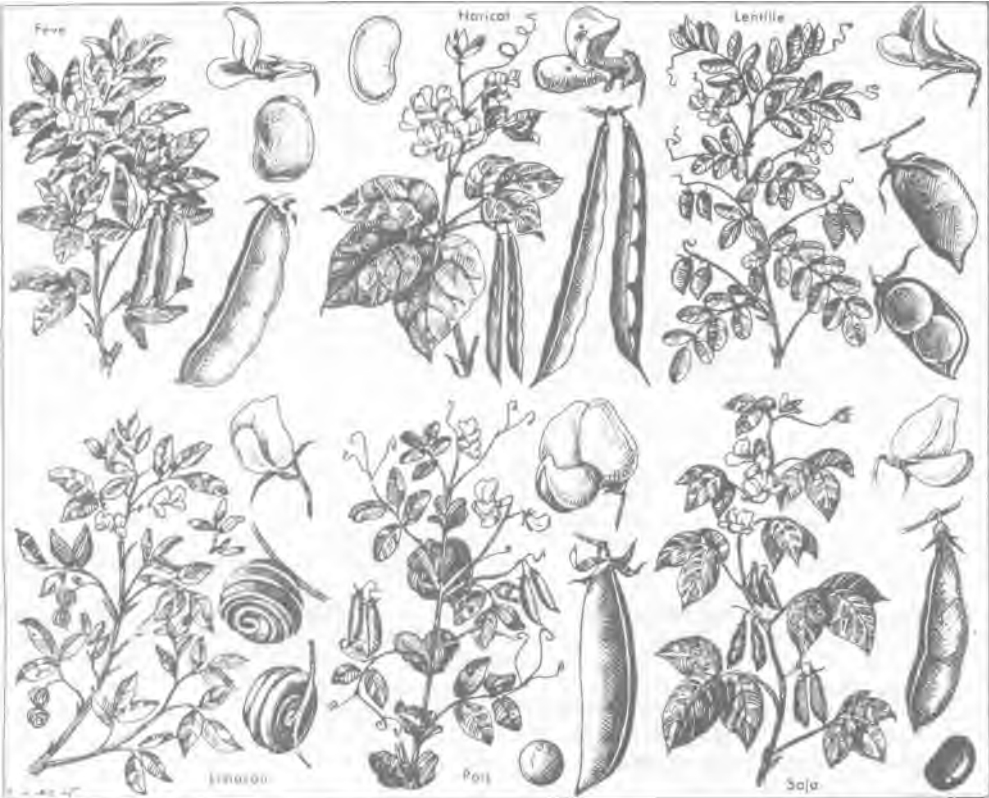
PANIER MÉTALLIQUE

COUFFIN

PANNEAU On nomme ainsi le châssis vitré qui repose sur le coffre, et qui sert pour abriter les plants ou hâter leur végétation (*voir CHASSIS et COFFRE*).

PAPAVÉRACÉES Famille botanique de plantes herbacées dont le type est le Pavot.

PAPILIONACÉES Division ou sous-famille de Légumineuses dont font partie, parmi les plantes potagères : les Fèves, les Haricots, les Pois, les Lentilles, les Limaçons, la Réglisse et le Soja.



QUELQUES EXEMPLES DE **PAPILIONACÉES** CHOISIS PARMI LES PLANTES POTAGÈRES

PAPILLON Nom donné aux insectes de l'ordre des Lépidoptères. Les Papillons ont une bouche conformée pour sucer. Celle-ci affecte généralement l'aspect d'une trompe, enroulée en ressort de montre, qui, en se détendant, devient droite et rigide pour aspirer le nectar des fleurs. Les Papillons sont munis de 4 ailes très développées, recouvertes d'une poudre qui adhère aux doigts et qui est, en réalité, formée de très petites écailles colorées. Les métamorphoses sont complètes : les œufs donnent des Chenilles qui se transforment en chrysalides, lesquelles deviennent des Papillons.

Les Papillons, en se nourrissant de nectar et de pollen, ne sont pas nuisibles par eux-mêmes. Certains mêmes sont indispensables au rapprochement sexuel chez les plantes en transportant le pollen d'une fleur sur le stigmate d'une autre fleur, mais les Chenilles, à part celles du Ver à soie, sont en général des hôtes indésirables dans un potager. A côté d'un petit nombre d'espèces peu ou pas dangereuses pour les cultures, le nombre de celles qui causent des dégâts, souvent énormes, est considérable. La plupart des Chenilles dévorent les feuilles des plantes. Mais il en est qui s'attaquent aux troncs d'arbres ; d'autres, comme les Mites et les Teignes, parasitent les fourrures, les tapis et tissus de laines, la farine, le son et la paille, la cire des ruches, les fruits secs et les collections d'insectes, etc. Aussi ne doit-on avoir aucune pitié pour les Chenilles, ni pour les Papillons, même ceux dont les admirables couleurs pourraient nous incliner à l'indulgence.

PARAGELÉE On désigne ainsi les abris établis pour garantir les plantes de la gelée (*voir ce mot*).

PARASITE Animal, bactérie, plante, champignon, ou virus vivant aux dépens d'un végétal et provoquant des détériorations ou des intoxications plus ou moins graves.

Parasites animaux. — Les dégâts causés par les animaux (oiseaux, rongeurs, insectes, mollusques, arachnides, crustacés, myriapodes, vers) sont en général des blessures ou des amputations plus ou moins étendues pouvant amener l'anémie et la mort de la plante attaquée, ou rendre ses parties comestibles impropres à la consommation. Mais certains parasites animaux sont surtout dangereux en ce que les lésions qu'ils occasionnent déterminent des réactions fatales pour la plante, ou bien préparent l'entrée de bactéries ou de champignons plus nuisibles qu'eux-mêmes. On peut citer comme exemple :

L'*Heterodera Marioni*, nématode qui provoque la formation, sur les racines de certains légumes (Pomme de terre, Concombre), de galles nombreuses qui parviennent à supprimer les fonctions vitales des organes atteints ;

Le *Ceuthorrhynchus pleurostigma*, insecte qui occasionne au collet des Choux, des tumeurs peu graves en elles-mêmes, mais qui servent d'introduction à la pourriture ;

L'*Anuraphis cardui*, puceron noir dont les déjections favorisent le développement d'une maladie cryptogamique : la fumagine ;

L'*Anuraphis* ou *Myzus* ou *Myzodes persicæ*, puceron du Pêcher qui émigre, à une certaine période de son existence, sur la Pomme de terre et fait subir aux feuilles des piqûres qui seraient inoffensives si elles n'inoculaient des virus mortels ;

Le Doryphore, et une Altise, *Psylliodes affinis*, sont également porteurs de virus qu'ils transmettent aux plantes ;

La Mouche du Chou, *Chortophila brassicæ*, sert aussi de véhicule à des germes de champignons ou de microbes dont elle enseme les plantes sur lesquelles elle se pose et qui seront, grâce à cette intervention, infectées par la pourriture.

Les détériorations causées par les autres parasites : parasites microbiens (bactéries), ou cryptogamiques (champignons), ou végétaux (plantes parasites) ou les virus, sont de deux sortes : le parasite détourne pour son alimentation des substances nourricières, élaborées par la plante hôte et ainsi l'épuise, ou bien il fabrique des poisons qu'il introduit dans cet hôte, chez lequel il produit des intoxications locales ou généralisées pouvant occasionner la mort. Ces deux actions, prédatrice et intoxicante, mêlant leurs effets, il n'est pas toujours possible de déterminer la responsabilité de l'une ou de l'autre dans les désordres engendrés.

Voici les principaux troubles imputables aux bactéries, virus, champignons et plantes parasites :

Parasites microbiens ou bactéries. — Ce sont les propagateurs de maladies telles que : la jambe noire et la gale ordinaire de la Pomme de terre, la pourriture humide de la Pomme de terre, de l'Oignon et de la Carotte, la nervation noire du Chou, la graisse du Haricot.

Virus ou ultravirus (voir ce mot). — On nomme ainsi les agents encore énigmatiques ou imparfaitement connus, de maladies comme l'enroulement et la mosaïque de la Pomme de terre, la jaunisse de la Betterave, la dégénérescence du Fraisier, etc.

Parasites phanérogames ou Plantes parasites à fleurs (se distinguant des champignons, qui sont aussi des plantes, mais dépourvues de fleurs, ou cryptogames). Les seules qui soient nuisibles, mais cependant rares, dans les potagers sont : la cuscute et l'orobanche. La première parasite le Thym-serpolet et le Houblon ; la seconde est, dans le Midi de la France, nuisible aux Fèves, Lentilles et Pois.

Parasites cryptogamiques ou Champignons. — Ils sont à l'origine du mildiou et de la gale noire de la Pomme de terre, de la hernie du Chou, de la môle du Champignon de couche, de l'anthracnose du Haricot, de la fumagine de l'Artichaut, des rouilles brune et blanche, de la fonte des semis, des oïdiums, des *sclerotinioses*, etc.

Danger du parasitisme. — Deux circonstances concourent à rendre ce danger redoutable : le mode de propagation du parasite d'une part, l'état de concentration dans lequel la culture place les plantes susceptibles d'être parasitées, d'autre part.

— La propagation du parasite a lieu par ses propres moyens quand ce parasite est un insecte. S'il s'agit d'un insecte ailé, capable de parcourir de grandes distances et de produire jusqu'à 3 générations par an, comme la Bruche du Haricot, ou de pondre 2.000 oeufs comme la femelle du Doryphore, on peut imaginer l'extension considérable qu'une invasion peut prendre.

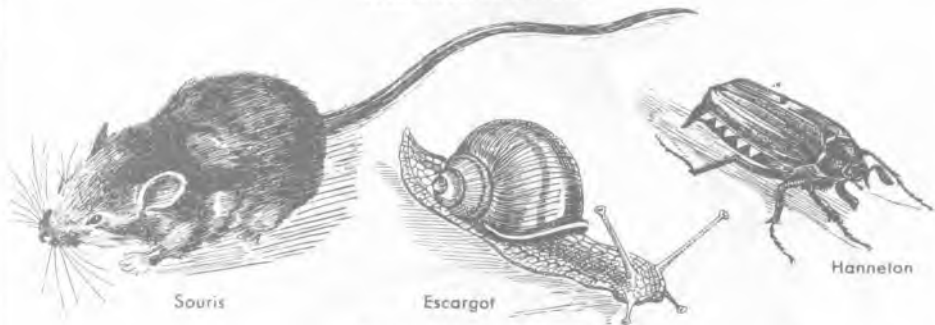
Les Bactéries nuisibles emploient des moyens très divers de propagation et de transmission : piqûres d'insectes, blessures, semences ou terrains infectés.

Les Virus se transmettent surtout par les insectes et par les organes de multiplication de la plante infectée : bulbes, tubercules et quelquefois semences.

Les Champignons parasites sont armés pour se répandre rapidement soit sous terre, comme le rhizoctone violet, soit dans l'air, à l'aide des insectes, des oiseaux, des chiens, des lapins, de l'homme même, ou simplement du vent, qui transportent d'une plante à l'autre les organes de reproduction des cryptogames. Le danger de contamination est aggravé du fait que certains de ces champignons produisent des spores spécialement protégées pour conserver

TABLEAU DES DIFFÉRENTES SORTES DE PARASITES

PARASITES ANIMAUX



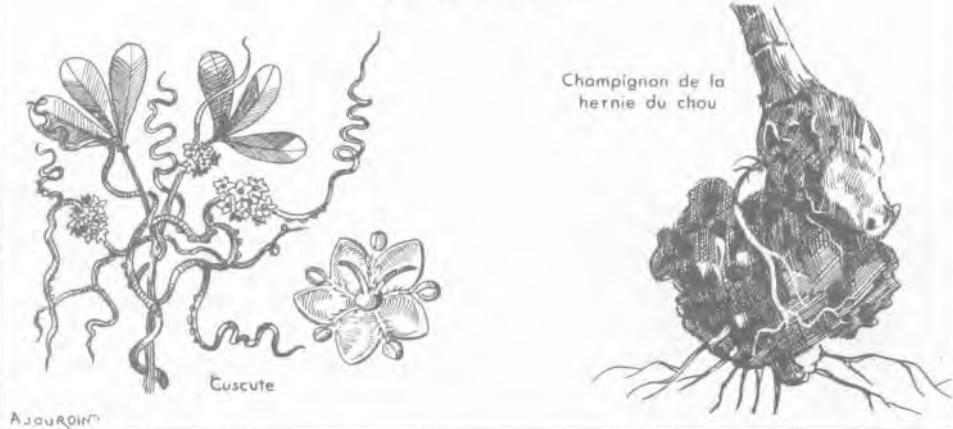
PARASITES MICROBIENS

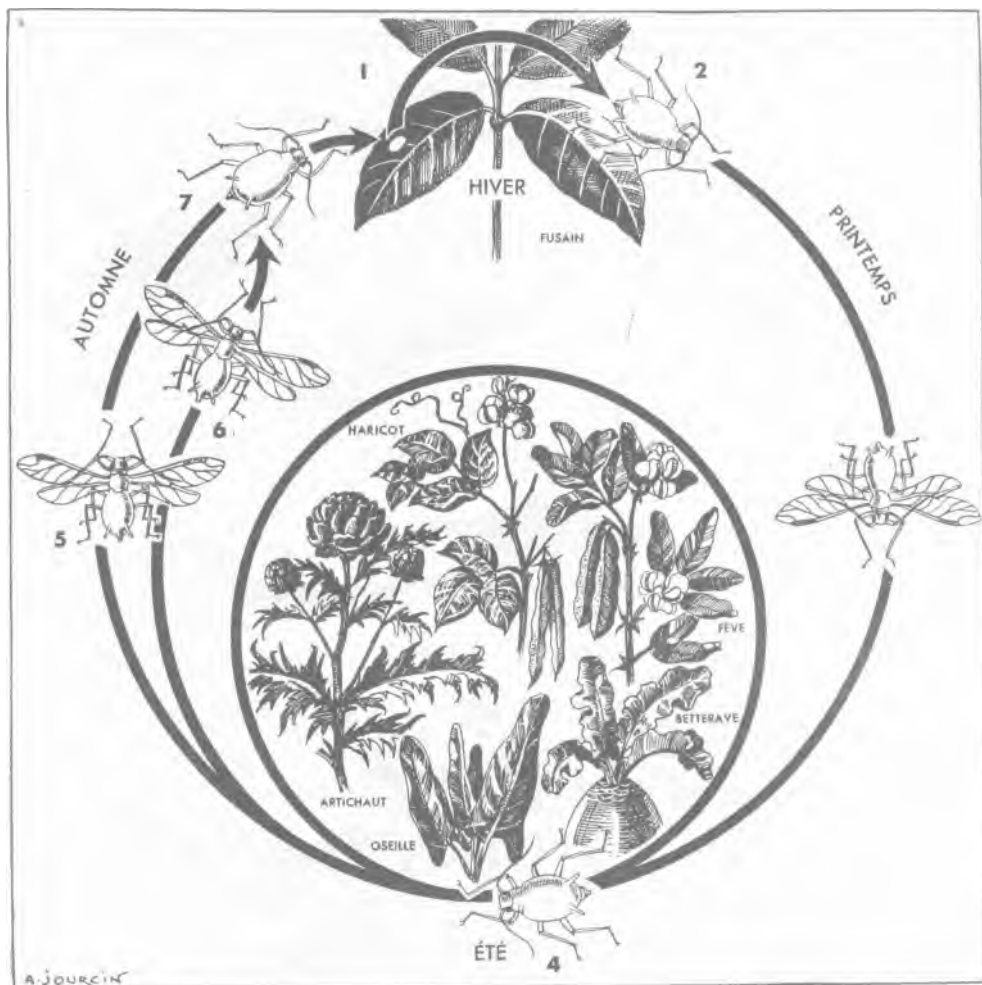


VIRUS ET ULTRAVIRUS



PLANTES PARASITES





CYCLE ÉVOLUTIF DU PUCERON NOIR DES FÈVES

1. OEUF D'HIVER PONDU SUR FUSAIN. — 2. PREMIÈRE GÉNÉRATION. — 3. DEUXIÈME GÉNÉRATION : ÉMIGRANT AILÉ. — 4. DISSÉMINATION SUR UN GRAND NOMBRE DE PLANTES CULTIVÉES. — 5 et 6. GÉNÉRATIONS DE SEXUÉS ET VOL DE RETOUR. — 7. FEMELLE FÉCONDÉE QUI PONDRA SUR FUSAIN

longtemps leurs facultés germinatives, ou bien hivernent dans les parties vivaces de leur hôte, comme le *Phytophthora int estans* à l'intérieur de la Pomme de terre.

— L'état de culture prédispose les plantes à subir les atteintes des parasites et favorise le développement des invasions d'insectes ou d'épidémies. En effet, le rassemblement de plantes d'une même variété, qui se produit dans une planche de Pommes de terre, par exemple, attire bien davantage une attaque de Doryphore que ne le ferait un pied isolé.

Ensuite, dans la nature, seules les plantes les plus robustes subsistent, par l'effet de la sélection naturelle. La loi de la survivance du plus apte agit dans toute sa rigueur. Il se crée ainsi progressivement des individus résistants, offrant une certaine immunité ou moins de prise aux maladies. Au contraire, dans un potager, on cultive des variétés, dont telles ou telles qualités ont été développées qui sont en opposition avec la rusticité de la plante ; ou encore on fait subir à ces variétés des soins spéciaux, étiolement, forçage, qui les placent en état de moindre résistance.

Facilité de propagation des parasites d'une part, prédisposition aux maladies présentées par les plantes cultivées d'autre part, tiennent les potagers sous une perpétuelle menace d'invasion ou d'épidémie. Le développement des relations mondiales et de ce « brassage » d'humanités occasionné par les dernières guerres vient encore ajouter au péril en introduisant des espèces d'insectes ou de champignons appartenant aux faunes et aux flores étrangères. En dehors du Phylloxera, dont la dévastation de nos vignobles est bien connue, et du Pou de San-José, dont les ravages sur nos pêchers sont plus récents, les parasites de France, limités seulement au potager, se sont augmentés en un siècle des importations suivantes : d'Amérique,

PAPILLONS



PAPILLONS NUISIBLES A TOUTES LES CULTURES



le mildiou de la Pomme de terre en 1840 et le Doryphore en 1922 ; d'Angleterre, la galle noire de la Pomme de terre en 1927, et plus récemment, de Hollande, le chancre de la Tomate.

Actuellement on peut avancer que les pertes imputables aux parasites animaux et végétaux représentent 10 % du montant des récoltes, et dépassent le milliard de francs.

Lutte contre le parasitisme. — Mieux qu'un motif personnel, d'ailleurs bien légitime, d'intérêt ou d'amour-propre, qui incite le jardinier à protéger ses légumes, c'est une raison nationale qui doit le pousser à participer à la lutte contre le parasitisme.

Cette lutte n'est pas seulement curative, elle doit être le plus souvent préventive. Il ne faut pas attendre qu'une partie de la récolte soit détruite et le parasite solidement installé, pour commencer à combattre l'invasion. « Mieux vaut prévenir que guérir. »

Les principales méthodes de lutte sont généalogiques, culturelles, mécaniques ou physiques, chimiques, et enfin biologiques.

Méthodes généalogiques. — Les différentes variétés d'une même race végétale peuvent se montrer plus ou moins sensibles à l'attaque d'un parasite. Il en est même qui y sont totalement réfractaires. Partant de cette observation, on a cherché à sélectionner des variétés et à créer des espèces résistantes. On a procédé également, par hybridation, en croisant des variétés sensibles à telle maladie avec d'autres variétés réfractaires. C'est ainsi qu'on est parvenu à produire des variétés de Pommes de terre réfractaires à la galle verruqueuse : Flava, Ostbote, Viola, *Acker-segen*, Muntinga 17, etc. Actuellement, dans la plupart des pays d'Europe, peuvent seules être mises au commerce les variétés entièrement réfractaires.

Partant de certaines souches sauvages et cultivées d'Amérique du Sud, on est également parvenu à obtenir des variétés de Pommes de terre entièrement réfractaires au mildiou, mais qui sont toujours tardives. Parmi celles-ci, Erika, Roswitha et Aquila, obtenues en Allemagne ces dernières années. Parmi les très résistantes, citons Ackersegen et Voran qui sont déjà très cultivées en France.

On a également obtenu des variétés de Pommes de terre résistantes à la gale commune et à diverses autres maladies. En ce qui concerne les virus, il semble bien qu'aucune variété de Pomme de terre ne soit entièrement réfractaire, mais il existe des degrés très différents de sensibilité et de tolérance.

On essaye divers croisements avec des espèces sauvages pour la résistance au doryphore dans plusieurs centres de recherche, mais, jusqu'à présent, ce genre d'immunité paraît difficile à concilier avec des qualités culturales suffisantes. Les croisements avec *Solanum demissum* n'ont rien donné. D'autres géniteurs inspirent maintenant un certain espoir.

Signalons enfin que des croisements avec *Solanum acaule* ont donné des descendants notablement résistants au froid et que leur utilisation aurait actuellement une certaine extension dans le Nord de la Russie.

L'exemple développé chez la Pomme de terre n'est pas unique ; c'est ainsi que l'on a obtenu des variétés de céleris résistantes à la septoriose (« Le Résistant »), et des variétés d'Oignons résistantes au froid : « Blanc extra-hâtif des Halles », « Blanc très hâtif de Vaugirard ».

C'est encore par les méthodes généalogiques que l'on a isolé des variétés de Melons résistantes au Mildiou, de Haricots résistantes à l'anthracnose.

En Amérique, où les Thrips causent de grands dégâts chez les Oignons, on a pu isoler, parmi les variétés blanches, des lignées résistantes aux piqûres de ces insectes.

Méthodes culturelles. — Les plantes se défendent d'autant mieux contre les maladies et les insectes qu'elles sont placées dans des conditions plus hygiéniques. Ces conditions sont remplies grâce :

1° Au travail du sol : bêchage, binage, arrosage, etc. ;

2° Aux amendements et aux engrais qui permettent de réaliser un bon équilibre du terrain. Par exemple un apport de potasse s'opposerait au développement des viroses de la Pomme de terre ;

3° A la pratique de l'assolement qui, surtout pour les maladies cryptogamiques, les bactérioses et les viroses, permet d'éviter, d'une année à l'autre, la permanence d'un foyer d'infection ;

4° A l'emploi de graines, tubercules, bulbes ou plants sains, tels qu'on peut les trouver dans les maisons spécialisées ; grâce aussi au choix de variétés acclimatées à la région et présentant une immunité ou une résistance spéciale à certaines maladies ;

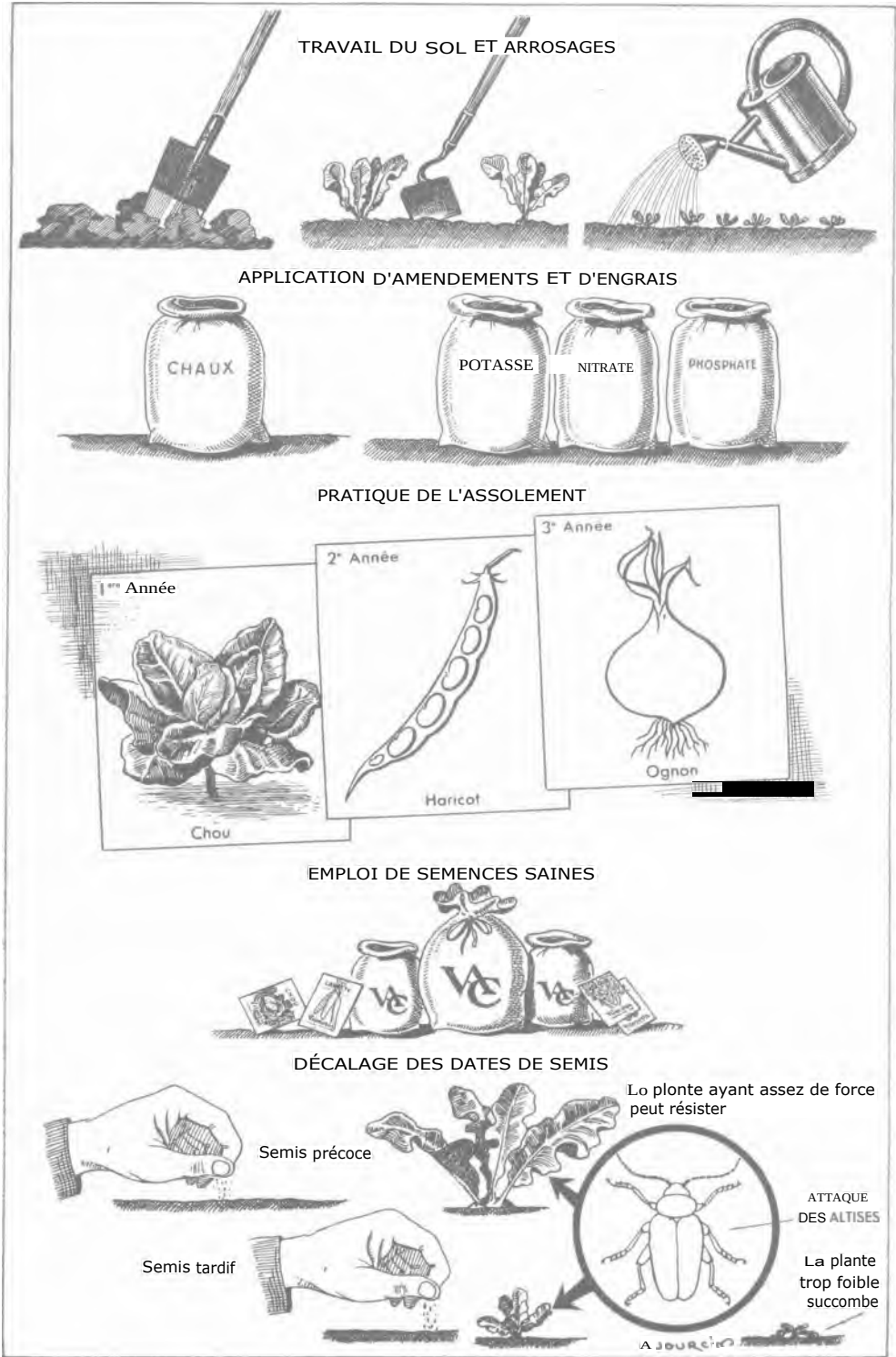
5° Enfin, en avançant ou retardant les semis on peut faire venir certaines plantes à une époque où l'insecte qui les parasite n'est pas en activité, ou obtenir que ces plantes soient assez fortes pour résister aux attaques de leur ennemi quand celui-ci apparaît.

Les méthodes culturelles contre les différentes manifestations du parasitisme sont les plus naturelles et les moins coûteuses. Elles se résument, en somme, à faire son jardin du mieux possible en mettant de son côté toutes les chances pour obtenir des produits de belle venue, robustes et sains.

Méthodes mécaniques ou physiques. — Ces méthodes sont mises en œuvre quand le parasite a fait son apparition. Elles constituent des traitements curatifs et s'appliquent à certains parasites contre lesquels les procédés chimiques sont sans effet. Elles comprennent :

1° L'amputation et la destruction des organes attaqués. Ort doit intervenir assez tôt, avant que les insectes n'aient eu le temps de quitter leur hôte, ou avant que les champignons n'aient

TABLEAU DES DIFFÉRENTS MOYENS DE LUTTE CONTRE
LES PARASITES



fructifié. Le meilleur moyen de détruire les parties infectées est de les brûler ; c'est ainsi qu'on opère avec les feuilles de Poireaux parasitées par la Teigne, avec les bulbes atteints par la graise et avec les diverses plantes, malades de la pourriture grise ;

2° La récolte des parasites par ramassage. C'est la méthode employée avec les Hannetons, les Doryphores et les grosses Chenilles qu'on écrase, qu'on brûle ou que l'on noie dans l'eau de chaux.

Le ramassage se pratique dans certains cas à l'aide de pièges. Par exemple, contre le Perce-oreille, la Courtilière, le Cloporte, on crée des abris artificiels offrant à l'insecte des conditions d'humidité ou d'exposition qu'il recherche pour ses périodes de repos, de ponte ou d'hivernage. Quand il est en nombre dans ces pièces, il est facile de l'y capturer et de le détruire ;

3° Les moyens mécaniques, comme les bassinages à l'eau contre les Araignées rouges et les Altises, ou l'arrachage pur et simple contre les plantes parasites : cuscute et orobanche.

Méthodes chimiques. — Elles comprennent des traitements préventifs et curatifs à l'aide de produits insecticides contre les parasites animaux, et de produits anticryptogamiques contre les champignons. Certains de ces produits peuvent être à la fois anticryptogamiques et insecticides, comme les bouillies sulfocalciques.

Les méthodes chimiques ont pris une extension considérable depuis quelques années et l'industrie fournit maintenant, aux amateurs de jardins, un arsenal très pour la lutte contre les ravageurs et les maladies.

1° Produits insecticides.

— Ces substances provoquent la mort des parasites soit en les empoisonnant par la voie digestive insecticides par ingestion, soit en les asphyxiant ou en paralysant les centres nerveux par voie respiratoire : insecticides par contact.

Certains produits agissent à la fois par ingestion et par contact, exemple : nicotine ; mais comme ces deux actions ne sont jamais également meurtrières, il est facile de ranger le produit dans celle des deux catégories où il se montre le plus toxique.

Il existe aussi une troisième catégorie comprenant les insecticides réservés au traitement des produits entreposés où à la lutte contre les ravageurs souterrains, ce sont les insecticides gazeux.

Enfin, on rattache aux insecticides les appâts empoisonnés, utilisés non seulement contre les insectes, mais aussi contre les animaux supérieurs comme les rongeurs et les oiseaux.

Insecticides par ingestion. — Ils groupent les composés arsenicaux : arsenites et arsénates (voir ce mot), produits dangereux pour l'homme, et dont la vente est réglementée ; les composés fluorés : fluorures, fluosilicates, cryolithe, produits non toxiques pour l'homme, et de vente libre.

Insecticides par contact. — Ils réunissent la nicotine, la roténone (voir ces mots), le pyrèthre, les bouillies sulfocalciques, les huiles (voir ce mot), le soufre (contre l'Araignée rouge), les produits organiques de synthèse : hexachlorure de benzène, le D. D. T., etc...

Insecticides gazeux. — Principalement sulfure de carbone et bromure de méthyle (voir ces mots).

Insecticides empoisonnés (voir APPAT VILMORIN). — Ce sont des perfectionnements



(Cl. J. Vincent.)

DÉSINFECTION DU SOL AU MOYEN DU PAL INJECTEUR

du système de piégeage qu'on emploie contre les oiseaux nuisibles, les rongeurs et quelques insectes comme la Courtilière et les Fourmis. Contre les rongeurs on utilise la scille, le pain de baryte, la strychnine ; mais il est préférable d'employer le virus Pasteur (*voir plus loin*).

2° **Produits anticryptogamiques**, appelés aussi Fongicides. — Ces produits peuvent être employés dans trois buts : désinfection du sol, désinfection des semences, traitement des plantes.

Désinfection du sol. — On utilise notamment le formol (surtout employé contre la fonte *des* semis), le sulfure de carbone (considéré surtout comme insecticide).

Désinfection des semences, bulbes et tubercules. — On procède généralement par trempage ou immersion, et par pralinage. Les produits chimiques employés sont le sulfate de cuivre, le formol et, récemment, les produits organomercuriques.

Traitement des plantes. — Dans la grande majorité des maladies on a recours aux bouillies (*voir ce mot*) : On emploie également le soufre, le permanganate de potasse, le formol.

Méthodes biologiques— Elles permettent de lutter contre les rongeurs et contre les insectes en utilisant certains de leurs ennemis naturels.

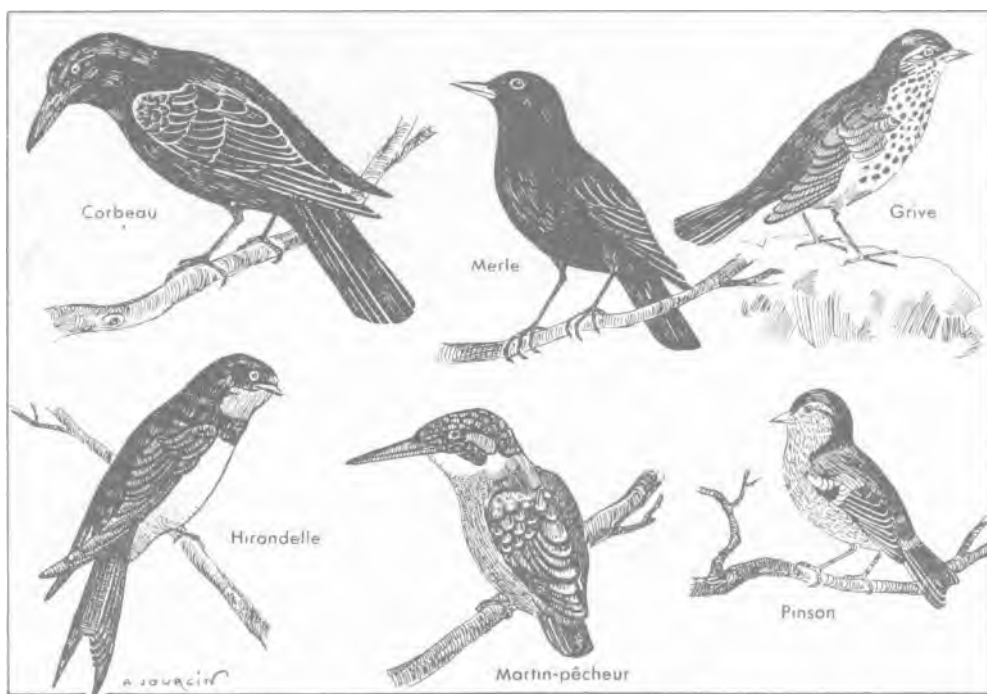
— Contre les rongeurs, l'Institut Pasteur prépare des virus mortels pour ces animaux et éminemment contagieux pour eux sans présenter de danger pour l'homme. Ces virus, inoculés à des substances comestibles, tuent les ravageurs en transmettant l'infection à leurs congénères.

— Contre les insectes, on est parvenu à combattre les invasions de certaines espèces en multipliant d'autres insectes qui sont leurs parasites naturels. C'est ainsi que, contre les larves de Doryphore on a récemment introduit, d'Amérique en France, le *Podisus maculiventris*, insecte apparenté aux punaises, qui est en bonne voie d'extension.

— **Les Champignons**, agents de maladies cryptogamiques, ont aussi des ennemis naturels. Ce sont des insectes comme le Coléoptère *Caryoderes filum*, qui se nourrit des spores d'Ustilaginées, ou d'autres champignons, tel ce représentant imparfait du genre *Cicinnobulus* qui parasite les *Erysibacées*. Cependant, ces procédés de lutte ne sont pas encore entrés dans le domaine de la pratique.

PARENCHYME On nomme ainsi le tissu cellulaire spongieux qui garnit les intervalles des parties fibreuses des feuilles.

PASSEREAUX ou **PASSERIFORMES**. Ordre de la classe des oiseaux qui renferme à lui seul plus d'espèces que tous les autres ordres réunis, et qui groupe les oiseaux les plus communs : Alouette, Bouvreuil, Corbeau, Fauvette, Grive, Hirondelle, Marti-



QUELQUES EXEMPLES D'OISEAUX PASSEREAUX

net, Merle, Mésange, Moineau, Pinson, Rossignol, etc. Les passereaux sont des oiseaux percheurs, caractérisés par un bec corné, robuste et des pieds à quatre doigts ; ils sont en général de petite taille et considérés comme auxiliaires de la culture, sauf quelques-uns dont on discute les mérites (voir **OISEAU**).

PASTÈQUE ou MELON D'EAU (*Citrullus vulgaris*). Famille des Cucurbitacées. — Les véritables Melons d'eau sont des Melons d'hiver à chair très aqueuse ; c'est par abus de langage qu'on désigne aujourd'hui les Pastèques sous ce vocable. En réalité les Pastèques appartiennent à un genre très différent.

Description. — Plantes annuelles originaires de l'Afrique tropicale, rampantes, à tiges grêles et très longues, couvertes de poils grisâtres, à feuilles assez grandes, profondément divisées. Les fleurs, qui ressemblent assez à celles du Melon, sont monoïques, les femelles surmontant des ovaires ovoïdes et très velus qui se transforment, en grossissant, en fruits tout à fait glabres, sphériques ou oblongs ; ils contiennent des graines ovales, aplaties, de couleur rouge, blanche, jaune, verte ou noire, suivant les variétés. Il y en a 5 ou 6 dans 1 gramme.

Les Pastèques sont des plantes de chaleur, peu cultivées en France, mais très recherchées aux États-Unis et en Russie méridionale. Elles ne viennent pas, ou mal, sous le climat parisien, où l'on ne peut guère cultiver que la Pastèque à graine rouge, à chair verte et à peau marbrée, mais elles peuvent mûrir convenablement dans la région provençale.

Culture. — A peu près celle du Melon, avec cette différence qu'il n'y a aucune utilité à tailler les plantes : le produit en est d'autant plus assuré qu'on a laissé les tiges se développer et s'étendre plus librement. La graine lève en 8-10 jours. On récolte 2 à 3 kg. au mètre carré.

Variétés. — Pastèque à chair et graines rouges. — Très productive, à la chair fondante, juteuse d'un goût exquis.

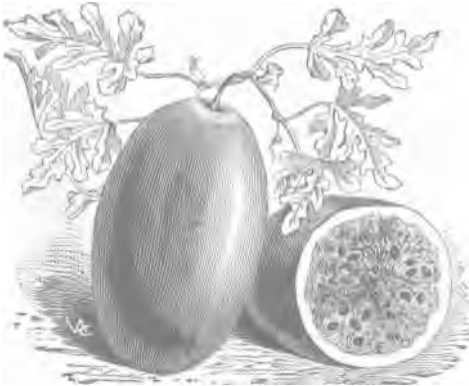
Pastèque à graine noire. — Fruits oblongs, à écorce unie, vert foncé. Chair rouge, très fondante.

Pastèque à graine rouge. — Melon à confire. Chair d'un blanc verdâtre. Employée surtout pour confitures.

Pastèque **Seikon**, très hâtive. — Excellente variété mûrissant sous le climat parisien.



PASTÈQUE SEIXON (Cl. J. Vincent).



PASTÈQUE

A droite, FRUIT COUPE MONTRANT LA CHAIR

— SÉLECTION VILMORIN —

Pastèque à chair et graines rouges

Graines. Par 15 gr. No 30.706
» » paquet » 30.709

Pastèque à graine noire

Graines. Par 15 gr. No 30.736
» » paquet » 30.739

**Pastèque à graine rouge
Melon à confire**

Graines. Par 15 gr. N° 30.766
» » paquet » 30.769

Pastèque Seikon, très hâtive

Graines. Par paquet N° 30.809

Pastèque en mélange

Graines. Par paquet No 30.839

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des melons (*voir ce mot*).

Usages. — La pulpe du fruit mûr se mange crue comme celle des Melons. Elle est beaucoup plus aqueuse et moins parfumée. Son seul mérite est de procurer une sensation de fraîcheur dans la bouche.

En Provence, sous le nom de Citro, on cultive la variété dite à graine rouge, non consommable telle quelle, mais avec laquelle on fait d'excellentes confitures.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES, OUVRAGES A CONSULTER, voir à **MELON**.

PATATE (*Convolvulus batatas*). Famille des *Convolvulacées*. — Appelée aussi : Batate, Artichaut des Indes, Truffe douce.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Amérique méridionale, mais annuelle dans la culture sous le climat de Paris. Tiges rampantes, longues de 2 à 3 m., garnies de feuilles nombreuses d'un vert foncé et parfois luisant. Fleurs axillaires ressemblant à celles du Liseron, mais venant rarement sous le climat de Paris. Racines abondantes, très ramifiées, produisant des tubercules de forme plus ou moins arrondie ou allongée suivant les variétés, à chair excellente, très fine, tendre, farineuse, sucrée et, dans la plupart, assez parfumée. Ces tubercules forment la partie comestible de la plante ; dans les pays chauds ils jouent, dans l'alimentation, le rôle de la Pomme de terre chez nous.

Culture. — Plante des pays chauds, la Patate vient difficilement sous notre climat sans le secours de la chaleur artificielle. Au début d'avril, placer des tubercules au bas d'un châssis, sur couche chaude, recouverts de terreau ; quand les pousses ont de 6 à 7 cm. de longueur, les détacher du tubercule en conservant une petite portion du collet et les placer dans des godets remis sur couche chaude en attendant la mise en place. La plantation se fait à la mi-mai, sur couche sourde de feuilles sèches, recouvertes de 12 à 15 cm. de bonne terre ou de terreau. Des arrosements abondants sont nécessaires dès que la température commence à devenir chaude.

La Patate, comme toutes les plantes à tubercules, demande une terre légère, riche, fraîche et ameublie profondément.

Au bout de 4 à 5 mois, les tubercules sont généralement bien développés. La récolte a lieu dès que les tiges et les feuilles sont atteintes par la gelée, celles-ci ne protégeant plus alors contre le froid les tubercules qui sont presque à fleur de terre.

La conservation des tubercules de Patates est très difficile, car ils redoutent le froid et l'humidité ; il faut donc les tenir dans un endroit très sain et même sec, dont la température, aussi égale que possible, ne doit pas descendre au-dessous de -1- 5°. On peut les placer dans des caisses, dans du sable sec, de la terre de Bruyère ou de la sciure de bois, sans qu'ils se touchent. Les examiner de temps en temps pour enlever ceux qui présenteraient des traces de pourriture.

Dans le Midi, on peut planter les Patates en pleine terre, sur des ados de bonne terre riche et meuble, et on les arrose au moyen de rigoles établies dans l'intervalle des ados, qui doivent être distants de 2 m. l'un de l'autre. On récolte au mètre carré environ 3 kilos.

Variétés. — On distingue : La Patate blanche, à racine ovoïde, ferme, très sucrée.

La Patate igname, blanche également, très grosse et très, productive.

SÉLECTION VILMORIN

Patate

Boutures ou godets, livrables en mai. Le 100.
» » » » Les 10.
» » » » La pièce.



PATATE ROSE DE MALAGA

La Patate rose de Malaga, à peau rose et chair jaune, excellente qualité et l'une des plus faciles à cultiver.

La Patate rouge ou violette, longue, fusiforme, toujours mince, à chair très fine, blanche, très sucrée et très parfumée.

La Patate minime, cultivée en Espagne, et donnant des tubercules petits et nombreux.



PATATE ROUGE LONGUE

Maladies et ennemis. — La Patate ne redoute guère que le Mildiou.

Remède : Pulvérisations à la bouillie bordelaise.

Usages. — La Patate est très nourrissante ; on l'accommode de différentes façons comme les Pommes de terre. Sa chair, sucrée et tendre, possède en outre un parfum de violette ; on s'en sert également pour faire d'excellents gâteaux.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — *Bouillie* bordelaise.

OUVRAGES A CONSULTER. -- Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye.

PATHOLOGIE VÉGÉTALE Science qui a pour objet l'étude des maladies des plantes cultivées.

PATISSON Appelé aussi : Bonnet de prêtre, Couronne impériale, Artichaut de Jérusalem, Artichaut d'Espagne, Arboufle d'Astrakhan, Arbouste d'Astrakhan.

Description. — Plante non coureuse, à feuilles grandes, d'un vert franc, entières ou à 5 lobes peu marqués. Fruit très déprimé dans le sens de l'axe, c'est-à-dire beaucoup moins long que large ; le contour, au lieu d'en être arrondi, présente 5 ou 10 excroissances aux dents obtuses divergentes, ou plus ou moins recourbées vers l'ombilic du fruit. Les fruits des Pâtissons sont assez pleins ; la chair en est ferme, peu sucrée, mais assez farineuse. La graine est petite par rapport à celle des autres Courges ; sa durée germinative est de 6 ans. Un gramme en contient 10 à 11.

Culture. —Même culture que pour les Courges (*voir ce mot*). La graine lève en 10-12 jours. On récolte 4 à 5 kg. au mètre carré.

Variétés. — Pâtisson jaune. — Parait être le type de la race ; il a la peau d'un jaune beurre uni ; les dents ou divisions de la couronne assez prononcées et recourbées vers l'ombilic.

Pâtisson orange. — Semblable au Pâtisson jaune, mais d'une couleur plus intense, se rapprochant de celle d'une orange mare.

SÉLECTION VILMORIN —	
Pâtisson jaune	
Graines. Par paquet	N° 35.439
Pâtisson orange	
Graines. Par paquet	N° 35.449
Pâtisson blanc américain	
Graines. Par paquet	N° 35.489
Pâtisson panaché	
Graines. Par paquet	No 35.489
Pâtisson en mélange	
Graines. Par paquet	N. 35.549

Pâtisson blanc américain. — Fruits volumineux, très larges, très plats et d'un blanc laiteux.

Pâtisson panaché. — Joli fruit à panachures vertes, dessinant les côtes sur le fond jaune beurre de l'écorce.

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des Courges (*voir ce mot*).



PATISSON BLANC AMÉRICAIN



PATISSON PANACHÉ



PATISSON BONNET D'ÉLECTEUR JAUNE

Usages. — Comme les Courges, les Pâtissons se consomment surtout en potages ou en confitures.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. **Le** Potager de vrai rapport, par Jean Delaye.

PAVOT (*Papaver somniferum*) Famille des Papavéracées.

Description. — Plante annuelle atteignant 1 m. à 1 m. 20 de hauteur, à belles et grandes fleurs simples ou doubles, roses, mauves ou blanches. Ses têtes ou capsules sont utilisées en médecine, une fois séchées, en décoctions narcotiques, dont l'emploi demande la prescription du médecin.

Il y a un grand nombre d'espèces de Pavots, dont quelques-unes sont nuisibles comme le Pavot coquelicot. Une des variétés du Pavot est cultivée comme plante oléagineuse (*Eillette*).

Culture. — Le Pavot se sème sur place, en février-mars, en lignes distantes de 50 à 60 cm. La levée a lieu en 10-15 jours. Lorsque le plant a 4 à 5 feuilles, éclaircir en laissant de 15 à 20 cm. entre chaque pied. Maintenir le sol meuble et propre par des binages et des sarclages.

— SÉLECTION VILMORIN

Pavot blanc — Pavot à opium

Graines. Par paquet N° 48.379

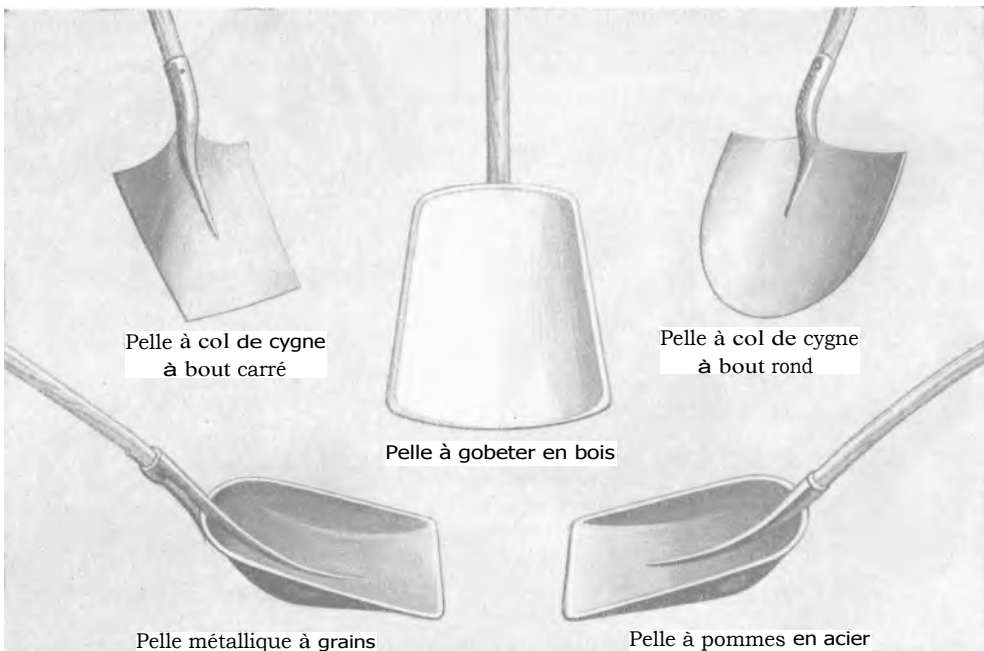


PAVOT BLANC ou PAVOT A OPIUM

PÉDONCULE Support d'une fleur, appelé vulgairement queue. Lorsque le pédoncule se ramifie, ses ramifications prennent le nom de Pédicelle.

PÉGOMYIE Genre d'insectes Diptères dont les larves causent d'importants dégâts, en minant le parenchyme des feuilles, dans lequel elles creusent des galeries. Les plus communes sont la Mouche de la Betterave (*Pegomyia betæ*) et les Mouches de l'Oseille (*Pegomyia bicolor* et *Pegomyia nigritarsis*) (voir au nom de ces plantes, les moyens de lutte contre les pégomyies.)

PELLE Instrument formé d'une lame en tôle d'acier, légèrement concave, à bout carré ou arrondi, reliée par une douille en col de cygne à un manche droit de façon à ce que, tenue en mains dans la position de travail, la pelle se présente presque horizontalement



DIFFÉRENTS MODELES DE PELLES

sur le sol ; les dimensions ordinaires d'une pelle utile dans un jardin potager sont de 28 à 35 cm. de largeur et environ 40 cm. de longueur. La pelle sert à la manutention des terres, terreaux, composts, sables, chaux et en général de toutes les substances solides plus ou moins pulvérulentes. D'autres modèles de pelles s'adaptent à des manutentions spéciales : charbon., racines, grains, etc. (voir tarif Vilmorin).

PENSÉE Genre de plantes de la famille des *Violariacées*. La Pensée sauvage (*Viola tricolor*) pousse dans les champs à l'état spontané. On la cultive dans les jardins pour ses qualités diurétiques, laxatives et dépuratives. En pharmacie, la plante fleurie et les fleurs sont employées en infusion ou sous forme de sirop.

SÉLECTION VILMORIN

Pensée sauvage

Graines. Par paquet N° 48.409

PÉPINIÈRE Le mot pépinière, qui vient de pépin, désignait, à l'origine, l'endroit où l'on semait des pépins pour obtenir des jeunes plants propres à la plantation. Par extension, ce mot s'applique à tout endroit consacré à un semis de graines, dont les plantes qui en proviennent seront plantées ailleurs au moment opportun ; le semis en pépinière est donc un semis effectué dans de telles conditions. Il peut se faire en pleine terre ou sur couche (Melon, Tomate). Le semis sur couche se pratique souvent dans des terrines enfoncées dans le sol de la couche, ou à même celle-ci et qu'on protège des ravageurs en les recouvrant d'une feuille de verre. Le plant, une fois levé, on le repique à même la couche en réservant l'intervalle convenable entre chaque pied, ou bien on le plante à demeure en pleine terre. La pépinière sera rendue aussi fertile que possible afin d'obtenir des plants sains et de belle venue. La terre sera donc bien travaillée et copieusement fumée avec des gadoues, des composts ou du fumier de ferme.



PÉPINIÈRE DE CÉLERI. LE PLANT EST REPIQUE AU DOIGT

(CI. J. Vincent,

Au premier printemps, la pépinière sera établie sur une côtière au pied d'un mur, au midi ou à l'est. En pleine saison, la pépinière peut être organisée à même une planche, plutôt dans un endroit légèrement ombrueux, exposé au nord. A l'automne, pour la plantation de Laitues, on choisit la partie la plus ensoleillée du potager et l'on incline le terrain en ados vers le midi.

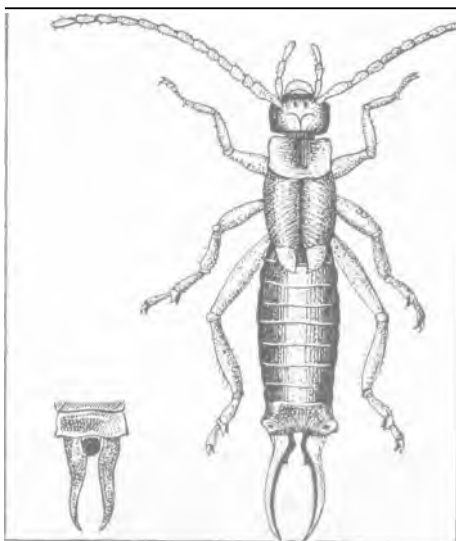
Le semis en pépinière se fait sur un sol bien pulvérisé et aplani. On recouvre les graines d'un peu de sable ou de terreau et on a soin de maintenir le sol frais, à l'abri des coups de soleil.

PERCE-OREILLE (*Forficula auricularia*)

Nom vulgaire de la Forficule (voir ce mot). On dit aussi Pince-oreille. Ces noms proviennent peut-être de la ressemblance qui existe entre la pince qui termine l'abdomen de l'insecte et l'instrument à l'aide duquel les bijoutiers percent le lobe des oreilles afin d'y suspendre une parure, ou encore, selon une croyance populaire, parce que cet insecte se glisserait dans les oreilles des dormeurs pour leur perforer le tympan.

En réalité, les pinces qui atteignent 9 mm. de longueur chez le mâle, où elles sont nettement recourbées, et seulement 5 mm. chez la femelle, où elles affectent une forme plutôt droite, sont incapables de piquer ou de percer, et se trouvent absolument dépourvues de venin. La sensation qu'elles produisent en se refermant sur le doigt qui veut les saisir est presque insensible. Toutefois, la fonction de ces pinces est encore énigmatique.

Inoffensif pour l'homme, le Perce-oreille est un danger pour les jardins. Il doit être pourchassé et détruit. La lutte, rendue difficile par la vie nocturne et discrète du parasite, a lieu sous forme d'appâts empoisonnés ou de pièges (voir FORFICULE).



PERCE-OREILLE
A gauche : pince de la femelle. A droite : le mâle.

PÉRICARPE Tou t ce qui, dans le fruit, n'est pas la graine.

Le péricarpe se compose de trois couches de tissus différents : l'épicarpe, qui est la pellicule extérieure (pelure des Tomates, écorce des Melons), le mésocarpe, qui constitue la partie comestible dans la plupart des fruits (chair de la Tomate, du Concombre, du Melon), l'endocarpe, qui est la membrane interne, plus ou moins apparente, plus ou moins ligneuse (parchemin des cosses de Légumineuses) et qui sépare la chair de la graine. Quelquefois le péricarpe se mange en entier, en même temps que la graine (Haricots verts et Haricots mangetout et Pois mangetout dans lesquels on consomme le fruit entier, péricarpe et graines en formation).



POTIRON ROUGE D'E TAMPES AVEC UNE TRANCHE ENLEVÉE POUR MONTRER LE PÉRICARPE

PERMANGANATE DE POTASSE Désinfectant énergique, provenant d'un mélange d'oxyde de manganèse et de potasse, utilisé à titre exclusivement curatif notamment dans le traitement des oïdiums.

PERMÉABILITÉ Faculté qu'ont les corps de laisser passer les liquides et les gaz.

PERONOSPORA Genre de champignons parasites du groupe des Phycomycètes, renfermant de nombreuses espèces dont la plus redoutable occasionne le mildiou (*voir ce mot*).

PERSIL (*Petroselinum sativum*). Famille des Ombellifères.

Description. — Plante bisannuelle, originaire de Sardaigne, mais qui croît à l'état spontané dans toute l'Europe méridionale. Pendant la première année de la végétation, le Persil forme seulement une rosette plus ou moins fournie de feuilles pétiolées, très divisées, glabres, luisantes et d'un vert foncé. Tige florale ne se montrant que la seconde année, dressée, rameuse, striée, haute de 60 à 80 cm. ; fleurs petites d'un blanc verdâtre, en ombelles terminales. Graines grisâtres ou brun clair, à 3 faces, plates sur 2 faces et convexes sur la troisième, où elles sont marquées de 5 côtes saillantes ; elles sont fortement aromatiques, comme toutes les parties de la plante. Leur durée germinative est de 3 années. Un gramme en contient 600.

Culture. — Le Persil aime les terres légères, riches en humus et plutôt fraîches. On aura donc intérêt à incorporer au sol, à l'automne, une quantité de 3 kg. au mètre carré de fumier bien décomposé. Avant de semer, on enfouira à faible profondeur 30 gr. de superphosphate et 20 gr. de chlorure de potassium. En cours de culture, on terreautera fortement le pied des plantes et, s'il est nécessaire de stimuler la végétation, on mélangera de temps à autre du nitrate de soude aux eaux d'arrosage, à raison de 1 gr. par litre.

Sous ces réserves, le Persil vient dans presque tous terrains et s'accommode de tous les climats.

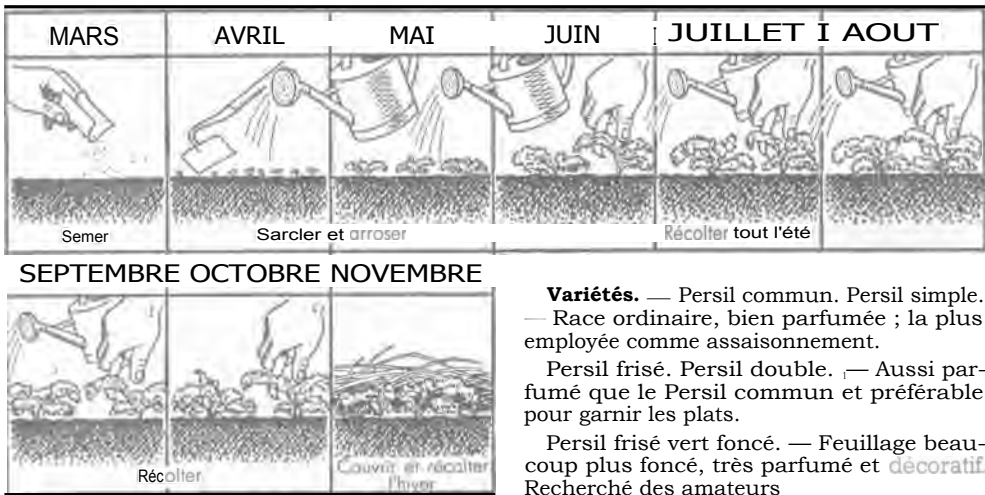
Le Persil se sème en pleine terre, pendant toute la belle saison, depuis le mois de mars jusqu'en août-septembre. On en fait le plus généralement des bordures. Dans les cultures spéciales on le sème en rayons espacés de 25 à 30 cm. On sème au mètre carré 3 gr. à la volée et 1 gr. en lignes.

Les premiers semis se font sur côtière exposée au midi ; la levée n'a lieu qu'au bout d'un mois. On peut hâter celle-ci par des bassinages, ou mieux, en faisant tremper les graines 24 heures dans un peu d'eau, les laisser ressuyer ensuite pour éviter qu'elles ne se collent les unes aux autres au moment de les semer. Recouvrir la semence de 1 cm. de terre.

Après l'éclaircissage, les soins à donner au Persil consistent en sarclages et en arrosements copieux et répétés. La récolte commence environ 3 mois après le semis. Il est bon de la faire feuille à feuille, en commençant par les plus développées, car en coupant au couteau les touffes entières on sacrifie les jeunes pousses et la production est affaiblie. Un mètre carré produit environ 1 kg. 500 de feuilles.

Un peu sensible au froid, le Persil peut cependant être cueilli tout l'hiver, si l'on a soin de couvrir les touffes avec des feuilles ou de la paille. On peut également en arracher quelques pieds auxquels on fera passer l'hiver sous châssis froid, ou à la cave dans des pots. La plante ne monte à graine que la seconde année.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU PERSIL



Persil nain très frisé. Persil Perfection. -
Forme une touffe basse et bien garnie. Remarquable par la finesse des découpures de ses feuilles.

SÉLECTION VILMORIN

Persil commun — Persil simple

Graines. Par 100 gr.	No 35.713
» » 60 »	» 35.714
» » 30 »	» 35.715
» » paquet.	» 35.719

Persil frisé — Persil double

Graines. Par 100 gr.	No 35.763
» » 60 »	» 35.764
» » 30 »	» 35.765
» » paquet	» 35.769

Persil frisé vert foncé

Graines. Par 100 gr.	No 35.773
» » 60 »	» 35.774
» » 30 »	» 35.775
» » paquet	» 35.779

Persil nain très frisé
Persil Perfection

Graines. Par 100 gr.	No 35.853
• » 60 »	» 35.854
• » 30 »	» 35.855
• » paquet	» 35.859



PERSIL A GROSSE RACINE GROS NATIF



PERSIL NAIN TRÈS FRISE

Maladies. — Le Persil peut être atteint du mildiou (*Plasmopara nivea*) et de la septoriose du Céleri (*Septoria apii*), qui déterminent des taches sur les feuilles, sans cependant occasionner de dégâts appréciables.

Remède : Éviter l'humidité, couper les feuilles des pieds atteints et les brûler ; puis traiter à l'oxychlorure de cuivre à deux reprises.

Insectes nuisibles. — La Mouche du Céleri (*Philo-phylla heraclei*) dont les larves minent les feuilles.

Destruction : Étant donnée la difficulté d'atteindre les larves qui sont protégées par l'épiderme des feuilles, leur destruction n'est possible qu'en brûlant celles-ci.

Les limaces et les escar-gots se rencontrent souvent dans les bordures de Persil,

Destruction : Appât Vilmo-rin.

PRODUITS ANTIPARASI-TAIRES. — Oxychlorure de cuivre, appât Vilmorin (voir tarif Vilmorin).

OUVRAGES A CONSUL-TER. — Les Plantes Pota-gères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier (voir tarif Vilmorin). Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye.



PERSIL A GROSSE RACINE LONG TARDIF



PERSIL COMMUN

PERSIL A GROSSE RACINE Race de Persil dans laquelle la racine est comes-tible et non les feuilles. Ces racines, d'un blanc sale, peuvent atteindre 15 cm. de long et 4 à 5 cm. de diamètre. Leur goût se rapproche de celui du Céleri-rave. Les feuilles sont identiques à celles du Persil ordinaire. Le Persil à grosse racine se cultive comme le Panais (voir ce mot). La production est d'environ 2 kg. au mètre carré.

On consomme le Persil à grosse racine de la même façon que le Céleri-rave ou des Salsifis.

SÉLECTION VILMORIN

Persil à grosse racine, gros, hâtif

Graines. Par 30 gr. N° 35.835

Persil à grosse racine, long, tardif

Graines. Par 30 gr. N° 35.935

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux du Persil.

OUVRAGES A CONSULTER. (Persil.)

PERSILLAGE Opération qui a pour but de débarrasser certaines graines des barbes ou aiguillons qui les recouvrent. La semence de Carotte, notamment, est garnie de petites épines recourbées qui font s'agréger les graines en paquets et qui rendent ainsi difficile leur répartition uniforme sur le terrain lorsqu'on les sème. En frottant les graines entre les mains, on brise ces aiguillons et l'on peut faire ensuite un semis régulier. Cette simple opération, c'est le persillage.

PERSISTANTE C'est ainsi qu'on qualifie les feuilles qui restent plusieurs années sans tomber. Les feuilles appartenant aux espèces de plantes qui se dépouillent à l'automne sont dites feuilles caduques.

PÉTALE Feuille modifiée, ordinairement colorée et parfumée. La réunion de plusieurs pétales constitue la corolle qui est la partie ornementale de la fleur.



PÉTIOLE D'UNE FEUILLE DE FRAISIER

Culture. — La végétation du Pé-tsaï étant très rapide, on le sème dans le courant de l'été, en pleine terre, en lignes distantes de 30 cm. à raison de 0 gr. 1 au mètre carré. Recouvrir à peine la semence. La levée a lieu en 6 à 8 jours. Éclaircir le plant à 20 cm. Les soins d'entretien se bornent à des binages et de fréquents arrosages. La récolte a lieu 3 mois après le semis, à l'automne et pendant l'hiver, il y a cependant lieu d'abriter les Pé-tsaï du froid en les mettant en jauge. Pour que cette plante des pays chauds vienne bien, il faut choisir l'endroit abrité et bien ensoleillé d'un terrain frais et fertile. La fumure est la même que pour les Choux pommés (voir ce mot). On récolte 4 à 6 kg. au mètre carré.

Variété. — Pé-tsaï amélioré. — Cette variété, introduite et multipliée par Vilmorin, constitue une race bien distincte, à feuilles d'un vert pâle ou blond ressemblant beaucoup à celles d'une



1. FRUIT DE LA CAROTTE EN COUPE LONGITUDINALE. — 2. LE MÊME EN COUPE TRANSVERSALE. — 3. GRAINE APRÈS PERSILLAGE

PÉTIOLE Support de la feuille, appelé vulgairement queue.

PE-TSAI ou PÉ-TSAÏ (*Brassica pekinensis.*) Famille des Crucifères. — Appelé aussi : Chou de Chine, Chou de Shangton.

Description. — Plante annuelle, originaire de Chine, qui diffère complètement par l'aspect de nos Choux d'Europe. Elle ressemble plutôt aux Poirées à cardes ou aux Laitues romaines, formant tantôt une pomme allongée assez pleine, d'autres fois un simple bouquet de feuilles s'évasant en forme d'entonnoir. Les côtes grosses et charnues sont d'un blanc jaunâtre ; les feuilles un peu cloquées, ondulées sur les bords, sont d'un vert pâle ou blond. La graine est ronde, petite, d'un gris noirâtre ; sa durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 350.



UNE PLANTATION DE PÉ-TSAÏ AMÉLIORÉ

(Cl. J. Vincent.)

Romaine pommée et formant, comme elle, un **coeur** blanc et ferme qui peut dépasser le poids de 1 kg.

SÉLECTION VILMORIN

Pé-tsaï amélioré

Graines. Par 30 gr.	N° 36.045
» » 15 »	» 36.046
» » » paquet	» 36.049

Maladies et ennemis. — Les mêmes que pour les Choux (*voir ce mot*).

Usages. — Les feuilles de Pé-tsaï se consomment crues en salade, ou cuites de diverses manières : bouillies, hachées et assaisonnées au beurre, leur saveur se situe assez bien entre celle du navet et du chou. Les côtes se préparent comme les cardes de Bettes.



PÉ-TSAÏ

PHANÉROGAME Nom donné aux plantes comportant des organes reproducteurs apparents, par opposition à cryptogames, plantes dans lesquelles ces organes sont cachés. En somme, une phanérogame est une plante à fleurs, comme tous les légumes, sauf les Champignons, et une cryptogame est une plante sans fleur, comme les Champignons, les Fougères et les Mousses.

PHÉNOTHAZINE Nouvel insecticide mis au point depuis peu aux États-Unis, pour la lutte antidoryphorique. Ce produit peut s'employer en pulvérisations ou en poudrages.

PHOSPHATE Forme la plus assimilable sous laquelle l'acide phosphorique existe dans le sol. Cet acide s'y trouvant rarement en quantité suffisante, il est ajouté ou restitué à la terre, également sous forme de phosphates, au moyen d'engrais phosphaté (*voir ENGRAIS*).

Le phosphate est la seule combinaison chimique permettant d'incorporer de l'acide phosphorique à la terre. Et encore l'acide phosphorique que ce sel contient doit-il être soluble dans l'eau, dans le citrate d'ammoniaque ou dans l'acide citrique à 2 %, pour que les plantes puissent l'assimiler. C'est donc à la teneur en acide phosphorique soluble que se mesure la valeur d'un engrais phosphaté.

Toutefois, l'eau qui crée l'humidité dans le sol contient de l'acide phosphorique, à doses très faibles, il est vrai, mais que les plantes peuvent utiliser tel quel. Cette quantité très petite d'acide phosphorique reste d'ailleurs constante quelles que soient à la fois la teneur du sol en eau et la consommation d'acide phosphorique que font les racines.

L'apport de phosphates indispensable dans la culture intensive procure un bon départ à la végétation, aide au développement des racines et des bulbes (Navet, Oignon) ; mais il se montre surtout nécessaire à la floraison et à la fructification des plantes. C'est donc particulièrement pour les légumes en grains que l'appoint d'acide phosphorique est utile (Haricot, Pois).

Si la présence d'acide phosphorique est indispensable, son excès provoque, dans la circulation de la sève, certains troubles qui se manifestent par le flétrissement des feuilles et, plus tard, le dessèchement de la plante elle-même.

PHOSPHATE D'AMMONIAQUE. — Engrais obtenu en neutralisant l'acide phosphorique par l'ammoniaque et en opérant ensuite sa cristallisation. Le phosphate d'ammoniaque a une double valeur : par l'azote ammoniacal qu'il contient, à raison de 21 % et par l'acide phosphorique qu'il renferme à la dose de 53 % et qu'il libère très facilement. Le phosphate d'ammoniaque est un engrais coûteux, mais il donne des résultats excellents. On l'emploie à la dose de 15 à 20 gr. au mètre carré.

PHOSPHATE DE POTASSE. — Engrais contenant 50 % d'acide phosphorique et 30 % de potasse.

PHOSPHORIQUE (ACIDE). — Corps indispensable à la vie des plantes, mais qui ne peut être assimilé par elles que sous la forme de phosphates (*voir ce mot*).

PHYSALIS Voir **ALKEKENGÉ**.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE Science qui traite des conditions de la vie chez les plantes, sous l'influence des phénomènes physiques et des réactions chimiques. Ces études portent sur les points suivants: la physiologie de



LE LABORATOIRE VILMORIN DE PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE A VERRIÈRES (S -ET-O.)

la cellule, des tissus, de la racine, de la feuille, de la fleur, de la graine ; influence des agents atmosphériques avec lesquels les plantes sont en contact ; répercussion des parasites sur leur développement ; phénomènes de nutrition, respiration, transpiration, assimilation, fécondation, germination, etc., enfin, action des engrais minéraux dans l'évolution de la végétation.

PHYTOPHTHORA Genre de champignon microscopique de la *famille des Péronosporacées*, très voisin du Péronospora qui engendre le mildiou de la vigne. Le Phytophthora infestans, Mildiou ou pourriture de la Pomme de terre est une maladie très grave pouvant arrêter la croissance des tubercules et provoquer leur pourriture.

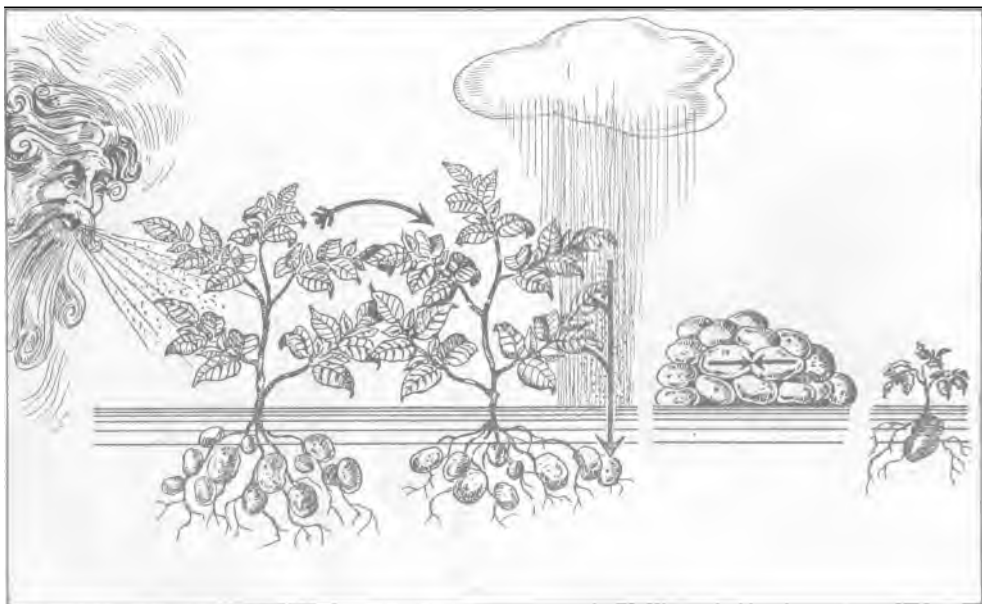
MANIFESTATIONS. — Le Phytophthora infestans ou Mildiou de la Pomme de terre, se développe sur les feuilles de cette Solanacée, généralement après la floraison, formant des taches petites, blanchâtres, ou jaunâtres qui brunissent rapidement en se cernant à la face inférieure, d'un liséré blanchâtre. Si le temps est humide, les altérations gagnent de proche en proche et lorsque la température reste humide et douce, les moyens de propagation du Phytophthora sont tels, qu'en quelques jours les parties aériennes de la plante meurent et pourrissent, dégageant une odeur caractéristique.

L'action destructive du Phytophthora s'étend parfois aux tubercules, en particulier si le terrain reste longtemps humide ; les appareils de reproduction du champignon se détachent et tombent sur le sol, ils sont alors entraînés par les pluies à travers les canaux capillaires et amenés au contact des tubercules, sur lesquels ils germent rapidement, provoquant leur infection. Toutefois, l'attaque du Phytophthora sur les tubercules est souvent localisée dans les parties externes de la chair, y produisant des nodules qui revêtent une coloration anormale, brunâtre, livide ou violacée et accusent parfois une légère dépression. A la cuisson, ces parties restent dures et ont un goût d'amertume.

La conservation des tubercules contaminés, s'ils ont été rentrés mal ressuyés, ou placés dans un local humide, où la température est relativement élevée, est compromise par le développement du mycelium parasitaire, qui peut s'étendre et gagner en profondeur sous forme de marbrures brunâtres et amener, sinon la pourriture complète, tout au moins une perte partielle importante.

Le Phytophthora n'est pas toujours aussi nuisible aux tubercules par son action propre, que par le rôle d'introducteur ou d'agent prédisposant qu'il joue en faveur de diverses infections bactériennes soit en leur ouvrant la voie par la pénétration de ses filaments à travers l'épiderme et dans les tissus, soit plus vraisemblablement, en rendant le milieu plus accessible à leur attaque par l'affaiblissement de la réaction acide que sa présence entraîne.

Le Phytophthora infestans s'attaque également aux Aubergines et aux Tomates. Il se développe de la même façon sur les tiges et les feuilles des plantes,, mais le mal s'étend aux fruits



SCHEMA DE PROPAGATION DU MILDIOU. LE VENT DISSÉMINE LES SPORES SUR LE FEUILLAGE. LA MALADIE S'ÉTEND ENSUITE PAR FROTTEMENT DE FEUILLES A FEUILLES, PUIS LA PLUIE ENTRAÎNE LES SPORES A TRAVERS LE SOL JUSQUE SUR LES TUBERCULES. CEUX-CI, QUI PEUVENT PARAÎTRE EXTÉRIEUREMENT SAINS, CONTAMINENT PENDANT LA CONSERVATION LES TUBERCULES AVEC LESQUELS ILS SONT EN CONTACT. UNE FOIS PLANTÉS, ILS PROPAGERONT A NOUVEAU LA MALADIE PAR LEUR FEUILLAGE



PIMENT

carré doux d'Amérique



Vilmorin

Première sélection du monde

PIMENT

doux d'Espagne



Vilmorin

Première sélection du monde

PISSENLIT

à cœur plein, amélioré



Vilmorin

Première sélection du monde

POIREAU

de Gennevilliers



Vilmorin

Première sélection du monde





POIRÉE
de Paris

Vilmorin

Première sélection du monde



POIRÉE
blonde à cœur blanche

Vilmorin

Première sélection du monde

Les Établissements VILMORIN-ANDRIEUX de Massy- Palaiseau



qui, quelquefois seuls atteints, se couvrent de marbrures décolorées, puis brunâtres, qui entraînent lentement leur pourriture.

Causes. — La semence du champignon du Mildiou est dispersée par le vent. Déposée sur une feuille de Pomme de terre, si elle rencontre une goutte de rosée ou de pluie, elle germera, puis elle enfoncera un filament dans les tissus de la feuille. Environ 5 jours après, une tache claire apparaît et brunit rapidement. Le champignon se développe et fructifie. De nouveau la semence est transportée par le vent, ou par simple frottement, sur une feuille voisine, et le cycle recommence. Une partie de la semence peut aussi tomber à terre. L'eau de pluie l'achemine vers les tubercules qui sont, à leur tour, attaqués comme les feuilles. Lorsqu'on rentre la récolte, les champignons se conservent dans les Pommes de terre. Si celles-ci restent indemnes de pourriture et servent comme semenceaux l'année suivante, le champignon envahira la nouvelle pousse et la détruira rapidement, mais non sans avoir fructifié et disséminé de nouvelles spores. La contamination peut également se produire, soit au moment de l'arrachage, par simple contact entre les fanes malades et des tubercules sains, soit en cave par contact des tubercules entre eux. La contagion du Mildiou revêt donc des formes multiples :

- soit de feuille à feuille ;
- soit de feuille à tubercule ;
- soit de tubercule à tubercule ;
- soit de tubercule à tige, puis à feuille.

C'est ce qui explique que la maladie puisse s'étendre rapidement et prendre une allure épidémique.

On pense aussi que le Phytophthora peut se développer, fructifier et se reproduire souterrainement pendant plusieurs années (sa résistance au froid est considérable), mais on croit qu'il est rapidement évincé par les champignons et les bactéries qui pullulent dans le sol.

Quoi qu'il en soit, on sait qu'une invasion de Mildiou est entièrement placée sous la dépendance de certaines conditions, qui sont :

- la période comprise entre la floraison (juin) et la fin de septembre ;
- la sensibilité de la variété cultivée ;
- le voisinage de nombreux foyers de la maladie ;
- l'abondance du feuillage des touffes menacées (celles-ci entretenant l'ombre et l'humidité propices au mûrissement des spores, puis à leur germination) ;
- l'humidité et la chaleur de l'atmosphère.

En ce qui concerne ce dernier facteur climatologique, voici les conditions qu'il doit remplir pour déclencher sûrement une attaque de mildiou, tous les autres facteurs étant présents (règles de van Everdingen) :

- 1° Température nocturne au-dessous du point de rosée, pendant au moins 4 heures ;
- 2° Température minimum supérieure ou égale à 10° ;
- 3° Nébulosité moyenne le jour suivant : 0,8 ou davantage ;
- 4° Chute de pluie d'au moins 0,1 mm le jour suivant.

L'invasion du Mildiou est toujours arrêtée par la sécheresse.

Moyens de lutte. — Le moyen le plus simple et le moins onéreux serait, en principe, de ne planter que des variétés immunes ou au moins assez résistantes. Parmi celles-ci, citons : Aquila, Erika, Robinia, Roswitha, parmi les nouvelles acquisitions allemandes de ces dernières années. Parmi les variétés courantes les plus résistantes, sont : Ackersegen, Robijn, Roode-Star, Vor an. La plupart des tardives sont assez résistantes. Il n'y a pas toujours parallélisme complet entre la résistance du tubercule et celle du feuillage. Ainsi Royal Kidney est sensible au feuillage, mais peu au tubercule. C'est l'inverse pour Alpha, dont les tubercules sont sensibles et le feuillage assez résistant. Malheureusement, beaucoup de variétés très intéressantes sont sensibles. C'est le cas de toutes les hâtives et de la plupart des bonnes variétés culinaires. Pour celles-ci, on est obligé de recourir aux traitements cupriques préventifs.

Traitements cupriques. — On emploie couramment en pulvérisations la bouillie bordelaise, à base de sulfate de cuivre et de chaux et la bouillie bourguignonne à base de sulfate de cuivre et de carbonate de soude. Par beau temps, une dose de 1 % de sulfate de cuivre suffit. Si le temps est très pluvieux, il faut augmenter la dose à 1,5 ou 2 %. La durée d'efficacité du traitement est d'environ 15 jours, 8 jours s'il pleut beaucoup. Passé ces délais, il faut recommencer les traitements jusqu'à la fin de la végétation. On peut coupler le traitement avec celui contre le Doryphore en mélangeant ces produits aux doses indiquées plus haut avec les doses normales des arsénates et de certains autres insecticides pour pulvérisations liquides. Il existe un produit unique pour traiter les deux, l'**acéto-arsénite** de cuivre (Cupr' arsetox).

Les dates auxquelles il faut commencer les traitements varient suivant les conditions de milieu. De toutes façons, rarement avant l'époque de floraison et toujours dès les premiers symptômes constatés dans les environs. Dans certaines régions, les stations d'avertissement agricoles publient des indications par voie de presse (Bretagne).

En ce qui concerne les Tomates, on limite les effets du Mildiou en supprimant les feuilles de la base et en sacrifiant tout le reste en fin de végétation si l'épidémie est avancée. Quand une culture de Pommes de terre est entièrement contaminée, il est prudent de procéder à l'arrachage immédiat ou de détruire les fanes, soit par fauchage, soit par brûlage avec un désherbant agricole (D. A. M. Minorga à base de chlorate de soude). Cette dernière pratique, très recommandable dans les champs, peut être dangereuse dans les petits jardins où le désherbant détruit tout ce qu'il touche.

PIE Oiseau de l'ordre des passereaux, *famille des Corvidés*.

La Pie, très commune en France (*Pica caudata*), appelée aussi Agache, Agasse ou Margot, d'une longueur totale de 40 à 48 cm., a une longue queue étagée et le plumage noir et blanc avec des reflets métalliques variés. C'est un oiseau criard, mais intelligent et facile à apprivoiser.

La Pie attirée par les objets qui brillent les dérobe et les dissimule dans des cachettes, d'où son nom de Pie voleuse. Elle construit, au faite des arbres, un grand nid entouré d'épines, qui constituent une protection contre les ennemis extérieurs, et dans lequel elle pond, en général, de 6 à 8 œufs. Elle se nourrit de graines, de fruits, d'insectes, mais surtout dévaste les nids des petits oiseaux, faisant ripaille des œufs ou des oisillons, supprimant ainsi une foule d'auxiliaires précieuses pour la culture. Ces mœurs carnivores, en dehors des méfaits qu'elle commet sur les graines et les fruits, font de la Pie un animal nuisible redoutable, qu'il faut pourchasser et détruire.

C'est en général au moyen du fusil que l'on tue les Pies, en tirant dans les nids, au printemps, ou en se servant d'un rapace nocturne vivant ou empaillé (Grand duc) dont l'attraction est irrésistible pour ces Corvidés. Le jugeant sans défense, aveuglé par la lumière, ils virevoltent autour de lui en essayant de lui crever les yeux et le tireur, dissimulé, peut à loisir les tuer. On peut aussi se servir de petites boulettes de viande empoisonnées, disposées dans les endroits habituellement fréquentés par les Pies, en ayant soin de les placer assez haut pour éviter des accidents aux animaux domestiques.

Les Pies-grièches, qui appartiennent à un genre voisin du même ordre, dont 5 espèces vivent en France, ont une taille de 18 à 25 cm. et sont surtout répandues dans le Midi.

Ce sont de véritables petits rapaces qui ont l'habitude d'empaler leur proie sur des épines. On ne doit pas les épargner.



LA PIE (PICA CAUDA)

PIED MÈRE Souche en production, sur laquelle on prélève des œilletons ou des éclats pour multiplier la variété.

PIÈGE a MOUCHES, à TAUPES, à RATS (voir tarif *Vilmorin*).

PIÈGEAGE Action de placer des pièges, pour capturer les animaux nuisibles.

Les pièges sont de modèles, de formes et de systèmes variés, suivant les animaux à capturer et prennent les noms de : traquenards, trébuchets, bascules, mulotières, souricières, pièges à taupes, etc. Pour prendre certaines catégories d'animaux ou d'insectes dévastateurs des cultures potagères on se sert encore de pièges-abris, constitués par de simples tuiles posées sur le sol, ou des planches inclinées, avec ou sans appât, de paquets de brindilles,

de tas de feuilles, de ^{trous} remplis de paille ou de fumier, où les insectes, iules, mollusques, etc., se réfugient soit pendant le jour, soit pour hiverner. Il suffit alors de les y capturer et les détruire.

Enfin, les pièges lumineux sont utilisés avec un certain succès dans la chasse aux Papillons nocturnes qui, attirés par la lumière, se précipitent sur la lampe, au-dessous de laquelle on dispose un plateau badigeonné de glu où les insectes viennent se fixer, ou contenant de l'eau arrosée de pétrole, dans laquelle ils s'asphyxient.



UN PIÈGE A COURTIILIÈRE

(Cl. J. Vincent.)

PIÉRIDE Famille de

Papillons particulièrement nuisibles aux cultures maraîchères. Les 3 espèces les plus dangereuses sont la Piéride du Chou (*Pieris*

brassicæ) ou grand Papillon blanc du Chou, qu'on trouve sur les Choux, Résédas et Capucines, *Pieris rapæ* qui parasite les Choux, les Navets et les Raves, *Pieris napi* qui pond sur le Cresson et les Crucifères sauvages. Étant donnée leur similitude de moeurs et d'aspect, il suffira de décrire le grand Papillon blanc du Chou, dont les dégâts sont les plus importants. C'est un insecte de 4 à 6 cm. d'envergure, aux ailes d'un blanc laiteux, les antérieures ayant leur bord d'attaque maculé de brun noir, avec, en plus, 2 points de même couleur chez les femelles.

Les premières Piérides éclosent pendant les belles journées de mai ou de juin. Cette génè-



DEGATS DE CHENILLES DE PIÉRIDES SUR CHOU

(Cl. J. Vincent.)

ration, souvent extrêmement nombreuse, se reproduit en juin ; elle donnera naissance, en août-septembre, à une deuxième génération de Papillons qui pondra à son tour et préparera ainsi la génération qu'on verra apparaître au printemps de l'année suivante. On pense que dans la France méridionale et en Afrique du Nord il peut exister 3 et même 4 générations de Piérides par an.

Leur vol lent et saccadé rend les Papillons facilement reconnaissables quand ils vont butiner de fleur en fleur. La femelle dépose ses œufs par paquets sur la face inférieure des feuilles de Choux. Environ une semaine après, ces œufs libèrent des petites Chenilles jaunes à tête brune, à peine longue d'un millimètre, qui s'alimentent aussitôt. Ces Chenilles subissent 4 mues pendant les quelques semaines de leur existence larvaire. Au terme de leur croissance, elles mesurent 4 à 5 cm. de long. Elles sont verdâtres, avec 3 raies jaunes sur la longueur du dos et des flancs. Une toison très fine et très serrée les recouvre. En France, sauf dans la région méridionale, c'est en juin et en août qu'on rencontre les Chenilles des Piérides, et c'est pendant ces 2 mois qu'elles commettent leurs ravages.

En fin juin et au début de septembre, les Chenilles se logent un peu n'importe où : anfractuosités de l'écorce des arbres, fentes des piquets de clôture, et, surtout, sous les enfalteaux des murs. Là, elles se transforment en chrysalide. Celle-ci est facilement reconnaissable : elle est fixée à son gîte par une mince ceinture, ou plutôt un gros fil de soie.

Destruction : Le plus efficace est, comme pour les gros dévastateurs : Doryphores et Hanne-ton, le ramassage à la main matin et soir et la destruction des Chenilles et des pontes.

A fin juin et au début de septembre, on inspectera également les endroits susceptibles de four-nir un asile aux chrysalides que l'on écrasera.

Dans le cas d'invasion massive, les pulvérisations aux extraits de roténone ont donné d'excel-lents résultats, ainsi que les insecticides organiques à base de D.D.T.

Voici une autre formule recommandée par Balachowsky et Mesnil : pour 10 litres d'eau, 30 cm' de nicotine à 500 gr. par litre et 10 centilitres de sulfocinate de soude.

PIMENT (*Capsicum annuum*). Famille des Solanacées. — Appelé aussi : Carive, Corail des jardins, Courats, Poivre de Calicut, Poivre de Guinée, Poivre d'Espagne, Poivre de Portugal, Poivre d'Inde, Poivre du Brésil, Poivre long, Poivron.

Description. — Plante originaire de l'Amérique du Sud, annuelle dans la culture, vivace dans les pays chauds Tiges dressées, ramifiées, devenant presque ligneuses, d'une hauteur de 50 à 75 cm. Feuilles lancéolées ou quelque peu élargies, terminées en pointe et rétrécies à la base en un pétiole plus ou moins allongé. Fleurs blanches, solitaires à l'aisselle des feuilles, faisant place à des fruits de formes variées, à enveloppe un peu charnue, d'abord vert, deve-nant rouge, jaune ou violet noir à maturité, renfermant des graines blanches, aplaties, d'une durée germinative de 4 années. Un gramme en contient 150.

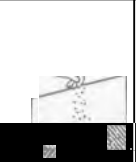
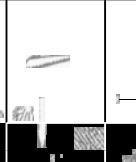
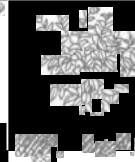
Culture. — Le Piment se cultive de la même façon que l'Aubergine (*voir ce mot*). Sous le climat de Paris, on sème sur couche de février en avril ; on repique ensuite sur couche et on met en place, en pleine terre, dans le courant de mai. Dans le Midi, on sème dès le commen-cement de février, sous châssis, et l'on met en place en avril. Les variétés hâtives se sèment ordi-nairement en pleine terre, en avril-mai, à bonne exposition et en sol riche. On emploie 1 gr. de graines au mètre carré. La levée a lieu en 15 à 20 jours. En cours de végétation, le Piment exige de fréquents arrosages, binages et sarclages. Il est bon de tuteurer les pieds de façon à éviter qu'ils ne se couchent.

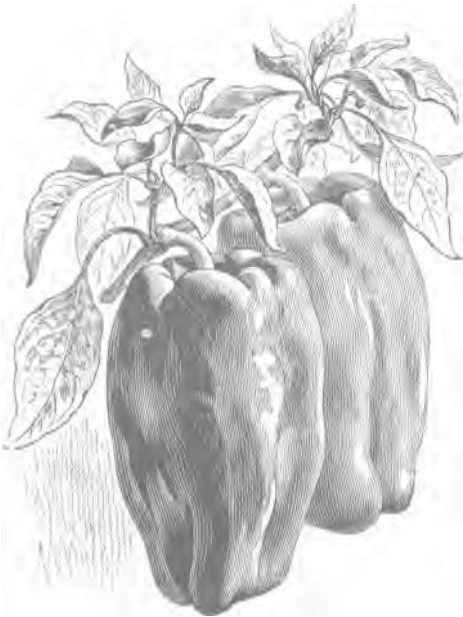
Pour que les fruits acquièrent tout leur développement, et que la maturation se fasse régu-lièrement, on taille le Piment comme l'Aubergine, en ne laissant qu'une douzaine de fruits par pied. La récolte commence en juillet et se poursuit jusqu'aux approches de l'hiver, à mesure du développement des fruits. Un mètre carré produit 1 kg. de fruits.

C'est une plante qui aime la chaleur et qui ne donne vraiment des produits intéressants que dans les régions méridionales. Toutefois, les variétés hâtives, comme cayenne, chili et cavail-lon donnent de bons résultats dans les régions parisiennes et similaires.

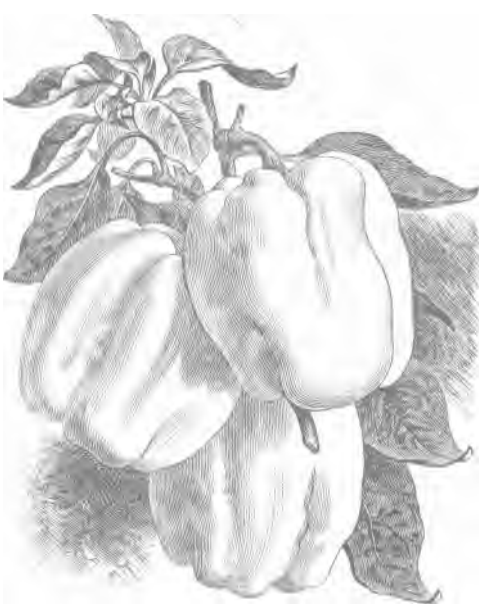
Variétés. — Piment rouge long ordinaire. — Fruits longs, pendants, effilés, très longuement coniques, atteignant 10 à 12 cm. de longueur sur 2 à 3 cm. de diamètre autour du pédoncule, d'un beau rouge vif à la maturité, et de saveur assez forte.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU

FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET
					
Semer sur couche	Rep quer icouche		Mettre en place	Récolter jusqu'à l'hiver	



PIMENT RUBY OG



PIMENT MAMMOUTH JAUNE D'OR

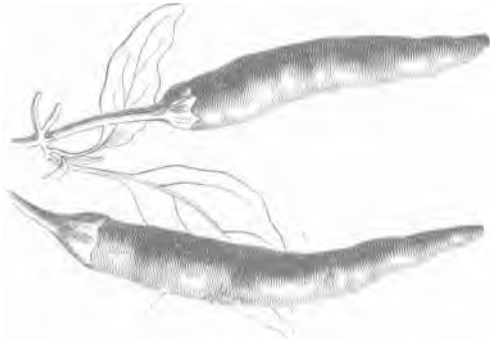
Piment rouge long de Cavaillon (Vilmorin). — Nombreux et beaux fruits rouge caroubier très vif, de 14 à 15 cm. de longueur sur 3 à 4 cm. de diamètre autour du pédoncule, pendants, effilés, d'une saveur agréable et douce.

Piment de Cayenne, long, étroit. —Fruits étroits, un peu courbés, d'une saveur forte et brûlante.

Piment du Chili. — Fruits dressés, nombreux, petits et de saveur très piquante. Variété la plus cultivée pour mettre dans les bocaux de cornichons.

Piment carré doux d'Amérique. — Fruits très gros, lisses, presque carrés, rouge intense, bonne race hâtive, chair assez épaisse, saveur douce.

Piment Ruby King. — Plus allongé que le précédent. Variété vigoureuse et productive. Chair épaisse, de saveur régulièrement douce.



PIMENT DU CHILI



PIMENT DE CAYENNE

PIMENT

AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE
Récolter ju qu'à l v r			

SÉLECTION VILMORIN

Piment rouge long ordinaire

Graines. Par 30 gr.	N. 36.185
» » 15 »	» 36.186
» » paquet	» 36.189

Piment rouge long de Cavaillon (Vilmorin)

Graines. Par 10 gr.	N. 36.217
» » paquet	» 36.219

Piment de Cayenne long, étroit

Graines. Par 15 gr	N° 36.249
» » paquet	

Piment du Chili

Graines. Par 15 gr.	N° 36.309
» » paquet	

Piment carré doux d'Amérique

Graines. Par 30 gr	N. 36.415
» » 15 »	» 36.416
» » paquet	» 36.419

Piment Ruby King

Graines. Par 15 gr	N° 36.439
» » paquet	

Piment doux d'Espagne

Graines. Par 30 gr.	N° 36.475
» » 15 »	» 36.476
» » paquet	» 36.479

Piment géant de Chine

Graines. Par paquet	NO 36.519
---------------------	-----------

Piment Mammouth jaune d'or

Graines. Par paquet	N° 36.679
---------------------	-----------

Piment doux d'Espagne. — Bonne variété productive, à fruits très beaux, gros, longs, cylindriques (16 cm. sur 6), très doux.

Piment géant de Chine. — Fruits obtus, très gros, rouge brillant ; chair épaisse et douce.

Piment Mammouth jaune d'or. — Beaux fruits nombreux, très volumineux, de saveur assez douce.

Usages. — Les Piments verts ou mûrs, s'emploient comme condiment, surtout dans les pays chauds ; on les confit au vinaigre avec des cornichons ou autres légumes ; ils entrent également dans la préparation des pickles. Les petits Piments séchés, et broyés, fournissent une poudre brûlante appelée poivre rouge ou poivre de Cayenne. Enfin, les fruits des grosses variétés, qui sont doux et charnus, se consomment cuits à la façon des aubergines, ou crus en salade. Dans le Midi, on les sert en omelette avec des Tomates.

Cette préparation culinaire excellente s'appelle la Piperade. Il convient d'ajouter que les piments mûrs et frais sont les plus riches en vitamine C (2 à 3 gr. par kilog. de fruits frais). Ils contiennent également des vitamines B¹, B² et A.

PIMPRENELLE (*Poterium sanguisorba*)

Famille des Rosacées.

Description. — Plante vivace, indigène, extrêmement rustique, résistant au froid aussi bien qu'à la chaleur ; elle croît spontanément dans la plus grande partie de la France. Feuilles composées de folioles ovales-arrondies très dentées ; tiges dressées, hautes de 40 à 60 cm., anguleuses, ramifiées, terminées par des épis de fleurs femelles au sommet, mâles ou hermaphrodites à la base. La graine a une durée germinative moyenne de 2 ans. Un gramme en contient 150.

Culture. — La Pimprenelle se sème sur place, au printemps, ou à la fin de l'été, en rayons espacés de 25 à 30 cm., mais le plus souvent en bordures ; elle peut se cultiver aussi en planches. Elle ne demande aucun soin d'entretien, en dehors de quelques arrosages pendant la grande sécheresse. La récolte se fait en coupant les feuilles au couteau, au-dessus du collet. En hiver, il est bon de couvrir les pieds avec des feuilles sèches pour leur éviter les grands froids.

Usages. — Les feuilles jeunes et tendres servent à assaisonner la salade ; elles lui communiquent un goût spécial assez semblable à celui du Concombre vert. La Pimprenelle est aussi une bonne nourriture pour les lapins.



PIMENT ROUGE LONG DE CAVAILLON

SÉLECTION VILMORIN

Pimprenelle petite

Graines. Par kilog.		
» » 60 gr.		No 36.954
» » paquet		» 36.959

PINCEMENT Opération qui consiste à couper les jeunes rameaux à une longueur déterminée, pour favoriser le développement des fruits. Cette taille, que l'on fait subir surtout aux Cucurbitacées et aux Tomates, se pratique généralement avec les ongles, d'où son nom de pincement (voir **CONCOMBRE, MELON, TOMATE, etc.**).



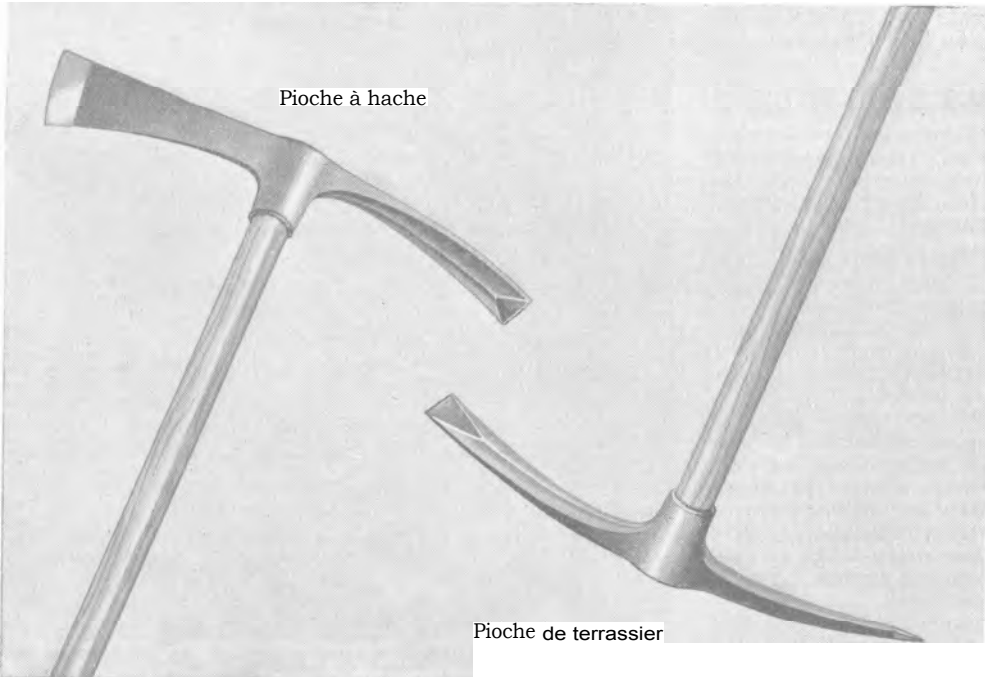
(Cl. J. Vincent.)
PINCEMENT DU MELON AVEC UN CANIF



PIMPRENELLE PETITE

PINCE - OREILLE
voir **PERCE-OREILLE** et **FORFICULE**.

PIOCHE Outil de terrassement ou de défrichage constitué par un fer étroit et allongé, courbé en arc de cercle dont la concavité est tournée vers le manche. Il y en a de différents poids (2 kg. 500 à 3 kg. 500). L'une des extrémités du fer est façonnée en pic, et l'autre en forme de hoyau. Un trou, généralement ovale, est percé au centre du fer et reçoit un manche en bois dont la longueur **normale est de 80 cm. à 1 m.**



En dehors de ce type de pioche le plus courant, il existe également des pioches-haches, pioches de carrier, etc. (voir tarif Vilmorin).

PIOCHON

Nom que l'on donne quelquefois à la binette ou à la serfouette, outils qui font partie de l'outillage nécessaire au jardinier.

PIPISTRELLE

Nom vulgaire d'une espèce de Chauve-souris (voir ce mot).

PIQUETS

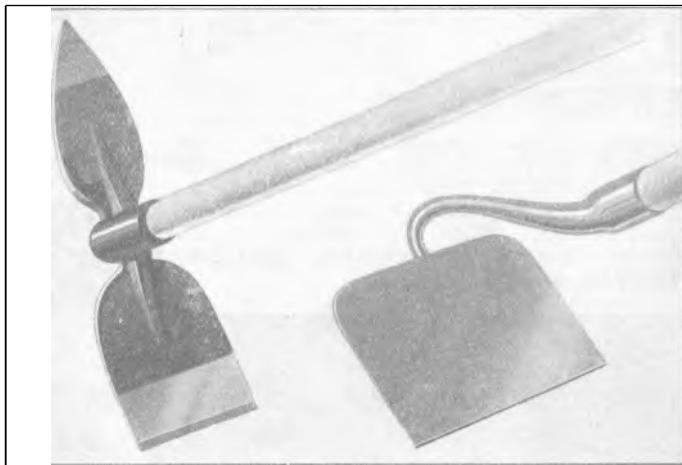
Tiges ou pieux qu'on enfonce en terre et qui peuvent être en bois ou en fer.

On utilise des piquets de bois pour tendre et fixer le cordeau avec lequel on trace les limites d'une planche ou d'un sentier, ou encore les lignes d'un semis. Ces piquets, pointus à l'une de leurs extrémités, ont une longueur d'environ 45 cm. Les piquets dont on se sert pour les clôtures ou les espaliers sont en bois ou en fer. On façonne en général les piquets de bois dans du châtaignier, qui se fend droit et résiste bien à la décomposition. Les piquets de fer ont différents profils. La hauteur des piquets pour clôtures ou espalier s'est comprise entre 1 m. 20 et 2 m. 50 (voir tarif Vilmorin).

PISSENLIT

(*Taraxacum Dens-léonis*). Famille des Composées. — Appelé aussi : Dent-de-Lion, Barabant, Bédane, Chiroux.

Description. — Plante indigène, vivace, poussant spontanément dans les prairies ou au bord des chemins, mais améliorée par la culture depuis environ un siècle. Feuilles étalées en rosette, glabres, oblongues, à lobes lancéolés triangulaires, les plus jeunes souvent brunâtres avant leur développement. Fleurs jaune d'or. Graine comprimée, oblongue, épineuse au sommet, rude ou écailleuse, dont la durée germinative est de 2 ans. Un gramme en contient de 900 à 1.700.



DEUX SORTES DE PIOCHON : SERFOUETTE (à gauche), BINETTE (à droite).



CULTURE DE PISSENLITS

(Cl. J. Vincent.)

Culture. — Rustique et peu exigeant, le Pissenlit n'est cependant vigoureux et productif que dans les sols fertiles et frais. On le sème sur place, de mars à juin, en planches, en lignes ou en bordures, en rayons distants de 25 cm. et profonds de 10 à 12 cm., 1 gr. de graines suffit pour ensemencer 1 mètre carré. La levée a lieu en 15 à 20 jours. On réserve entre chaque plant un intervalle de 8 à 10 cm. à l'éclaircissage. Pendant toute la durée de sa végétation, des binages, sarclages et quelques arrosements, sont les seuls soins qu'exige le Pissenlit. La récolte peut commencer à l'automne, mais c'est en général de janvier à mars qu'elle a lieu. On obtient une production de 2 kg. au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Pissenlit ordinaire

Graines. Par 30 gr.	N. 37.055
» » 15 »	» 37.056
» » 10 »	» 37.057
» » paquet	» 37.059

Pissenlit vert de Montmagny, amélioré

Graines. Par 15 gr.	N. 37.076
» » 10 »	» 37.077
» » paquet	» 37.079

Pissenlit à coeur plein, amélioré

Graines. Par 15 gr.	N. 37.106
» » 10 »	» 37.107
» » paquet	» 37.109

amélioré très hâtif — Pissenlit amélioré à larges feuilles — Pissenlit géant à forcer

Graines. Par 15 gr.	N. 37.206
» » 10 »	» 37.207
» » paquet	» 37.209

Pissenlit amélioré géant — Pissenlit Chicorée

Graines. Par 15 gr..	N. 37.226
» » 10 »	» 37.227
» » paquet	» 37.229

se développant au cours de la belle saison, soit en coupant au-dessous du collet, si l'on ressème tous les ans. Toutefois, dans les jardins, on peut laisser le Pissenlit en place pendant plusieurs années, en le débarrassant des fleurs et d'une partie de ses feuilles en été.



PISSENLIT AMÉLIORÉ GÉANT



PISSENLIT AMÉLIORÉ TRES HATIF

Variétés. — Pissenlit ordinaire. — Variété extrêmement vigoureuse, donnant une très bonne salade, des plus estimées.
Pissenlit vert de Montmagny, amélioré. — Race vigoureuse, productive, se prêtant très bien à l'étiolage.
Pissenlit à coeur plein, amélioré. — Feuilles nombreuses, en touffe bien pleine.
Pissenlit amélioré, très hâtif. Pissenlit amélioré à larges feuilles. Pissenlit géant à forcer. Productif, à feuilles amples, peu découpées. Bonne variété pour forcer.

Pissenlit amélioré géant. Pissenlit Chicorée. — Touffe fournie de feuilles longues, fortes, dressées, dentelées. Variété bien hâtive, vigoureuse et très productive.

Usages. — Le Pissenlit se mange vert ou étioilé, cru en salade, ou cuit à la façon des Épinards, La plante étioilée est plus tendre et moins amère.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par J. Delaye.

PISTACHE DE TERRE *voir* ARACHIDE.

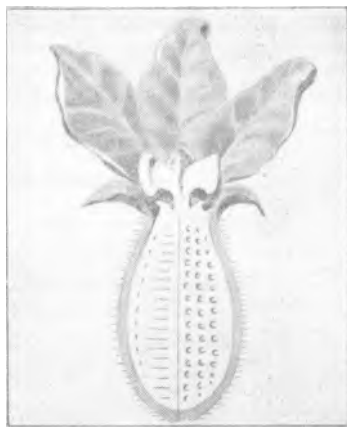
PISTIL Organe femelle de la fleur, qui se compose
1^o de l'ovaire renfermant les ovules, 2^o du style, sorte de tube qui le surmonte, terminé, 3^o par le stigmate qui reçoit le pollen au moment de la fécondation. Parfois le style fait défaut ; on dit alors que le stigmate est sessile.

PIVOT Racine principale, beaucoup plus grosse que les autres (radicelles) qui s'enfoncent *verticalement*, dans le sol.



RACINE FASCICULÉE AVEC PIVOT CENTRAL APPARENT

Les plantes qui en sont pourvues sont dites à racine pivotante (Betterave, Carotte, Navet, etc.).



PISTILS ET OVAIRE D'UNE FLEUR DE MELON (Vue en coupe)

PLAN D'ORGANISATION **POTAGER.**

— *voir* AMÉNAGEMENT.

PLANCHE Parcelle de terre réservée à la culture d'un légume donné. Dans le cas le plus général, la planche a la forme d'un rectangle allongé dont un petit côté au moins est bordé par une allée et les autres par un sentier. Quand la planche longe une allée sur toute sa longueur, elle est appelée plate-bande. C'est d'ordinaire en bordure de la plate-bande qu'on cultive les plantes condimentaires (*voir* BORDURE).

Dimensions. — La longueur de la planche est proportionnelle à l'étendue du jardin et à la surface qu'on désire consacrer à la culture à laquelle la planche est destinée. Les longueurs comprises entre 8 et 12 m. sont les plus commodes. Par contre, la largeur doit être comprise dans des mesures assez fixes. Son maximum est limité par la longueur du bras du jardinier qui doit pouvoir, de l'allée ou du sentier, où il est accroupi ou agenouillé, atteindre facilement le milieu de la planche sans avoir à prendre appui sur elle.

Son minimum est déterminé par le nombre et l'espacement des lignes de semis. Ainsi, pour les Haricots, qui doivent être semés sur des rangs distants de 60 cm. les uns des autres, il faut au moins en prévoir 2 rangs, soit un premier rang à 30 cm. du bord + 60 cm. d'intervalle pour le deuxième rang + 30 cm. de ce deuxième rang au bord opposé = 1 m. 20. Cette largeur de 1 m. 20 devra d'ailleurs être portée à 1 m. 30 ou 1 m. 35 dans le cas où l'on destinerait la planche à recevoir des coffres.



(Cl. J. Vincent.)
DELIMITATION DE LA SURFACE DE LA PLANCHE

Tracé. — En général on trace la planche sur une surface préalablement labourée. Les dimensions ayant été choisies, on piquette les 4 extrémités, ainsi que la largeur des sentiers de bordure, puis, avec 2 cordes tendus entre les piquets on détermine ses limites. Il ne reste plus qu'à tracer un sillon avec une serfouette ou en frappant avec le dos d'un râteau en suivant les cordes, et à piétiner la terre des sentiers ainsi créés pour obtenir une planche parfaitement cadrée. Voir à **SENTIER** pour la manière de l'aménager, suivant qu'il doit être surélevé ou en creux.

Pour ameubler et égaliser la surface de la planche, on se sert, suivant la grosseur des mottes et l'état de la terre, d'une fourche crochue ou d'un



(Cl. J. Vincent.)

Ci-dessus : NIVELAGE DE LA PLANCHE
A LA FOURCHE CROCHUE



Ci-contre **MÊME** OPERATION AVEC UN
RATEAU

Ci-dessous : LA PLANCHE, UNE FOIS
NIVELÉE, ON RELEVÉ LES BORDS AVEC LE
PLAT DU RATEAU

râteau. On manoeuvre l'outil en reculant dans le sentier, et parallèlement à la longueur de la planche, en ne nivelant qu'une moitié du terrain à la fois. Les mottes résistantes sont rejetées dans le sentier. On profite de ce griffage pour incorporer l'engrais, s'il y a lieu. Il peut être utile de former un léger rebord tout autour de la planche (cas de sentiers en creux) pour éviter la déperdition des eaux de pluie ou d'arrosage.

Après chaque façon culturale exécutée à l'intérieur de la planche : semis, plantation, éclaircissage, etc., on rectifie,



au moyen du cordeau, le tracé des sentiers afin de conserver au jardin un aspect net et soigné.

PLANT Nom donné à un jeune végétal pourvu de racines, généralement élevé en pépinière, prêt à être mis à sa place définitive. On dit : des plants de Choux, de Fraisières, etc. Par extension, on désigne sous le nom de plant un espace de terrain consacré à une culture uniforme (plant d'Asperges).

PLANTATION En culture potagère, ce mot désigne la mise en place à demeure d'un bulbe, d'un caïeu, d'un tubercule. C'est en quelque sorte un semis qui se fait avec un organe de multiplication autre que la graine. On ne dit pas qu'on sème, mais qu'on plante l'Ail, l'Échalote, l'Oignon, la Pomme de terre, le Crosne et le Topinambour. Le mot plantation s'applique également au dernier repiquage (*voir ce mot*) qui est, en somme, une transplantation. Il signifie alors mise en place définitive d'un plant, d'un éclat de pied, d'une bouture provenant d'un semis, d'une **pépinère** ou d'une autre plantation.

But de la plantation. — La plantation a pour but de reproduire une plante en partant d'un tubercule, d'un bulbe ou d'un caïeu qu'on confie à la terre, ou de fournir, à un plant, à un éclat de pied, à un stolon repiqués, l'espace et l'air nécessaires à leur entier développement.

Avec quoi planter ? — On plante au doigt les caïeux ou bulbes d'Ail et d'Échalote ; au plantoir (*voir ce mot*) les plants de Chou, Salade, Oignon, Poireau, Tomate, etc. ; au transplantoir ou houlette (*voir ces mots*) les plants qui doivent être mis en place avec leur motte : Aubergine, Concombre, Cornichon, Courge, Crambé, Melon, Potiron, Tétragone, Thym, etc. ; à la bêche ou à la houe les semenceaux qui doivent être plantés en poquets : tubercules de Pomme de terre, de Crosne et de Topinambour, **ceilletons** d'Artichaut, griffes d'Asperges.



PLANTATION A LA HOUE



PLANTATION AU PLANTOIR

Quand planter ? — On doit planter à la fraîcheur, lorsque l'évaporation est peu intense, c'est-à-dire par temps couvert, le soir après une pluie ou, à défaut, 2 ou 3 heures après avoir arrosé le terrain.

Comment planter ? — La plantation suppose **trois** opérations distinctes : 1° la préparation du terrain ; 2° — le cas échéant — la préparation ou habillage du plant ; 3° la mise en terre.

Préparation du terrain. — Une plantation peut se faire en lignes, en carré, en quinconce ou échiquier.

La plantation en lignes comporte des rangs parallèles tracés à égale distance les uns des autres, et sur lesquels les plants sont disposés face à face suivant une ligne perpendiculaire au rang.

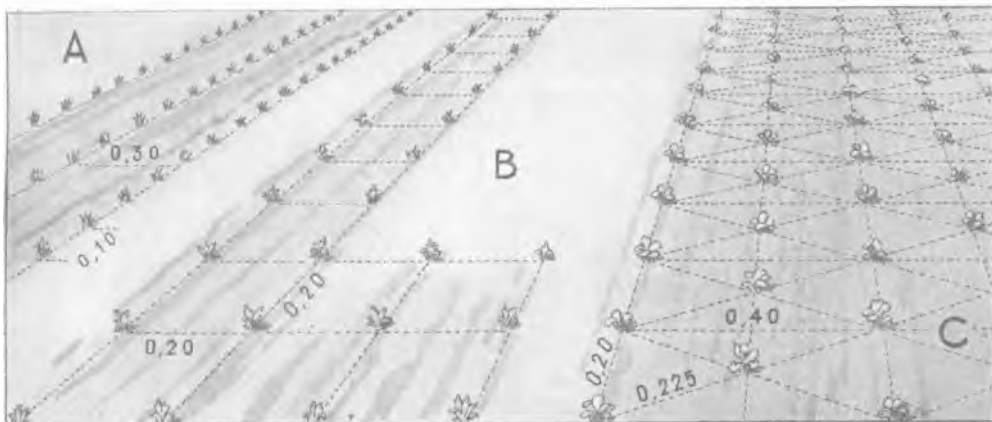
La plantation en carré est une plantation en lignes dans laquelle la distance entre les plants est la même dans le sens de la longueur et dans celui de la largeur.

La plantation en quinconce est réalisée lorsque les plants de la seconde ligne font face au milieu de l'intervalle qui sépare les plants de la première et de la troisième ligne.

L'avantage des deux premières dispositions est de permettre le binage dans les deux sens, en largeur et en longueur ; l'avantage de la troisième est de permettre une meilleure utilisation du terrain en fournissant plus d'air et d'espace à chacun des plants. Pour cette raison, la plantation en quinconce est généralement préférée.

La surface de la planche étant convenablement ameublie, aplanie et présentant le degré d'humidité favorable, on procède de la manière suivante :

1° Faire au doigt les marques d'écartement des lignes aux deux extrémités de la planche. On trouvera à chaque légume la dimension de cet écartement. Comme le nombre des divers écar-



De gauche à droite : A. PLANTATION EN LIGNES. — B. PLANTATION EN CARRÉ. — C. PLANTATION EN QUINCONCE

tements n'est pas très grand, on aura intérêt à préparer d'avance 5 règles de bois ayant une longueur égale à la largeur des planches : par exemple 1 m. 20, et comportant une encoche ou un clou à l'écartement voulu. Par exemple

Pour les Haricots, on aura une règle avec une encoche ou un clou à 30 cm. de chaque extrémité, la distance entre les deux points de repère étant de 60 cm.

Pour les Pommes de terre et les Choux, une autre règle sera préparée avec une marque au centre et une autre de chaque côté à 20 cm. de chaque bord, donnant ainsi 3 lignes.

2° Les repères d'écartement étant faits, tendre le cordeau entre eux et marquer légèrement son tracé sur le terrain avec le dos du râteau ou la langue d'une serfouette.

3° Le tracé étant terminé sur toute la planche, enlever le cordeau et poser les plants le long des lignes en observant entre eux approximativement l'intervalle suivant lequel ils devront être plantés. Pour la plantation en quinconce, commencer par la ou les lignes du centre.

Pour compléter les règles d'écartement dont il vient d'être question et, dans une certaine mesure, pour les remplacer, on préparera des planches de diverses largeurs. L'une aura, par exemple, 30 cm. et sera longue de 2 m. ou davantage ; sur chaque longueur on taillera des



PLANTATION A L'AIDE D'UNE PLANCHE ENCOCHÉE

encoches écartées de 40 cm. pour les Choux, d'un côté, et de 30 cm. pour les Salades. sur l'autre côté. La planche étant placée sur le terrain, on se tiendra dessus pour planter avec le plantoir dans le creux de chaque encoche, les plants à mettre en place. On gagne ainsi un temps appréciable tout en réalisant un plombage régulier du sol.

A défaut de cette planche, on utilisera une baguette coupée à la longueur voulue pour mesurer l'écartement à observer sur les lignes entre chaque plant.

Préparation du plant. — Pour hâter la reprise, il est d'usage de raccourcir les racines et éventuellement les feuilles. Cette opération facilite d'une part la plantation et d'autre part la production d'un chevelu abondant. Le raccourcissement des feuilles réduit l'évaporation et évite le dessèchement. Les ceilletons d'Artichaut, les griffes d'Asperge, la Betterave, le Céleri en branches, le Chou, le Fraisier, l'Oignon, le Poireau, les Salades, se trouvent bien de cette pratique. Par exemple, pour l'Oignon, on laissera seulement 1 cm. de racines et 10 ou 12 cm. de tige. Ce rafraîchissement du plant se nomme « habillage » (voir ce mot).



DRESSAGE DU SENTIER

Les caïeux et bulbes ne subissent aucune préparation spéciale avant leur plantation, non plus que les tubercules de crosnes et de topinambours. Par contre, les tubercules de pommes de terre peuvent être coupés, comme on le verra à l'article concernant ce légume.

Mise en terre. — Plantation au doigt. — Les bulbes ou caïeux étant déposés le long des lignes, le jardinier se place dans le sentier (ou sur la planche à planter), prend entre les 2 ou 3 premiers doigts le bulbe ou caïeu, et l'enfonce la pointe en haut, à 2 ou 3 cm. suivant le cas.

Plantation au plantoir. — Enfoncez le plantoir verticalement de 15 à 20 cm. pour faire un trou évasé, en évitant que la terre des bords ne tombe au fond.

Saisir le plant à hauteur du collet, entre le pouce et l'index, et engager les racines dans le trou en tournant pour que leur extrémité atteigne le fond sans se couder, et border ensuite le plant.

Ménager une petite cuvette autour de chaque pied, puis arroser aussitôt au goulot pour faire descendre la terre entre les racines et achever le calage du plant. En cas d'insolation trop ardente, ombrer les plantations.

Plantation au transplantoir ou houlette. — Pour les pieds devant être mis en place avec leur motte, et qu'il faut d'abord déplanter, la déplantation doit se faire dans un terrain qu'on aura maintenu meuble et frais dans cette intention, en arrosant au besoin 2 ou 3 heures avant. Enfoncez l'outil assez loin du collet du plant à déplanter pour être sûr de ne pas couper les racines.

Soulever en rabattant le manche vers le sol pour arracher la motte. Placer les mottes côte à côte, et avec précaution, dans une caisse à petits bords. Transporter sans secousses.

Faire avec le transplantoir, et à la distance voulue, des trous proportionnés aux dimensions des mottes. Prendre les mottes avec le transplantoir, sans chercher à tasser la terre avec les mains, ce qui aurait pour inconvénient de casser les racines, et déposer chaque motte dans son trou.

Niveler le terrain avec l'outil, et arroser copieusement au goulot.

Plantation à la houe. — Repérer d'abord l'emplacement des poquets comme pour planter avec le plantoir, puis, à chaque emplacement, enfoncez la houe de 8 à 10 cm., comme pour piocher. Soulever ensuite légèrement pour découvrir le trou fait sous la lame de l'outil.

Placer le tubercule ou le plant dans le trou. Faire retomber la terre et tasser fortement avec le talon,

A quelle profondeur planter ? — On doit enterrer jusqu'au-dessus de la naissance des premières feuilles les Choux (surtout les Choux de printemps plantés en fin d'automne), les Artichauts, Aubergines, Céleris à côtes, Ignames de Chine, Oignons blancs, Poireaux (enterrer même la tige de ces derniers de 10 à 12 cm.), Tomates.

Planter flottantes les Salades : Laitues, Romaines, Scaroles. Tenir le plant entre les deux premiers doigts, à hauteur des premières feuilles, pour mettre en terre.

Planter en dégageant bien le cœur : le Fraisier, l'Oseille, le Pissenlit.

TABLEAU BARÈME

donnant le nombre de plants nécessaires à l'are, suivant l'espacement observé entre eux.

On trouvera ce nombre au point de rencontre de la colonne « Espacement sur la ligne », que l'on suit verticalement, avec la colonne « Espacement entre les lignes », que l'on suit horizontalement. Par exemple, pour une plantation de Choux de printemps, dont l'espacement sur la ligne est de 30 cm. et l'espacement entre les lignes de 40 cm., le point de rencontre de la colonne verticale avec la colonne horizontale donne 833, soit 833 plants nécessaire pour planter un are.

ESPACEMENT des lignes en centimètres.	ESPACEMENT DES PLANTS SUR LA LIGNE (en centimètres)																
	5	10	15	20	25	30	40	50	60	70	75	80	100	125	150	175	200
5	40.000	20.000	13.333	10.000	8.000	6.566	5.000	4.000	3.333	2.857	2.666	2.500	2.000	1.600	1.333	1.142	1.000
10	20.000	10.000	6.666	5.000	4.000	3.333	2.500	2.000	1.666	1.428	1.333	1.250	1.000	800	666	571	500
15	13.333	6.666	4.444	3.333	2.666	2.222	1.666	1.333	1.111	952	888	833	666	533	444	380	333
20	10.000	5.000	3.333	2.500	2.000	1.666	1.250	1.000	833	714	666	625	500	400	333	285	250
25	8.000	4.000	2.666	2.000	1.600	1.333	1.000	800	666	571	533	500	400	320	266	230	200
30	6.666	3.333	2.222	1.666	1.333	1.111	833	666	555	476	444	416	333	266	222	190	166
40	5.000	2.500	1.666	1.250	1.000	833	625	500	416	357	333	312	250	200	166	142	125
50	4.000	2.000	1.333	1.000	800	666	500	400	333	285	266	250	200	160	133	114	100
60	3.333	1.666	1.111	833	666	555	416	333	277	238	222	208	166	133	111	95	83
70	2.857	1.428	952	714	571	476	357	285	238	204	190	178	142	114	95	81	71
75	2.666	1.333	888	666	533	444	333	266	222	190	177	166	133	106	88	76	66
80	2.500	1.250	833	625	500	416	312	250	208	178	166	156	125	100	83	71	62
100	2.000	1.000	666	500	400	333	250	200	166	142	133	125	100	80	66	57	50
125	1.600	800	533	400	320	266	200	160	133	114	106	100	80	64	53	46	40
150	1.333	666	444	333	266	222	166	133	111	95	88	83	66	53	44	38	38
175	1.142	571	380	285	230	190	142	114	95	81	76	71	57	46	38	33	28
200	1.000	500	333	250	200	166	125	100	83	71	66	62	50	40	33	28	25

PLANTE Nom donné aux organismes vivants qui forment ce qu'on appelle le règne végétal et dont les tissus ont leurs parties solides constituées par la cellulose.

Les plantes sont classées suivant leur degré d'organisation en Phanérogames et en **Cryptogames** ; les premières ont des fleurs, les secondes en sont dépourvues.

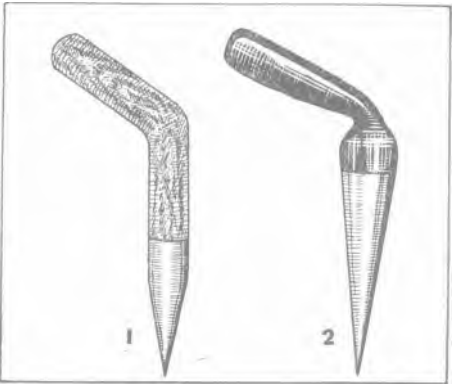
Les Cryptogames se divisent à leur tour en Cryptogames vasculaires, telles que les Fougères et les Prêles, possédant tiges, feuilles et racines, en muscinées, n'ayant que des tiges et des feuilles, représentées par les Mousses et, enfin, en Thallophytes, comprenant les Algues et les Champignons, végétaux inférieurs, ayant une organisation nettement différente.

Les plantes sont également désignées suivant leur utilisation en Potagères, Condimentaires, Tinctoriales, Textiles, Oléagineuses, Médicinales, etc. Elles sont en outre annuelles, bisannuelles ou vivaces. Les plantes annuelles sont celles dont le cycle végétatif s'accomplit en l'espace d'une année ou moins ; les plantes bisannuelles, celles dont la végétation se trouve coupée par une période de repos imposée par l'hiver et qui fleurissent l'année suivante puis meurent ; les plantes vivaces herbacées, celles qui vivent un certain nombre d'années et fleurissent généralement tous les ans. Lorsqu'une plante fleurit plusieurs fois dans l'année, on dit qu'elle est remontante. *Exemple*: le Fraisier. Enfin les arbres, arbustes, sous-arbustes, qui sont des plantes vivaces, ligneuses ou semi-ligneuses.



PLANTES : 1. GYMNASPERMES : PIN. - 2. ANGIOSPERMES : FRAISIER. - 3. CRYPTOAMES VASCULAIRES : FOUGÈRE. - 4. MUSCINÉES : MOUSSE. - 5. THALLOPHYTES : ALGUE. - 6. CHAMPIGNON. - 7. BACTÉRIES

PLANTOIR Instrument dont on se sert dans les jardins pour la plantation des jeunes sujets. Les plantoirs affectent des formes diverses, mais le modèle le plus couramment employé est constitué par un piquet de bois, dont l'extrémité en pointe est en général garnie d'une protection métallique pour éviter l'adhérence de la terre, et le haut recourbé formant poignée.



PLANTOIR EN BOIS. - 2. PLANTOIR MÉTALLIQUE

PLANTULE Nom de la petite plante rudimentaire composant l'embryon qui, par le phénomène de la germination, constituera le nouveau végétal.

PLASMODIOPHORE Genre de champignons, dont l'espèce type (*Plasmodiophora brassicae*) détermine, sur les Choux, la maladie de la hernie, ou gros-pied (*voir* **HERNIE DU CHOU**).

PLATE-BANDE Terrain étroit, bordant un carré, et dans lequel on cultive des fleurs, des arbustes ou des arbres fruitiers.

Ce mot est également employé pour désigner la surface de terre ou de sable rapportée qu'on installe dans une cave ou un cellier afin d'y conserver différents légumes pendant l'hiver. Parfois aussi le mot «plate-bande» est utilisé comme synonyme de planche (*voir ce mot*).

PLÂTRAGE Action d'incorporer du plâtre au sol. C'est surtout dans la culture des Légumineuses que cette pratique intervient, afin d'en activer la végétation. Le plâtre n'est pas à proprement parler un engrais, ni même un amendement, mais il aide à la transformation des éléments fertilisants mis à la disposition des racines. Son effet se fait sentir surtout sur la récolte à laquelle il est appliqué et un peu sur la suivante.

On répand du plâtre cru sur le sol, au printemps, pendant la végétation des plantes ; la dose est généralement de 40 gr. au mètre carré. On emploie souvent, pour le plâtrage, des débris de démolition qu'on pulvérise.

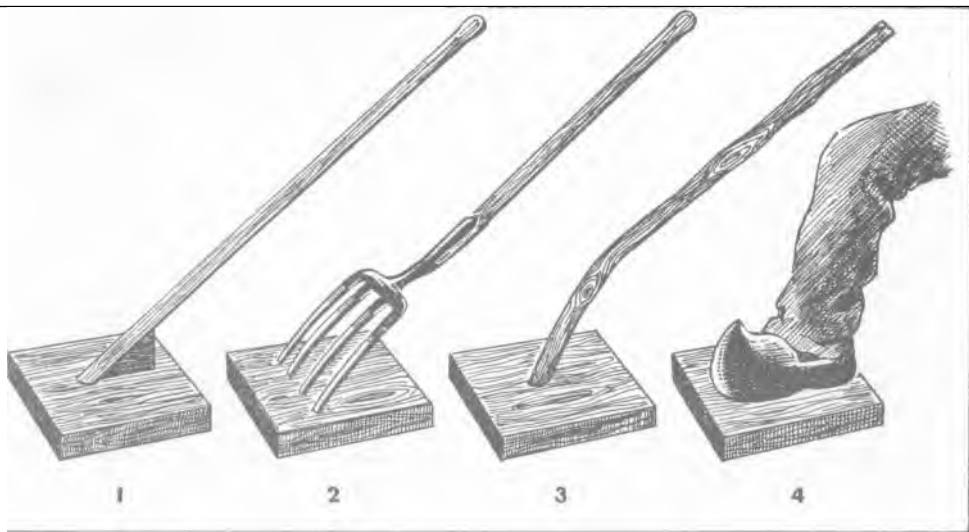
PLÂTRE Sulfate de chaux naturel, ou gypse, dont on a éliminé l'eau par la cuisson. Le plâtre est employé dans la culture des Légumineuses (*voir PLATRAGE*).

PLATRE Synonyme de Rouille blanche des Crucifères (*voir ROUILLE*).

PLEINE TERRE (CULTURE DE). — On appelle ainsi toute culture faite sans le secours de la chaleur artificielle des couches ou des serres.

PLOMBAGE Action de plomber la terre, c'est-à-dire de la tasser en surface pour la rendre plus consistante et permettre ainsi aux graines qu'on vient de semer d'adhérer au sol afin que leur germination en soit favorisée.

Le plombage s'obtient avec une batte (*voir ce mot*) ou, plus rarement, avec un rouleau ; pour les petits plombages, le dos d'une pelle ou d'une houe, ou bien une simple planchette enfoncée sur les dents d'une fourche, peuvent convenir. On peut aussi plomber par simple foulage au pied. On dit alors que « l'on marche la planche », ou que « l'on marche le terrain ». Le travail n'est pas très régulier, mais il est exécuté avec plus de force. On le rendra plus correct et tout aussi énergique en opérant avec des planchettes préalablement fixées aux chaussures ou aux sabots.



1. DAME-BATTE. — 2. FOURCHE ENFONCÉE DANS UNE PLANCHE. — 3. PLANCHE FIXÉE SUR UN MANCHE COURBE. — 4. PLANCHE CLOUÉE SOUS UN SABOT

Le plombage doit se faire par temps sec, sous peine de voir la terre s'arracher par plaques et coller à l'outil ou aux souliers.

Le plombage favorise le développement des phénomènes internes, chimiques ou microbiens, qui conditionnent la fertilité du sol. Il est nécessaire après tous les semis à la volée.

PLUIE Chute d'eau provenant de la condensation en gouttelettes de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère.

Si la pluie tombe sur un terrain dont la perméabilité est moyenne et la surface en pente, l'eau prend trois directions différentes : une partie s'infiltre dans le sol, une autre glisse à la surface

et la dernière, en s'évaporant, remonte dans l'atmosphère sous forme de vapeur. Si le terrain est horizontal, il n'y a pas de perte par ruissellement, l'eau pénètre ou bien elle stagne et, dans ce dernier cas, l'évaporation est forte.

La partie qui gagne les profondeurs du sol est la seule qui soit utile aux plantes auxquelles elle fournit le solvant nécessaire pour dissoudre les principes nutritifs de la terre ou des engrais, qui seront ensuite absorbés par les racines sous forme de solutions plus ou moins aqueuses.

Sous le climat français les pluies suffisent aux besoins des plantes de grande culture. Il n'en est pas de même des plantes potagères qui consomment certainement plus d'eau que n'importe quel autre végétal. (Un Melon, par exemple, en contient 95 %.) Aussi, dans la culture de la plupart des légumes, si l'on désire les obtenir beaux et succulents, n'est-il pas superflu d'arroser chaque jour, en saison, à raison de 5 à 10 litres d'eau par mètre carré.

L'eau de pluie est la meilleure que l'on puisse utiliser pour cet usage. Elle contient de l'oxygène dissous et un peu de carbonate d'ammoniaque. L'eau des pluies d'orage constitue un véritable engrais, car elle renferme de l'azotate d'ammonium dont l'azote produit sur les plantes un effet rapide et prolongé. On aura donc intérêt à recueillir les eaux de pluie en les amenant par des canalisations appropriées depuis les toits ou terrasses jusqu'à des baquets, bacs ou citernes qu'on déposera aux endroits les plus centraux du jardin et d'où elles seront reprises au moyen de pompes ou simplement de l'arrosoir. Afin d'éviter les fermentations nauséabondes dans les réservoirs, on y jettera, de temps en temps, quelques morceaux de charbon de bois.

Les gouttes de pluie abaissent la température de la terre. (Il y a cependant des pluies d'orage chaudes, mais le plus grand écart qui puisse exister entre la température de la pluie et la température de la terre ne dépasse pas 3°). Le refroidissement du sol provient donc de l'évaporation de l'eau tombée. On sait que toute évaporation produit du froid: si l'on plonge, par exemple, une plume chargée d'humidité dans un flacon au-dessus du niveau d'une petite quantité d'éther, on s'aperçoit que la plume se couvre rapidement de givre.

TABLEAU DES CHUTES DE PLUIES

D'APRÈS LES DONNÉES DE LA SECTION DE CLIMATOLOGIE DE L'O. N. M.

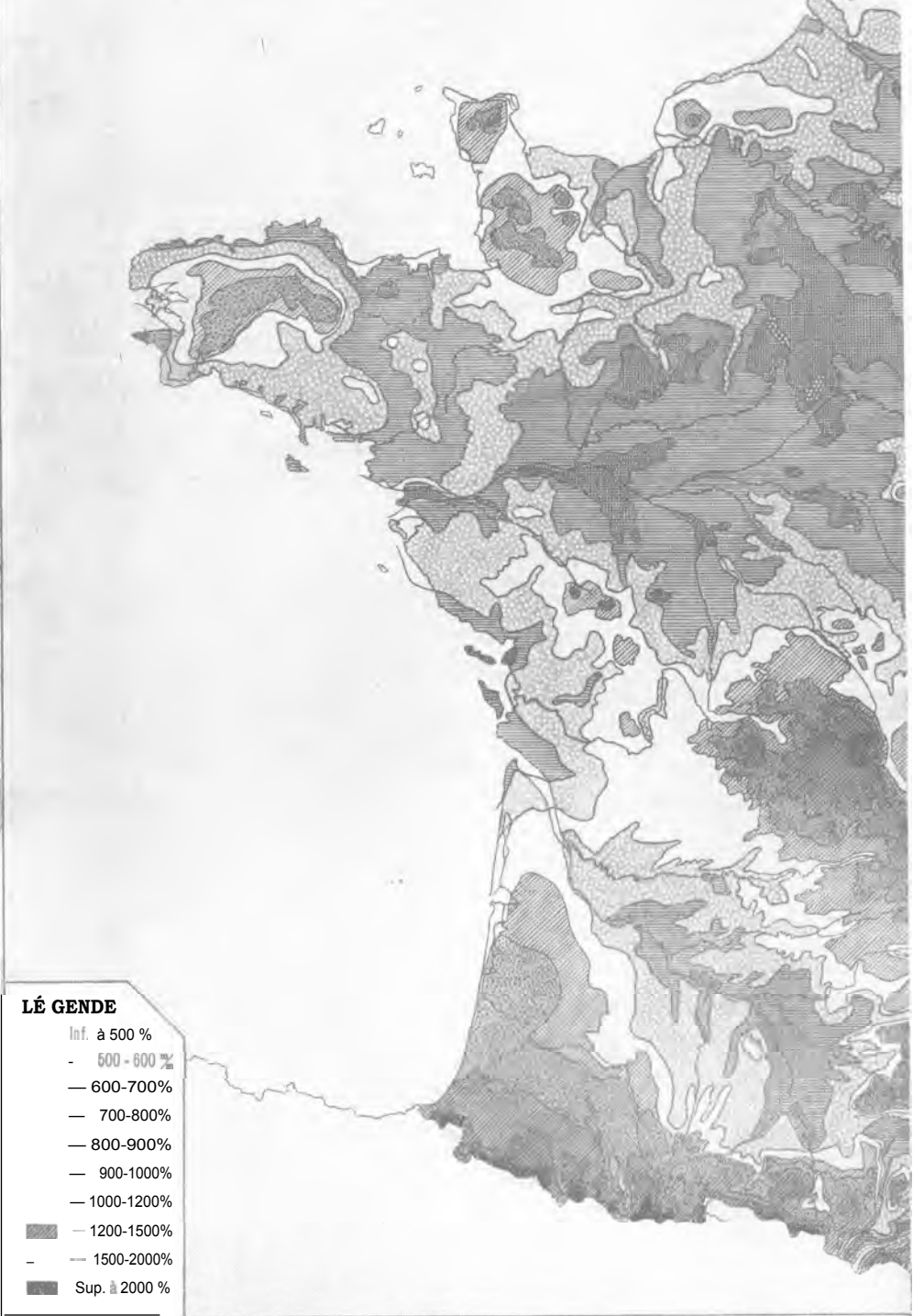
	NOMBRE MOYEN de jours de pluie par an (sur 15 ans).	HAUTEUR MOYENNE d'eau tombée en millimètres par an (sur 40 ans).
AIN	138	1.027
AISNE	169	748
ALLIER	139	659
BASSES-ALPES	103	775
HAUTES-ALPES	99	822
ALPES-MARITIMES	82	796
ARDÈCHE	86	1.112
ARDENNES	181	867
ARIÈGE	122	938
AUBE	147	634
AUDE	145	643
AVEYRON	150	780
BOUCHES-DU-RHONE	82	572
CALVADOS.	155	681
CANTAL	149	1.065
CHARENTE	163	804
CHARENTE-MARITIME	145	687
CHER	175	672
CORRÈZE	153	1.204
CORSE	82	698
COTE-D'OR	161	696
COTES-DU-NORD	148	674
CREUSE	150	975
DORDOGNE	153	821
DOUBS	189	1.088
DROME	119	904
EURE	164	563
EURE-ET-LOIR	357	546
FINISTERE	196	842
GARD	86	691
HAUTE-GARONNE	144	684

TABEAU DES CHUTES DE PLUIES

D'APRÈS LES DONNÉES DE LA SECTION DE CLIMATOLOGIE DE L'O. N. M.

	NOMBRE MOYEN de jours de pluie par an (sur 15 ans).	HAUTEUR MOYENNE d'eau tombée en millimètres par an (sur 40 ans).
GERS	134	732
GIRONDE	170	833
HÉRAULT	94	732
ILLE-ET-VILAINE	181	678
INDRE	168	716
INDRE-ET-LOIRE	161	670
ISÈRE	136	978
JURA	165	998
LANDES	150	930
LOIR-ET-CHER	169	672
LOIRE	150	835
HAUTE-LOIRE	150	649
LOIRE-INFÉRIEURE	177	785
LOIRET	174	636
LOT	143	801
LOT-ET-GARONNE	127	586
LOZÈRE	133	833
MAINE-ET-LOIRE	151	621
MANCHE	175	955
MARNE	151	639
HAUTE-MARNE	158	877
MAYENNE	163	705
MEURTHE-ET-MOSELLE	170	737
MEUSE	163	901
MORBIHAN	170	851
MOSELLE	170	673
NIEVRE	150	785
NORD	175	770
OISE	169	624
ORNE	183	663
PAS-DE-CALAIS	152	768
PUY-DE-DOME	142	662
BASSES-PYRÉNÉES	170	1.090
HAUTES-PYRÉNÉES	156	1.015
PYRÉNÉES-ORIENTALES	80	598
BAS-RHIN	171	696
HAUT-RHIN	151	736
RHONE	150	827
HAUTE-SAONE	185	895
SAONE-ET-LOIRE	142	712
SARTHE	148	596
SAVOIE	132	1.161
HAUTE-SAVOIE	175	1.313
SEINE	166	607
SEINE-ET-MARNE	156	600
SEINE-ET-OISE	150	604
SEINE-INFÉRIEURE	176	701
DEUX-SEVRES	162	841
SOMME	169	656
TARN	152	885
TARN-ET-GARONNE	137	695
VAR	70	733
VAUCLUSE	72	616
VENDEE	150	823
Vienne	165	640
HAUTE-VIENNE	165	907
VOSGES	175	1.026
YONNE	152	677

CARTE DES CHUTES DE PLUIES
MOYENNE ANNUELLE EN MM. D'EAU
*ÉTABLIE PAR LA SECTION DE CLIMATOLOGIE
DE L'OFFICE NATIONAL MÉTÉOROLOGIQUE*





PLUME Appendice formé par l'épiderme et qui recouvre plus ou moins complètement le corps des oiseaux. Les plumes provenant des oiseaux de basse-cour, sacrifiés pour l'alimentation, constituent un engrais azoté qu'on ne doit pas perdre. Il faut, au contraire, l'enfouir en terre ou l'incorporer au compost après avoir réduit les plumes en fragments de quelques centimètres à l'aide d'un hachoir, d'un sécateur ou d'une paire de ciseaux. La décomposition des plumes est extrêmement longue, mais leur action fertilisante se prolonge pendant plusieurs années, Leur teneur en azote est de 10 à 15 %.

POILS Il s'agit uniquement des poils qui peuvent être utilisés comme engrais, c'est-à-dire provenant de la tonte des animaux : poils et crins de chevaux, débris de toisons, ou encore déchets produits par l'épilage des peaux dans les tanneries. Tous ces déchets constituent un engrais azoté dont la décomposition est extrêmement lente, mais dont l'effet se prolonge pendant plusieurs années. Leur teneur en azote est de 10 à 17 %. Suivant la quantité dont on disposera, on enfouira les déchets de poils dans la terre comme s'il s'agissait d'une fumure (sans toutefois en tenir lieu) ou bien on l'incorporera au compost.

POIREAU (*Allium porrum*). Famille des Liliacées — Appelé aussi : Poirée, Poirette, Porette, Porreau.

Description. — Plante bisannuelle. Le poireau n'a pas été trouvé à l'état sauvage ; on présume qu'il n'est qu'une forme de l'Ail d'Orient (*Allium ampeloprasum*), plante spontanée de la région méditerranéenne. Bien que le bulbe de celui-ci soit composé de plusieurs caïeux alors que le bulbe du Poireau est unique et peu apparent, les botanistes considèrent néanmoins les deux plantes comme étant de même origine, le Poireau n'étant qu'une variété de l'Ail d'Orient. La différence existant entre les deux plantes provient des modifications apportées par la culture qui, dans l'une, a développé la production des caïeux, alors que dans l'autre ce sont les feuilles qui ont été multipliées, se recouvrant les unes les autres par leur base, sur la plus grande longueur possible.

Au cours de sa première année de végétation, le Poireau, comme l'Oignon, présente une tige réduite à un simple plateau, garni de racines à la partie inférieure, et au-dessus duquel les feuilles sont emboîtées les unes dans les autres, formant gaine et s'étalant ensuite en de longues lames. Ces feuilles, plus ou moins larges ou plus ou moins longues, selon les variétés, s'étalent en éventail les unes au-dessus des autres des deux côtés, symétriquement par rapport à l'axe de la plante. La tige florale, qui ne se développe que la seconde année, est pleine, lisse, cylindrique, haute de 1 m. à 1 m. 50, et terminée par un bouquet de fleurs, blanches, rosée, ou lilacées, à peu près sphérique. Aux fleurs succèdent des capsules remplies de graines noires, aplaties et ridées, ressemblant à celles de l'Oignon, mais plus petites. Leur durée germinative est de deux années. Un gramme en contient 400.

Culture. — On commence les semis du Poireau au début de mars, jusqu'en mai, en pépinière de pleine terre, bien exposée et parfaitement ameublie. On sème à la volée 1 à 1,5 gr. de graines au mètre carré, on enterre les graines par un léger coup de râteau, puis on plombe le sol ; il est bon de terreauter pour activer la levée, qui se produit au bout d'un mois environ. Ensuite, éclaircir si le plant est trop dru, ce qui est le cas général ; sarcler et arroser. Lorsque le plant a atteint la grosseur d'un crayon, c'est-à-dire vers mai-juin, s'il a été semé en mars et en juillet-août pour les semis plus tardifs, on le met en place dans une bonne terre fraîche et riche, fumée d'avance avec du fumier bien consommé. La plantation doit se faire par un temps frais et couvert, sinon, bien mouiller la terre quelques jours à l'avance.

Avant de le planter, on a soin d'habiller le plant en raccourcissant les racines de la moitié et les feuilles du tiers de leur longueur. Les Poireaux sont placés ensuite dans des trous ouverts au plantoir tous les 10 à 20 cm. suivant les variétés, dans des rayons espacés de 40 cm. et profonds de 10, puis ils doivent être bornés sans exagération, afin de ne pas endommager la plante encore très délicate, l'eau de l'arrosage copieux, au goulot, qui doit suivre, se chargeant de tasser la terre autour du collet. Les pluies, les arrosements et les binages arrivent, peu à peu, à combler les rayons ; par la suite, il convient de butter les pieds afin d'obtenir le plus possible de partie blanche.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA
De Mars en Septembre, culture de printemps.

MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
		Mettre en place			arroser
		V	A		Vi 4
Semer	Arroser	Semer	Arroser		Mettre en place



(Cl. J. Vincent.)
POIREAUX MIS EN JAUGE

de la végétation, 3 à 4 kg. de nitrate de soude en couverture, répandus en deux fois. Au cours de la végétation, un ou deux arrosages au purin dilué auront le meilleur effet.

Variétés. — Poireau gros court du Midi. Poireau court d'été. — Belle et bonne variété hâtive pour l'été et l'automne, à pied assez long et gros.

Poireau de Nice. — La variété la plus résistante au ver dans les pays chauds.

Poireau très long d'hiver (de Paris). — Variété bien distincte, très longue et mince, résistant à l'hiver, convient bien pour plantations tardives.

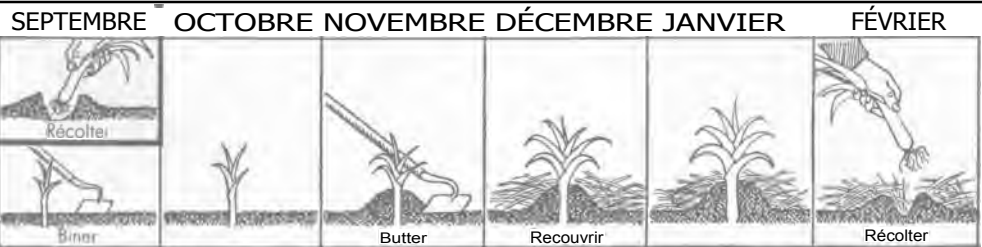
Poireau long de Mézières. — Très belle race, bien franchement d'hiver et des plus appréciée.

Ci-contre : POIREAU PERPÉTUEL



(Cl. J. Vincent.)

CULTURE DU POIREAU
De Mai en Février, culture d'hiver.



SÉLECTION VILMORIN

Poireau gros court du Midi - Poireau court d'été

Graines. Par 60 gr.	N° 37.304
» » 30 »	» 37.305
a » 15 »	» a 37.306
» » paquet	» 37.309

Poireau de Nice

Graines. Par 60 gr.	N° 37.314
» » 30 »	» 37.315
» » 15 »	» 37.316
» » paquet	» 37.319

Poireau très long d'hiver de Paris

Graines. Par 60 gr	N° 37.364
» » 30 »	» 37.365
a » 15 »	» 37.366
» » paquet	» 37.369

Poireau long de Mézières

Graines. Par 60 gr	N° 37.394
» » 30 »	» 37.395
» » 15 »	» 37.396
» » paquet	» 37.399

Poireau de Gennevilliers - Poireau Briffaut

Graines. Par 60 gr.	N° 37.404
» » 30 »	» 37.405
a » 15 »	» 37.408
» » paquet	» 37.409

Poireau jaune du Poitou, très gros

Graines. Par 60 gr	N° 37.414
» » 30 »	» 37.415
» » 15 »	» 37.416
• » paquet	» 37.419

Poireau d'Elbeuf

Graines. Par 60 gr	N° 37.424
» » 30 »	» 37.425
a » 15 »	» 37.426
n » paquet	» 37.429

Poireau géant précoce (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.	N° 37.433
» » 60 »	» 37.434
» » 30 »	» 37.435
» » 15 »	» 37.436
» » paquet	» 37.439

Poireau de Gennevilliers. Poireau Briffaut. - Variété résistante bien à l'hiver. Pied long, blanc et gros, de qualité excellente.

Poireau jaune du Poitou (très gros). - Précoce; des plus recommandables pour l'été et l'automne.

Poireau d'Elbeuf. - Précoce. Pied aminci au lieu d'être renflé (d'où le nom de Tête d'Anguille sous lequel il est aussi désigné), rendant l'arrachage facile.

Poireau géant précoce (Vilmorin). - Vigoureux et précoce, peut être consommé en plants avant les autres variétés; d'un arrachage facile. Il peut, en outre, atteindre un volume considérable. Résistant aux froids, il monte aussi tardivement à graine.

Poireau très gros de Rouen. - Court; extrêmement rustique et très lent à monter à graine. Convient aussi bien pour l'hiver que pour l'automne.

Poireau monstrueux de Carentan. - Hâtif à se former; énorme; encore plus gros que le précédent, et aussi très rustique. Variété très estimée, de qualité excellente. Pour l'automne et l'hiver.



POIREAU JAUNE DU POITOU TRÈS GROS



POIREAU GROS COURT, POIREAU D'ÉTÉ

SÉLECTION VILMORIN

Poireau très gros de Rouen

Graines. Par 60 gr	N° 37.464
» » 30 »	n 37.465
» » 15 »	» 37.466
» » paquet	» 37.469

Poireau monstrueux de Carentan

Graines. Par 100 gr.	N° 37.533
» » 60 »	» 37.534
» » 30 »	» 37.535
» » 15 »	» 37.536
» » 10 »	» 37.537
» » paquet	» 37.539

Poireau géant de Verrières (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr	 N° 37.563
» » 60 »	» 37.564
» » 30 »	» 37.565
» » 15 »	» 37.566
» » paquet	» 37.569

Poireau géant de Verrières (Vilmorin). — Pied long, volumineux, très blanc ; feuillage élevé, dressé. Vigoureux, productif, très rustique, supporte l'hiver sous le climat de Paris ; très propre aussi à la culture forcée.

Maladies.— Assez rarement dans les jardins, le Poireau est exposé aux atteintes d'une rouille déterminée par la présence d'un champignon (*Puccinia porri*).

Remède : Pulvérisation d'une bouillie cuprique sur le feuil-



POIREAU LONG D'HIVER DE PARIS



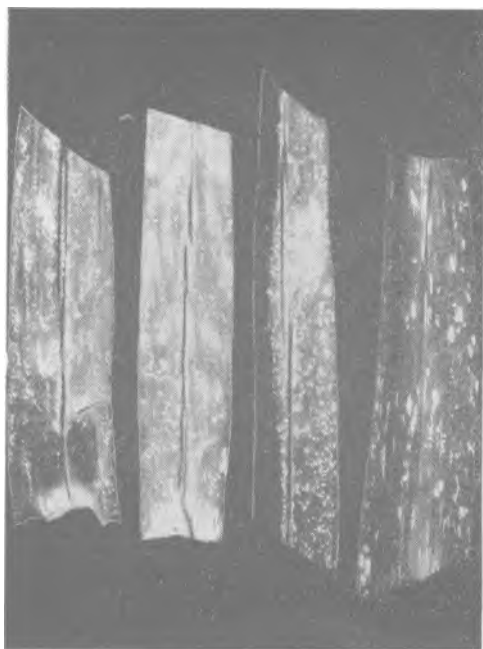
POIREAU LONG D'HIVER DE MÉZIÈRES

lage. Toutefois, ce traitement ne peut être employé que lorsque le plant est jeune, car il y aurait un grave inconvénient à consommer les légumes sur lesquels des sels seraient restés en dépôt. Lorsque la végétation est très avancée, il n'y a donc qu'à arracher les pieds atteints, sans les traiter, et les consommer tels quels.

Insectes nuisibles. — Au nombre des insectes pouvant attaquer le Poireau, il y a lieu de citer

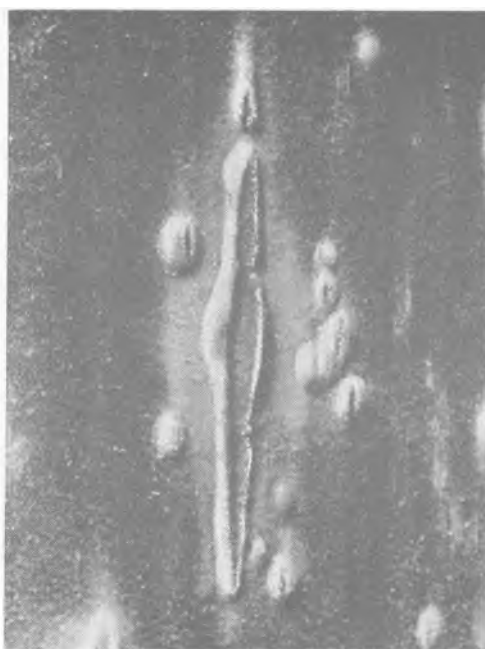
La Teigne du Poireau (*Acrolepia assectella*) petit Lépidoptère nocturne de 16 à 19 mm. d'envergure, à tête rouge et corps brunâtre, qui dépose ses oeufs au pied des Poireaux. Les chenilles, dès leur naissance, creusent des galeries d'abord dans les feuilles, puis dans le coeur, amenant l'arrêt de la végétation et le jaunissement de la plante. Il y a deux éclosions par an, en mai et en juillet. La chenille adulte mesure 1 cm. de long.

Destruction : La lutte contre *Acrolepia assectella* est difficile. Au début de l'attaque, lorsque les Chenilles sont encore jeunes, une pulvérisation nicotinée, ou d'un insecticide organique :



(Cl. J. Vincent.)

DEGATS DE LA ROUILLE SUR FEUILLES DE POIREAU



(Cl. J. Vincent.)

PUSTULES DE LA ROUILLE TRES GROSSIES

S.P. C. ou D. D. T. est efficace. Plus tard, il faut couper les plants atteints à ras du sol, et les arroser avec la même bouillie ; ils repoussent assez rapidement. Enfin, si les Chenilles ont atteint le Poireau lui-même, arracher et brûler les pieds afin d'éviter la contamination pour l'année suivante.

La Mouche de l'Ognon (*Chortophila antiqua*), dont les larves s'attaquent aussi aux Poireaux, creusant la tige qui finit par se décomposer. Il y a deux éclosions par an, fin mai et fin juillet-début août.

Destruction : Ne repiquer les Poireaux qu'en juin, après que les mouches ont effectué leur ponte. Employer des insecticides organiques destinés à tuer les mouches au moment où elles viennent de pondre leurs œufs. Enfin, si les Poireaux se décomposent, il n'y a qu'à les arracher et à les brûler, en évitant d'en replanter dans le même terrain pendant plusieurs années.

Usages. — C'est le pied blanchi du Poireau qu'on utilise en cuisine, cependant les feuilles vertes sont également employées pour parfumer le pot-au-feu. Le Poireau se consomme cuit, en soupe, sauté au beurre ou à la crème, ou encore à la vinaigrette ; il constitue un mets excellent et dépuratif.

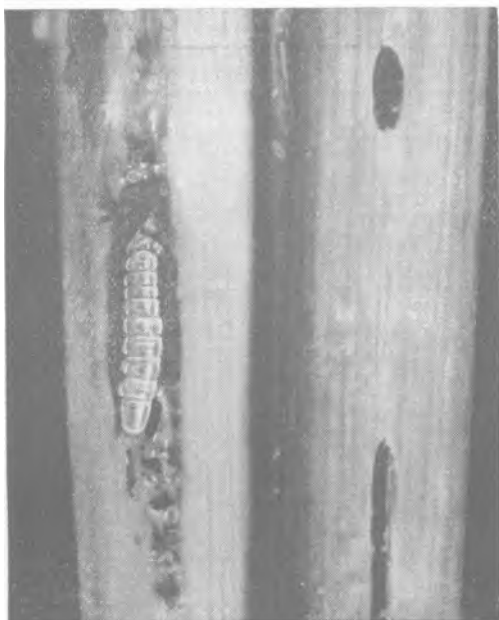
ENGRAIS. — Superphosphate de chaux, sulfate de potasse, nitrate de soude (voir tarif Vilmorin).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de nicotine, sulfate de cuivre, insecticides organiques S. P. C. ou D. D. T. (voir tarif Vilmorin).



(Cl. J. Vincent.)

ASPECT DE POIREAUX ATTAQUES PAR LA TEIGNE



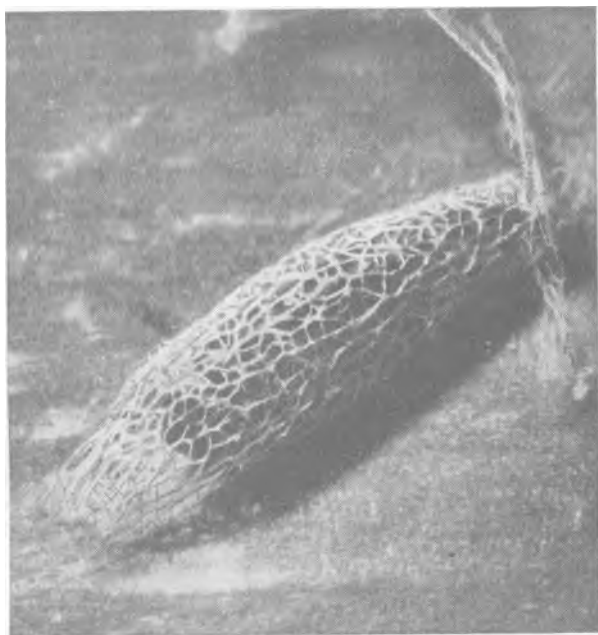
(Cl. J. Vincent.)
LARVE ET GALERIES DE LA TEIGNE DANS UNE FEUILLE
DE POIREAU (gros 3 fois),



UN POIREAU TRÈS FORTEMENT PARASITÉ
PAR LA TEIGNE•

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Culture Potagère, par J. Vercier. Ail, Échalote, Oignon, Poireau, par A. Leroy. Le Potager de vrai rapport, par J. Delaye (*voir tarif Vilmorin*).

POIRÉE (*Beta vulgaris*). Famille des *Chenopodiacees*. — Appelée aussi : Bette ou Blette, **jotte** ou **joutte** (dans l'Ouest).



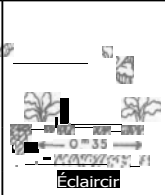
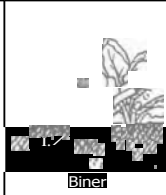
(Cl. J. Vincent.)
COCON TRANSPARENT DE LA TEIGNE DU POIREAU FIXÉ SUR
UNE FEUILLE (gros environ 6 fois).

Description. — Plante indigène, bisannuelle, qui offre une grande similitude avec la Betterave, à cela près que la culture y a développé les feuilles au lieu des racines. Les feuilles de la Poirée sont nombreuses, amples, et dans certaines variétés le pétiole et la nervure médiane, appelée *carde*, ont pris un **développement** considérable ; sa racine est rameuse et peu charnue. La graine, semblable à celle de la Betterave, est un peu plus petite ; sa durée germinative est de 6 années. Un gramme en contient de 60 à 90.

Culture. — La culture de la Poirée est exactement semblable à celle de la Betterave, cependant, comme elle n'a pas de longues racines, la terre n'a pas besoin d'être travaillée aussi profondément. Pour obtenir des feuilles et des cardes d'autant plus volumineuses, cette plante demande néanmoins un sol riche en matières organiques.

La Poirée se sème en avril ou mai en place, en rayons distants de 40 à 50 cm. à raison de

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE

AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
					

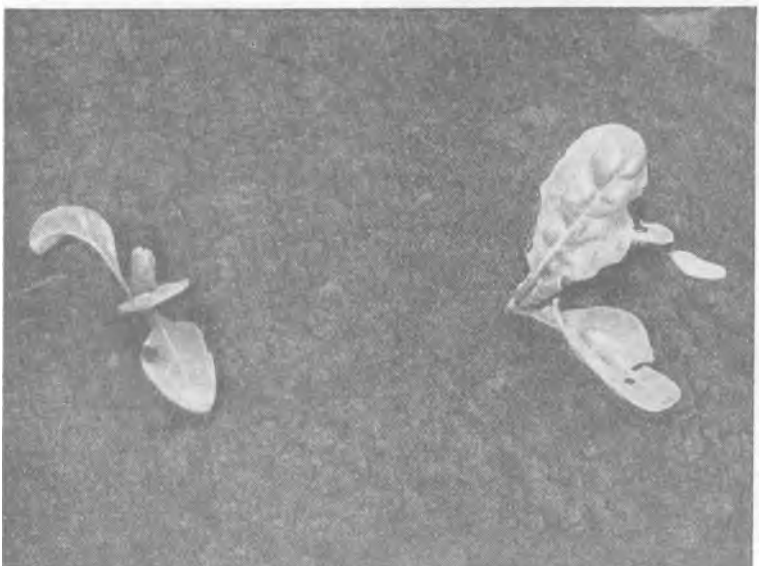
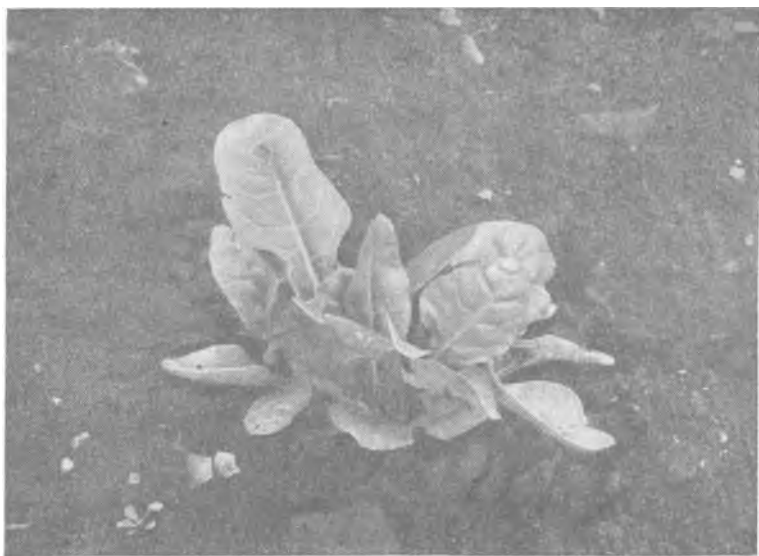
1 gr. 5 de graines au mètre carré. Après la levée, qui a lieu en 10 à 15 jours, éclaircir à 35/40 cm. d'intervalle entre les pieds et laisser la plante se développer pendant l'été, au cours duquel elle n'a besoin que de quelques sarclages et de quelques arrosements. L'engrais

liquide « Verrières-soluble », répandu en couverture après l'éclaircissage, augmentera passablement le volume des feuilles.

Dès la fin de l'été, on peut commencer la récolte des Poirées à carde, en prenant d'abord sur chaque pied, et successivement, les feuilles les plus développées. Il est bon de couper souvent les feuilles pour faire place à des nouvelles, plus tendres.

Les Poirées sont assez rustiques, et la récolte peut se continuer en pleine terre, assez tard en automne ; celles qui n'ont pas été récoltées avant les premiers froids doivent être butées et couvertes cte paille ou de feuilles sèches si on veut en avoir une partie de l'hiver ; on peut également en arracher quelques pieds et les rentrer en cave ou en cellier, où, mis en terre à la façon des Cardons ou des Céleris, les feuilles pourront se conserver et blanchir. Un mètre carré produit 5 kg. environ.

Variétés. — Poirée blonde commune. Bette Épinard. — Les feuilles, larges, ondulées,

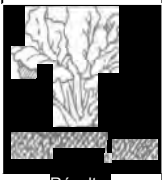
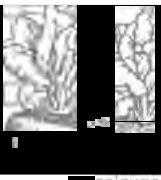


DÉMARIAGE DE LA POIRÉE

(Cl. J. Vincent.)

En haut : TOUFFE DE PLUSIEURS PIEDS. En bas : DEUX PIEDS DE DOUBLES ET REPIQUES

LA POIRÉE

OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
		
Récolter	ou en jouge	en cove



(Cl. J. Vincent.)

CULTURE DE POIRÉES VERTES ET BLONDES

vert blond ou jaunâtre, sont consommées à la manière des Épinards.

Poirée verte à couper. — Dans cette variété, les feuilles vertes, nombreuses, portées par des pétioles étroits, sont employées comme celles de l'Épinard ; elle est très cultivée aux environs de Valence, où elle entre dans la confection de la caillette, sorte de pâte composé de viande et de feuilles de Poirée hâchées, très estimée dans la région.

Poirée de Paris vert foncé à cardes blanches, race maraîchère (**Vilmorin**). — Remarquable

par sa vigueur, son port dressé, la blancheur de ses larges cardes, et la belle couleur verte de son feuillage.

Poirée blonde à cardes blanches (race de Lyon). — Très bonne variété dont les feuilles grandes, larges, très onduleuses, demi-dressées, sont remarquables par l'ampleur très grande des côtes ou cardes, d'excellente qualité, atteignant jusqu'à 10 cm. de largeur.

Poirée Lucullus frisée blonde à cardes blanches. — Feuilles blondes, très cloquées, qui se consomment ainsi que les cardes.

Poirée Suisse verte, frisée, à cardes blanches. — Productive ; feuilles dressées, vert foncé, contrastant avec la couleur blanche des cardes larges et tendres ; produit excellent.

Poirée verte à cardes blanches (race Bressane), très larges cardes. — Variété rustique, à très larges cardes, de qualité excellente. Feuilles larges, d'un vert assez foncé, plutôt étalées que dressées.

SÉLECTION VILMORIN

Poirée blonde commune — Bette Épinard

Graines. Par 60 gr.	N° 37.624
» » 30 »	 » 37.625
» » paquet	 » 37.629

Poirée verte à couper

Graines. Par 60 gr.	N° 37.644
» » 30 »	 » 37.645
» » paquet	 » 37.649

Poirée de Paris, vert foncé à cardes blanches, race maraîchère (**Vilmorin**)

Graines. Par 60 gr.	N° 37.654
» » 30 »	 » 37.655
» » paquet	 » 37.659

Poirée blonde à cardes blanches, race de Lyon

Graines. Par 60 gr.	N° 37.664
» » 30 »	 » 37.665
» » paquet	 » 37.669

Poirée Lucullus frisée blonde à cardes blanches

Graines. Par 60 gr.	N° 37.704
» » 30 »	 » 37.705
» » paquet	 » 37.709

Poirée Suisse verte, frisée, à cardes blanches

Graines. Par 60 gr.	N. 37.714
» » 30 »	.. » 37.715
» » paquet	.. » 37.719

Poirée verte à cardes blanches, race Bressane, très larges cardes

Graines. Par 60 gr.	N° 37.724
» » 30 »	.. » 37.725
» » paquet	.. » 37.729

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux de la Betterave (*voir ce mot*).

Usages. — Les feuilles de la Poirée se consomment cuites à la façon des Épinards ;



POIRÉE BLONDE COMMUNE

taines variétés, qui atteignent jusqu'à 2 m. de hauteur. Les feuilles sont composées et le pétiole se termine par des vrilles remplaçant les folioles terminales et permettant à la plante de s'accrocher aux objets à sa portée. Les fleurs naissent aux aisselles des feuilles, à partir d'un niveau à peu près constant dans chaque variété, le plus souvent solitaires, mais aussi au nombre de 2 et quelquefois 3, à chaque noeud de la tige, qui porte le nom de « maille ». Ces fleurs sont tantôt blanches, tantôt violacées, mais ce sont les variétés à fleurs blanches qui sont usitées presque exclusivement comme plantes potagères, elles ont le grain blanc ou vert quand il est mûr ; les autres sont employées comme plantes fourragères ou ornementales.

Les gousses qui succèdent aux fleurs renferment de 6 à 10 grains et même quelquefois davantage ; dans les Pois à écosser, elles sont revêtues intérieurement d'un parchemin ; elles sont au contraire tendres et charnues dans les Pois Mangetout ou Pois gourmands.

Les grains sont d'un volume très variable suivant les variétés, ils peuvent également être lisses ou ridés. Enfin, aussi bien dans les Pois Mangetout que dans les Pois à écosser, on doit considérer les variétés à rames, les variétés demi-naines et les variétés naines.

La durée germinative des Pois est de 3 années, cependant, il n'est pas rare de la voir se prolonger ; les Pois à grains ridés germent en général plus difficilement et moins longtemps que ceux à grains lisses, de plus, ils sont très délicats et pourrissent facilement, semés en terres froides et humides ; c'est pourquoi les premiers semis seront faits, de préférence, avec des variétés à grains lisses.

Culture. — Les Pois à rames se sèment généralement sur 2 lignes espacées de 40 à 50 cm. ; toutes les 2 lignes on ménage un sentier d'environ 75 à 80 cm., de façon à ce que les plants aient un maximum d'air et de lumière ; en outre, la largeur laissée entre les doubles lignes permet de circuler aisément pour procéder aux soins d'entretien et à la récolte sans abîmer les plantations. Après avoir tracé, au moyen de la serfouette, 2 rayons parallèles de 6 cm, de profondeur, on place dans ceux-ci un grain tous les 2 ou 3 cm., soit de 20 à 30 gr. au mètre carré, puis on recouvre au râteau. La levée a lieu en 8 à 10 jours. Lorsque les plants ont une dizaine de centimètres, on procède à un premier binage, on les butte légèrement, et on pose

jointes à l'Oseille, elles en atténuent l'acidité. Les pétioles (ou cardes, dans les variétés qui en ont), se mangent cuits et accommodés comme les Cardons, au jus, au blanc ou au gratin, après en avoir retiré les fils qui peuvent exister sous l'épiderme.

ENGRAIS. — Engrais liquide « Verrières-soluble » (voir tarif Vilmorin).

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye (voir tarif Vilmorin).

POIS (*Pisum sativum*). Famille des Légumineuses.

Description. — Plante annuelle, d'origine inconnue, que certains auteurs placent en Asie occidentale et d'autres en Europe moyenne, mais dont la culture remonte à la plus haute antiquité. Le Pois cultivé a des tiges grêles, creuses, grimpantes, dans cer-

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE

NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
Semer		Éclaircir	Butter	Ramer	arroser

les rames sur les lignes et en dehors du rang, en les inclinant de façon à ce que les 2 rangées se touchent par le sommet, où on les attache pour donner plus de solidité. Les rames sont faites de branchagesramifiés de 2 m. de hauteur environ.

Pour éviter la perte de terrain qu'entraîne la juxtaposition de lignes de Pois à ramer, qui oblige à ménager de larges sentiers, il est préférable de planter entre celles-ci des planches de variétés naines ; le résultat est le même au point de vue de l'aération et la portion de terrain à laisser aux sentiers peut être de beaucoup réduite.

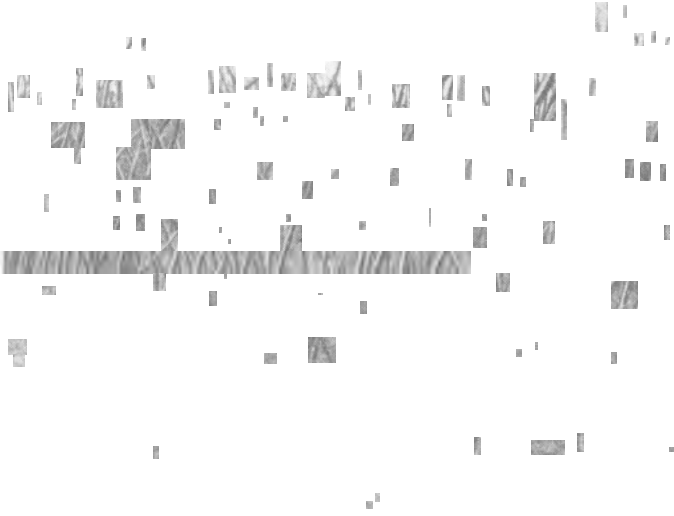
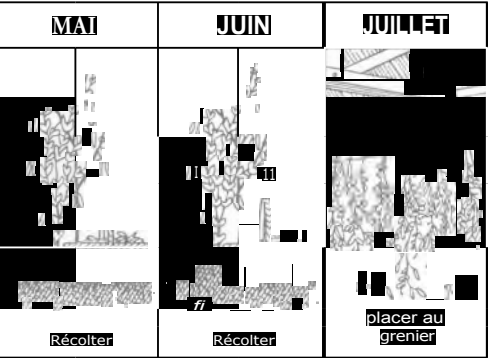
Les Pois demi-nains et nains se sèment de la même façon, mais en général sur 3 lignes espacées de 35 cm., avec un grain tous les 15 à 20 cm., en laissant un sentier de 60 cm. entre les planches. Le semis en poquets se fait sur 3 lignes comme ci-dessus, disposés en quinconce, distants entre eux de 30 cm. pour les Pois nains et de 40 cm. pour les demi-nains. On fait des trous de 6 à 8 cm., dans chacun desquels on dépose 6 à 8 grains, puis on recouvre de terre en nivelant.

Les semis se font à des époques différentes suivant les régions, mais ce sont ceux de printemps qui s'adaptent le mieux au climat parisien ; pour récolter des Pois verts, on y procède de février à juin, en les échelonnant pour avoir une production continue ; toutefois, la variété Michaux ordinaire, mieux connue dans la région parisienne sous le nom de Pois Sainte-Catherine, se sème en novembre. La récolte a lieu 3 mois et demi ou 4 mois après le semis. La cueillette se fait tous les 2 ou 3 jours, d'abord à la base, puis au sommet. Pendant celle-ci ne pas craindre d'arroser, pour aider à la formation des dernières gousses. Au moyen de semis tardifs faits fin juillet, avec des variétés hâtives, on peut prolonger la production jusqu'à fin octobre. Pour la récolte des grains secs, on sème les Pois en mars-avril. Les Pois Mangetout sont cueillis lorsqu'ils sont à moitié développés.

Dans le Midi, les semis commencent en septembre-octobre, la végétation se poursuit en pleine terre, sans aucun abri artificiel et la récolte a lieu de février à avril.

Dans le Centre, on sème en côtière, bien exposée, vers le 25 novembre, les rayons ont alors 12 à 15 cm. de profondeur ; on ne rabat sur les grains que le bord du côté sud, celui du côté nord servant d'abri. Lorsque les plants ont 15 cm. de hauteur, on les butte légèrement pour les protéger du froid. Par les fortes gelées, on les couvre de litière, qu'on retire lorsque la température s'adoucit. La récolte a lieu au printemps.

DU POIS (1^{re} saison)



(Cl. J. Vincent.)
CULTURE DE POIS AVEC RAMES EN PLACE

Le Pois exige des terres meubles, saines et fertiles, ayant du fond. Les terrains humides ou trop calcaires ne lui conviennent pas. Par contre, il lui faut de l'air et de la lumière.

Le Pois, comme toutes les Légumineuses : Haricot, Lentille, Soja, héberge dans ses racines une bactérie qui produit sur celles-ci des boutons, ou nodosités, de la grosseur d'une tête d'épingle.

Cette bactérie (*Bacillus radicicola*) comprend différentes races, chaque race étant inféodée à une Légumineuse donnée et ne pouvant pas vivre sur une autre. Toutes les races du *Bacillus radicicola* ont la remarquable propriété d'absorber l'azote de l'air qui circule dans le sol et d'en fabriquer une substance azotée indispensable à leur plante-hôte ; en échange, elles reçoivent de celle-ci des matières carbonées nécessaires

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU POIS (2^e saison)

FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
				
Semer	Éclaircir	Butter	Ramer	Récolter

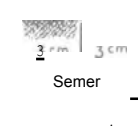
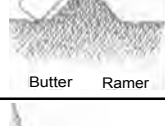
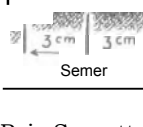
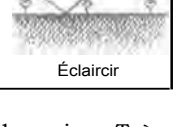
à leur subsistance. Cette association plante-bactérie, dont l'une et l'autre tire avantage, s'appelle « symbiose ».

Tout l'azote dont les Légumineuses ont besoin n'est pas tiré de l'air. Elles en extraient un tiers environ des substances azotées minérales présentes dans le sol. Aussi est-il recommandable de favoriser le départ de la végétation des Pois en faisant un apport de nitrate de soude que l'on répandra en couverture sur le semis de première saison, à la dose de 10 gr. au mètre carré, une quinzaine de jours après la levée. D'autre part, le Pois a des besoins importants en acide phosphorique et en potasse aussi conviendra-t-il, 15 jours avant le semis, de faire un apport de 50 à 100 gr. d'engrais « Vilmorin-Légumineuses » par mètre carré. L'emploi d'engrais ne dispense pas d'appliquer les règles de l'assolement. Le Pois, surtout, ne fournit d'abondantes récoltes qu'à la condition de ne pas revenir avant 3 ans sur le même emplacement.

1° POIS A ÉCOSSER, A RAMES

A. Variétés à grain rond :

- Pois rapide (à cosse foncée). — Hauteur 80 cm. Variété la plus hâtive, assez productive. Grain blanc verdâtre.
- Pois Prince Albert — Très hâtif. Hauteur 90 cm. Cosses droites, renfermant 5 à 7 grains blancs. Se prête très bien à la culture de primeurs en pleine terre.
- Pois Surprise **du marché**. — Hâtif ; cosses de 7 à 8 cm., vertes, en forme de serpette ; grains verdâtres. Hauteur 90 cm.
- Pois Express Alaska. — Hauteur 1 m. 10. Aussi hâtif que le Prince Albert. Cosses droites renfermant 6 à 8 grains verts.
- Pois très hâtif d'Arras. Pois Roi des précoces. Pois Saxa. Pois Serpette de mai. — Très productif, cosses en serpette. Grain blanc. Hauteur 90 cm.
- Pois Express à longue cosse. Pois le Généreux. — Excellent, très productif, cosses plus longues que l'Express Alaska. Hauteur 1 m. Grain vert d'eau.
- Pois Caractacus. — Hauteur 90 cm. Blanc. Presque aussi hâtif et plus productif que le Pois Prince Albert. Excellent, semé de bonne heure et consommé jeune.
- Pois Quarante-deux de Sarcelles amélioré. — Très productif ; la beauté, la finesse, la qualité de son grain, le font rechercher pour conserves. Hauteur 1 m. 20. Grain blanc,

		
3 3 cm Semer	Butter Ramer	Récolter
		
3 3 cm Semer	Butter Ramer	Récolter
		
3 3 cm Semer	Éclaircir	

POIS



Pois Téléphone



Pois Duc d'Albany



Pois Roi des Halles



Pois Le Délicieux

POIS



Pois Fondant Sucré



Pois Annonay



Pois Petit Provençal



Pois Plein le Panier

POIS



Pois Gladiateur



Pois Merveille de Kelvedon



Pois Superbe



Pois Téléphone Nain

POIS



Pois Progrès



Pois Surpasse Tout



Pois Prodige



Pois Lincoln



POIS PRINCE ALBERT A RAMES

Pois Michaux de Hollande. — Hauteur 1 m. 20. Grain blanc. Excellent pour conserves.

Pois Michaux ordinaire (de Paris). Pois Sainte-Catherine. — Hauteur 1 m. 30. Cosses droites ; grain blanc. Très rustique ; se sème souvent fin novembre.

Pois Serpette de Paris (Vilmorin). — Avec toutes les qualités du Pois serpette Guilloteaux: vigueur, rusticité, forte production, possède de superbes cosses garnies de beaux grains verts, d'excellente qualité. Hauteur 1 m. 35.

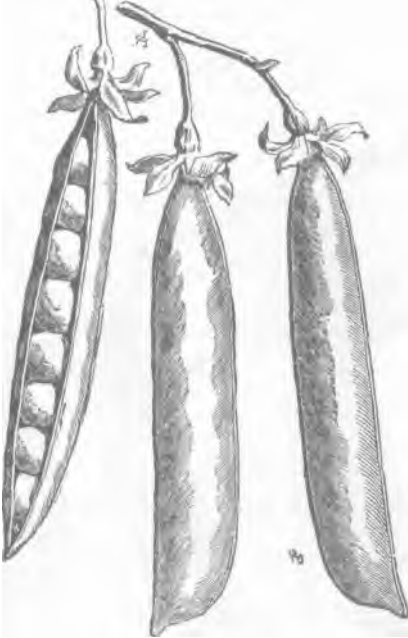
Pois Serpette Guilloteaux. Pois Merveille d'Étampes amélioré (Vilmorin). — Très productif, précocité plus grande que Merveille d'Étampes, très recherché pour conserves. Hauteur 1 m. 35.

Grain blanc.

Pois du Cordon bleu (sélection du Pois Roi des conserves). — Hauteur 1 m. 30. Cosses en serpette de 8 à 9 cm., contenant 10 à 12 grains verts, tendres et sucrés. Excellent pour conserves.

Pois d'Auvergne amélioré. Pois Serpette. — Hauteur 1 m. 60. Blanc. Excellente race rustique de production très soutenue, cosses longues, minces, en serpette, renfermant de 9 à 12 grains bien ronds.

Pois Roi des Serpettes. — Hauteur 1 m. 30 environ. Intermédiaire entre serpette Guilloteaux et Auvergne amélioré à longue cosse. Productif, belles cosses contenant 8 à 9 grains.



POIS RAPIDE

AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE
		
Butter Ramer		Récolter

B. Variété à grains ridés :

Pois Gradus — Hauteur 1 m. Cosses larges et longues, à nombreux grains ridés, blancs ou verdâtres, très sucrés.

Pois Sénateur. — Hauteur 80 cm. Nombreuses cosses en serpette ; grains verts tendres, sucrés. A demi-ramés.

Pois Union Jack. Pois Sénateur vert. — Hauteur 80 cm., cosses vert foncé, de 9 à 10 cm. de long. Demi-ramés. Grain vert.

Pois Téléphone à rames. — Hauteur 1 m. 25. Ridé, vert pâle, gros. Très belles cosses longues ; variété de moyenne saison bien productive.

Pois Duc d'Albany. — Hauteur 1 m. 40. Cosses longues, pouvant atteindre 12 à 14 cm., renfermant 10 à 11 grains verts.

Pois Roi des halles. Pois Alderman. Pois Amiral Dewey. — Hauteur 1 m. 50. Cosses nombreuses, très longues et grosses, contenant 8 à 9 grains sucrés, verdâtres.

Pois Le Délicieux (Vilmorin). — De demi-saison, vigoureux, hauteur 1 m. 75 à 1 m. 80, cosses atteignant 10 à 11 cm., contenant 9 ou 10 grains verts.

Pois Fondant sucré (Vilmorin). — Variété vigoureuse, de 1 m. 75 de hauteur. Cosses effilées, longues de 13 cm. environ, contenant 9 ou 10 grains verts.

Pois ridé de Knight sucré. — Hauteur 1 m. 80. Ridé, blanc. Un des meilleurs en vert ; tardif, productif, recommandable pour semis d'été.

20 POIS A ÉCOSSER NAINS

A. Variétés à grain rond :

Pois nain extra-hâtif à châssis. Pois de Grâce amélioré. — Grain blanc, de qualité parfaite. Hauteur 30 cm.

Pois très hâtif d'Annonay nain. — Hauteur 35 cm. Grain blanc saumoné. Suit le précédent à 3 ou 4 jours. Des plus productifs.

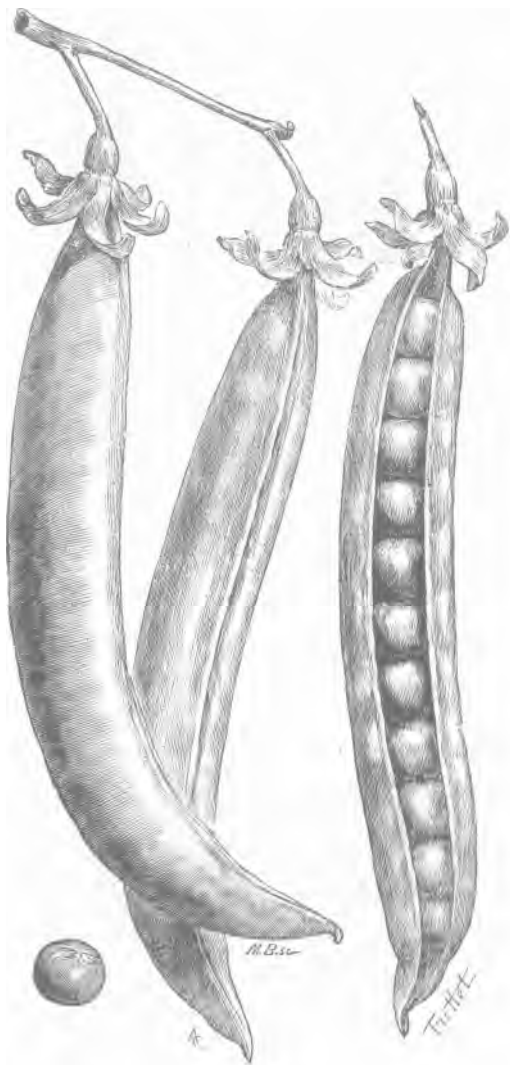
Pois très hâtif l'Unique. — Hauteur 20 à 30 cm. Hâtif. Cosses en serpette. Grain blanc verdâtre.

Pois Petit Provençal. — Cosses en serpette ; grain vert. Hauteur 40 cm. Hâtif, productif.

Pois du Chemin long. Pois No 4. — Hauteur 45 cm., cosses petites, mais très nombreuses. Grain blanc. Excellent consommé jeune. Pour conserves.

Pois nain Couturier. — Variété atteignant 45 cm. de hauteur. Bien productive. Grain blanc, excellent.

Pois nain hâtif amélioré. Pois **Lévêque** amélioré — Hauteur 70 à 80 cm. Gros grain blanc de bonne qualité. Variété productive.



POIS SERPETTE GUILLOTEAUX

Pois nain vert impérial. — Hauteur 70 cm. vigoureux, grain rond, vert. Recommandé pour conserver en Pois secs.

Pois nain serpette Cent-pour-un. — De demi-saison. Belles cosses accouplées, fines, en serpette, de 9 cm., contenant 8 à 9 grains ronds. Hauteur 60 cm.

Pois Orgueil du marché. — Hauteur 60 cm. Grain vert bleuâtre ; très belles cosses vert foncé, atteignant jusqu'à 10 cm.

Pois Unica. — Vigoureux, très productif. Grain rond, vert, excellent, recherché pour conserves. Hauteur 55 à 60 cm.



POIS EXPRESS ALASKA

Pois Plein-le-panier. Pois **Fillbasket**. — Hauteur 80 cm. Cosses longues, en serpette, grain légèrement ridé, vert, bonne qualité. Très productif, des plus estimés.

Pois Gladiateur. — Hauteur 70 cm. Vert. Très productif. Cosses en serpette, longues de 9 à 10 cm, renfermant 7 à 8 grains ronds.

Pois de Clamart nain hâtif. — Hauteur 70 cm. Cosses courtes, mais nombreuses et bien pleines, contenant 6 à 7 grains blancs excellents.

B. Variétés à grain ridé :

Pois Merveille d'Amérique. — Très nain, atteignant 35 cm. de hauteur. Cosses vertes, droites, contenant 6 à 8 grains ridés, verts. Très précoce.

Pois Merveille de Kelvedon. Pois Gloire du Midi. Pois Côte d'Azur. — Vigoureux, productif, atteint 40 cm. environ. Nombreuses cosses vert foncé, presque toujours réunies par deux et contenant 7 à 8 grains ridés, verts, très sucrés.

Pois Gloire de Witham. Pois Merveille de Witham. — Hauteur 40 cm. Cosses vertes, minces, de 8 à 9 cm., contenant 8 à 9 grains verts, excellents.

Pois serpette nain vert. Pois William Hurst. — Hauteur 35 cm. Très productif.

Pois Superbe (Laxton). — Hâtif. Hauteur 50 cm. Belles cosses vertes, de 10 à 11 cm., contenant 8 à 9 grains verts, de bonne qualité. Productif.

Pois Téléphone nain. Pois Daisy. — Belles cosses de 10 à 11 cm., vert blond, contenant 8 à 9 grains verdâtres. Hauteur 50 cm.

Pois Progrès (Laxton). — Hâtif, hauteur 45 cm. Belles cosses de 10 à 11 cm., vert foncé, contenant 8 à 10 gros grains verdâtres.

Pois Surpasse tout. — Hauteur 70 cm. Belles cosses en serpette atteignant 12 cm. et contenant 8 à 10 grains vert pâle, excellents.

Pois Prodige. — Variété voisine du Lincoln, excellente, très estimée dans la région parisienne. Grain blanc verdâtre.

Pois Lincoln. Pois Sénateur vert. — Hauteur 60 cm. rappelant le Pois Sénateur ; produit, en grande abondance, de belles cosses vertes, en serpette, bonnes à consommer 8 jours après celles du Sénateur et se conservant cueillies, un certain temps sans jaunir. Grain verdâtre. Appelé aussi quelquefois Pois nain sans rival.

Pois Triomphe des halles. — Cosses longues de 10 à 12 cm. en serpette, vert foncé, contenant une dizaine de beaux grains verts, très sucrés. Hauteur 80 cm.

3° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT A RAMES

Pois sans parchemin de 40 jours. — Hauteur 1 m. 10. Très hâtif ; grain blanc, presque rond.

Pois sans parchemin hâtif à large cosse. — Cosses longues, blondes, bien charnues, pouvant atteindre 10 à 12 cm. de longueur et 25 mm. de largeur. Hauteur 1 m. 30. Grain blanc.

Pois sans parchemin Corne-de-bélier, grand, à fleur blanche. — Hauteur 1 m. 60. Cosses de 12 à 14 cm. de long. Grain blanc.

Pois sans parchemin fondant de Saint-Désirat. — Hauteur 1 m. 50. Cosses droites, longues, très grandes, très épaisses et charnues. Grain blanc.

Pois sans parchemin géant à très large cosse. — Fleurs violettes. Hauteur 1 m. 60. Cosses de bonne qualité. Grain grisâtre.

4° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT NAINS

Pois sans parchemin très nain hâtif à châssis. — Hauteur 30 cm. Pour châssis. Cosses contenant 5 à 7 grains blancs.

Pois Caroubi nain Mangetout à larges cosses. Pois de Maussane. — 1 m. de hauteur. Productif ; cosses très larges et charnues. Grain roux piqueté brun. Variété à fleurs violettes.

Pois Mangetout demi-nain **Debève**. — Bonne variété de 1 m. de hauteur environ, productive et résistant bien à la chaleur.



POIS SANS PARCHEMIN, HÂTIF À LARGE COSSE



POIS 42 DE SARCELLES AMÉLIORE



POIS NAIN HATIF. POIS LÉVÉQUE

SÉLECTION VILMORIN

1o POIS A ÉCOSSER A RAMES

A. — Variétés à grain rond

Pois Rapide à cosse foncée

Par kilog.....	N° 37.850
» 500 gr.....	» 37.851
» 200 ».....	» 37.852

Pois Prince Albert

Par kilog.....	N° 37.900
» 500 gr.....	» 37.901
» 200 ».....	» 37.902

Pois Surprise du marché

Par klog.....	N° 37.910
» 500 gr.....	» 37.911
» 200 ».....	» 37.912

Pois Express Alaska

Par kilog.....	N° 37.980
» 500 gr.....	» 37.981
» 200 ».....	» 37.982

Pois très hâtif d'Arras - Pois Roi des précoces

Pois Saxa — Pois Serpette de mai

Par klog.....	N° 37.950
» 500 gr.....	» 37.951
» 200 ».....	» 37.952

Pois Express à longue cosse — Pois Le Généreux

Par klog.....	No 37.972
---------------	-----------

Pois Caractacus

Par kilog.....	N° 38.020
» 500 gr.....	» 38.021
» 200 ».....	» 38.022

Pois Quarante-deux de Sarcelles amélioré

Par kilog.....	N° 33.160
» 500 gr.....	» 38.161
» 200 ».....	» 38.162

Pois Michaux de Hollande

Par klog.....	N° 38.200
» 500 gr.....	» 38.201
» 200 ».....	» 38.202

Pois Michaux ordinaire de Paris

Pois Sainte-Catherine

Par kilog.....	N° 38.280
» 500 gr.....	» 38.281
» 200 ».....	» 38.282

Pois serpette de Paris (Vilmorin)

Par 203 gr.....	N° 38.312
-----------------	-----------

Pois serpette Guilloteaux

Pois Merveille d'Étampes amélioré (Vilmorin)

Par kilog.....	N° 38.330
» 500 gr.....	» 38.331
» 200 ».....	» 38.332

Pois du Cordon bleu

(sélection du Pois Roi des conserves)

Par kilog.....	N° 38.370
» 500 gr.....	» 38.371
» 200 ».....	» 38.372

Pois d'Auvergne amélioré - Pois serpette

Par kilog.....	N° 38.480
» 500 gr.....	» 38.481
» 200 ».....	» 38.482

Pois Roi des serpettes

Par kilog.....	N° 38.510
» 500 gr.....	» 38.511
» 200 ».....	» 38.512

B. - Variétés à grain ridé

Pois Gradus

Par kilog.....	N° 38.720
» 500 gr.....	» 38.721
» 203 ».....	» 38.722

Pois Sénateur

Par kilog.....	N° 38.840
» 500 gr.....	» 38.841
» 203 ».....	» 38.842

SÉLECTION VILMORIN

1° POIS A ÉCOSSER A RAMES (Suite.)

Pois Union Jack - Pois Sénateur vert

Par kilog.....	N° 38.780
» 500 gr.....	» 38.781
» 200 ».....	» 38.782

Pois Téléphone à rames

Par kilog.....	N. 38.860
» 500 gr.....	» 38.861
» 200 ».....	» 38.862

Pois duc d'Albany

Par kilog.....	N° 38.960
» 500 gr.....	» 38.961
» 200 ».....	>> 38.962

Pois Roi des halles - Pois Alderman
Pois Amiral Dewey

Par kilog.....	N. 38.990
» 500 gr.....	» 38.991
» 200 ».....	» 38.992

Pois Le Délicieux (Vilmorin)

Par kilog....	N° 39.010
» 500 gr.....	» 39.011
» 200 ».....	» 39.012

Pois Fondant sucré (Vilmorin)

Par kilog....	N° 39.030
» 500 gr.....	» 39.031
» 200 ».....	» 39.032

2° POIS A ÉCOSSER NAINS

A. — Variétés à grain rond

Pois nain extra-hâtif à châssis
Pois de Grâce amélioré

Par kilog....	N° 39.170
» 500 gr.....	» 39.171
» 200 ».....	» 39.172

Pois très hâtif d'Annonay, nain

Par kilog.....	N° 39.180
» 500 gr.....	» 39.181
» 200 ».....	» 39.182

Pois très hâtif l'Unique

Par kilog....	N° 39.190
» 500 gr.....	» 39.191
» 200 ».....	» 39.192

Pois Petit Provençal

Par kilog.....	N° 39.220
» 500 gr.....	» 39.221
• 200 ».....	>> 39.222

Pois du Chemin long - Pois No 4

Par kilog.....	N° 39.230
» 500 gr.....	» 39.231
» 200 ».....	» 39.232

Pois nain Couturier

Par kilog....	N. 39.200
» 500 gr.....	» 39.201
» 200 ».....	» 39.202

Pois nain hâtif amélioré - Pois Lévêque amélioré

Par kilog.....	N. 39.380
» 500 gr.....	» 39.381
» 200 ».....	» 39.382

Pois nain vert Impérial.

Par kilog. ...	N° 39.480
» 500 gr.....	» 39.481
» 200 ».....	» 39.482

Pois nain serpette Cent-pour-un

Par kilog.....	N. 39.490
» 500 gr.....	» 39.491
» 200 ».....	» 39.492

Pois Orgueil du marché

Par kilog....	N. 39.510
» 500 gr.....	» 39.511
» 200 ».....	» 39.512

Pois Unica

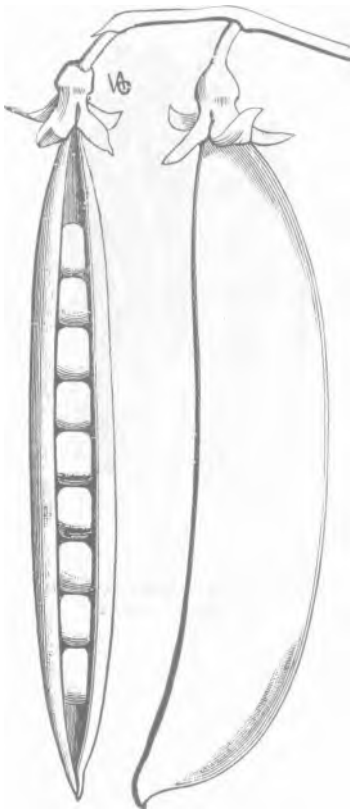
Par kilog....	N° 39.520
» 500 gr.....	» 39.521
» 200 ».....	» 39.522



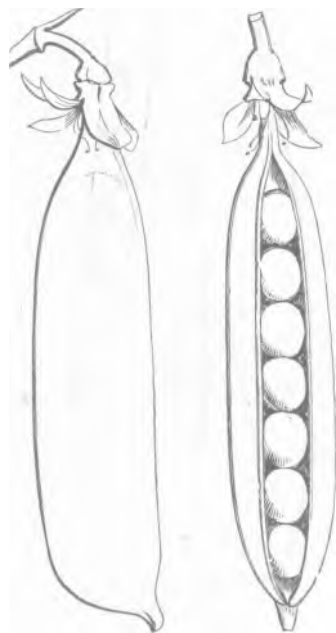
POIS SANS PARCHEMIN FONDANT
DE SAINT-DESIRAT



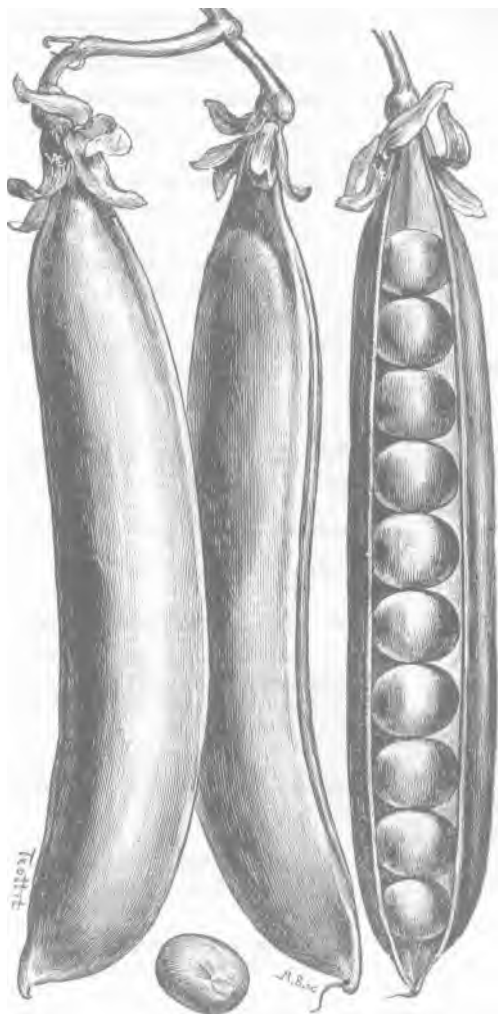
POIS MICHAUX ORDINAIRE (DE PARIS)



POIS NAIN PRODIGE
DE LAXTON



POIS NAIN MERVEILLE D'AMÉRIQUE



POIS
SUPERBE

SÉLECTION VILMORIN

20 POIS A ÉCOSSEZ NAINS (Suite.)

Pois Plein-le-panier — Pois Fillbasket

Par kilog.....	N° 39.530
» 500 gr.....	» 39.531
» 200 ».....	» 39.532

Pois Gladiateur

Par kilog.....	N° 39.540
» 500 gr.....	» 39.541
» 200 ».....	» 39.542

Pois de Clamart nain hâtif

Par kilog.....	N° 39.550
» 500 gr.....	» 39.551
» 200 ».....	» 39.552

B. — Variétés à grain ridé

Pois Merveille d'Amérique

Par kilog.....	N° 39.630
» 500 gr.....	» 39.631
» 200 ».....	» 39.632

Pois Merveille de Kelvedon — Pois Gloire du Midi — Pois Côte d'Azur

Par kilog.....	N° 39.650
» 500 gr.....	» 39.651
» 200 ».....	» 39.652

SÉLECTION VILMORIN

2° POIS A ÉCOSSER NAINS (Suite.)

Pois Gloire de Witham—Pois Merveille de Witham

Par kilog.....	N° 39.690
» 500 gr.....	» 39.691
» 200 ».....	» 39.692

Pois serpette nain vert — Pois William Hurst

Par kilog.....	N° 39.720
» 500 gr.....	» 39.721
» 200 ».....	» 39.722

Pois Superbe (Laxton)

Par kilog.....	N° 39.730
» 500 gr.....	» 39.731
» 200 ».....	» 39.732

Pois Téléphone nain — Pois Daisy

Par kilog.....	No 39.760
» 500 gr.....	» 39.761
» 200 ».....	» 39.762

Pois Progrès (Laxton)

Par kilog.....	N° 39.710
» 500 gr.....	» 39.711
» 200 ».....	» 39.712

Pois Surpasse tout

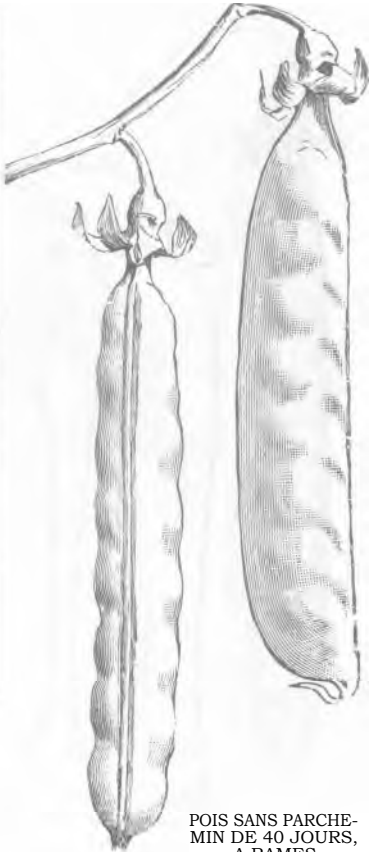
Par kilog.....	N° 39.810
» 500 gr.....	» 39.811
» 200 ».....	» 39.812

Pois Prodige

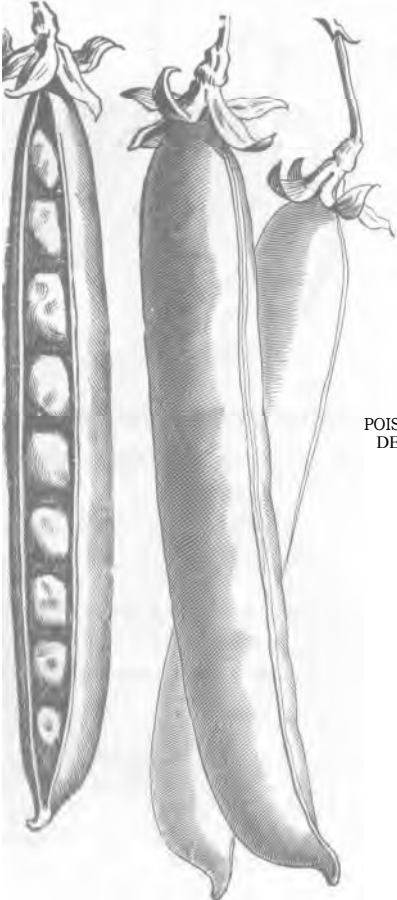
Par klog.....	N° 39.820
» 500 gr.....	» 39.821
» 200 ».....	» 39.822

Pois Lincoln — Pois Sénateur vert

Par kilog.....	N° 39.840
» 500 gr.....	» 39.841
» 200 ».....	» 39.842



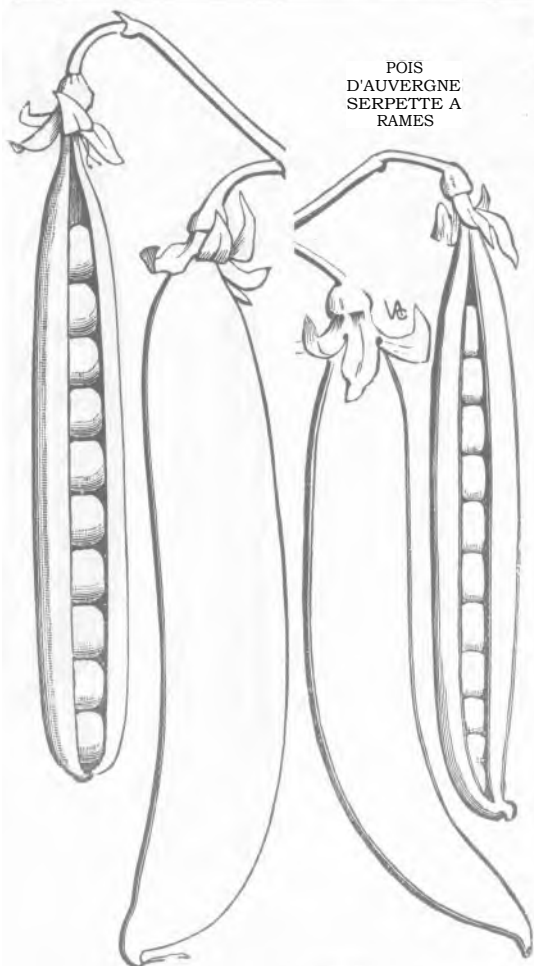
POIS SANS PARCHE-
MIN DE 40 JOURS,
A RAMES



POIS TRIOMPHE
DES HALLES



POIS TRES NAIN COUTURIER

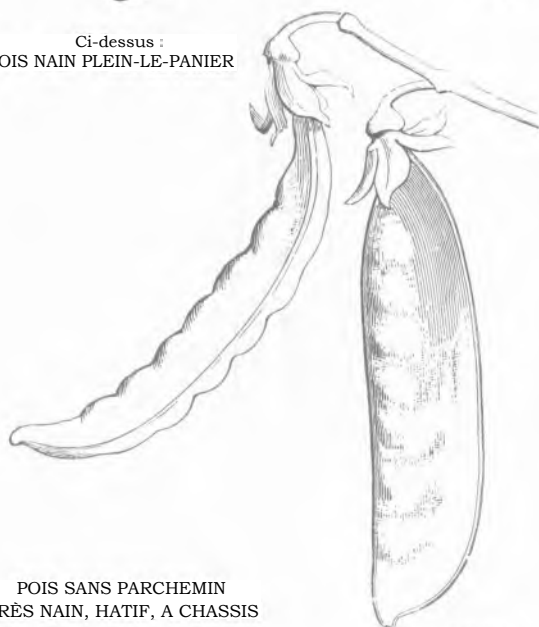


POIS
D'AUVERGNE
SERPENTE A
RAMES



Ci-dessus :
POIS NAIN PLEIN-LE-PANIER

POIS TÉLÉPHONE IRIDÉ A RAMES



POIS SANS PARCHEMIN
TRÈS NAIN, HÂTIF, A CHASSIS

- SÉLECTION VILMORIN

2° POIS A ÉCOSSER NAINS (Suite.)

Pois Triomphe des halles

Par kilog.	N° 39.830
» 500 gr.	» 39.831
» 200 »	» 39.832

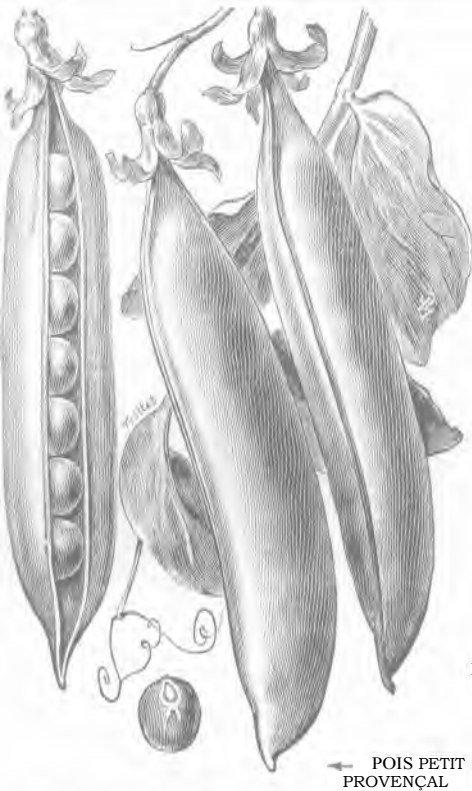
3° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT A RAMES

Pois sans parchemin de 40 jours

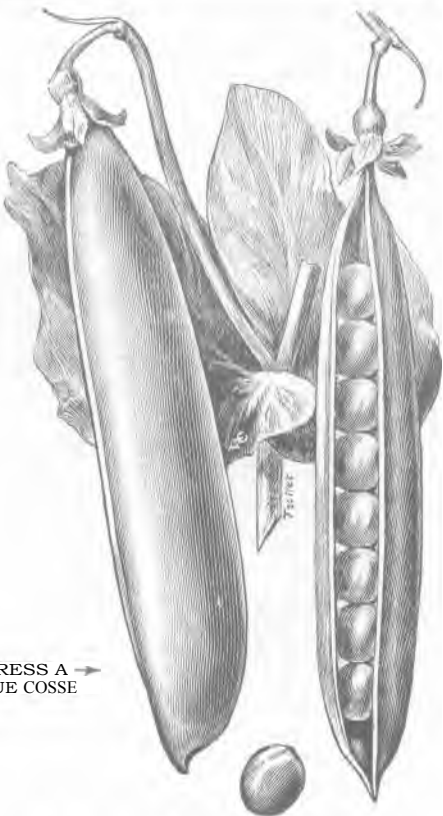
Par kilog.	N° 41040
» 500 gr.	» 40.041
» 200 »	» 40.042

Pois sans parchemin hâtif, à large cosse

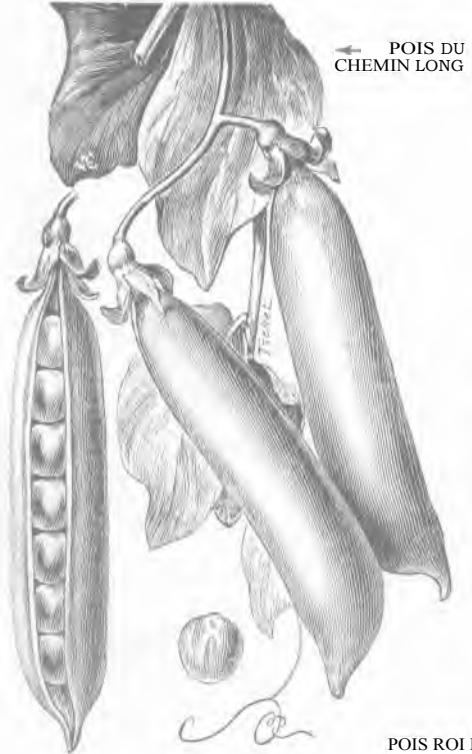
Par kilog.	N° 40.060
» 500 gr.	» 40.061
» 200 »	» 40.062



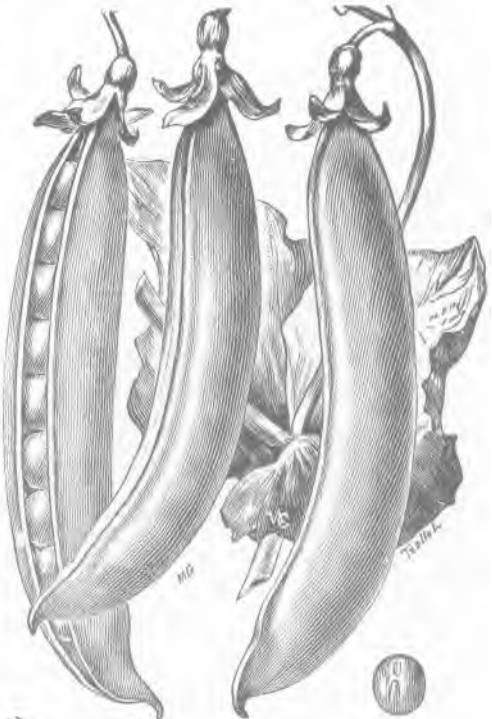
← POIS PETIT
PROVENÇAL



POIS EXPRESS A →
LONGUE COSSE



← POIS DU
CHEMIN LONG



POIS ROI DES →
SERPENTES

SÉLECTION VILMORIN

3" POIS SANS PARCHEMIN
OU MANGETOUT A RAMES

(Suite.)

Pois sans parchemin Corne-de-bélier, grand à fleur blanche

Par kilog	N° 40.120
» 500 gr.	» 40.121
» 200 »	» 40.122

Pois sans parchemin fondant
de Saint-Désirat

Par kilog	N° 40.160
» 500 gr.	» 40.161
» 200 »	» 40.162

Pois sans parchemin géant
à très large cosse

Par kilog	N° 40.200
» 500 gr.	» 40.201
» 200 »	» 40.202

4° POIS SANS PARCHEMIN
OU MANGETOUT NAINSPois sans parchemin très nain,
hâtif, à châssis

Par kilog.	N° 40.280
» 500 gr.	» 40.281
» 200 »	» 40.282

Pois Carouby nain Mangetout,
à larges cosses

Pois de Maussane

Par kilog	N° 40.300
» 500 gr.	» 40.301
» 200 »	» 40.302

Pois Mangetout demi-nain
Debève

Par kilog	N° 40.360
» 500 gr.	» 40.361
» 200 »	» 40.362

Maladies. — Les Pois sont exposés aux atteintes d'un certain nombre de maladies cryptogamiques, dont les dégâts sont en général peu importants :

Le Blanc ou Oïdium (*Erysiphe polygoni*). — Champignon qui recouvre de taches poussiéreuses et blanchâtres la face supérieure des feuilles, et qui peut également envahir les rameaux. A un état avancé de la maladie, on peut apercevoir à l'oeil nu des boutons bruns et arrondis au milieu des taches. Ce sont les périthèces, forme sous laquelle le champignon hivernera pour se disséminer et se développer à nouveau au retour de la belle saison.

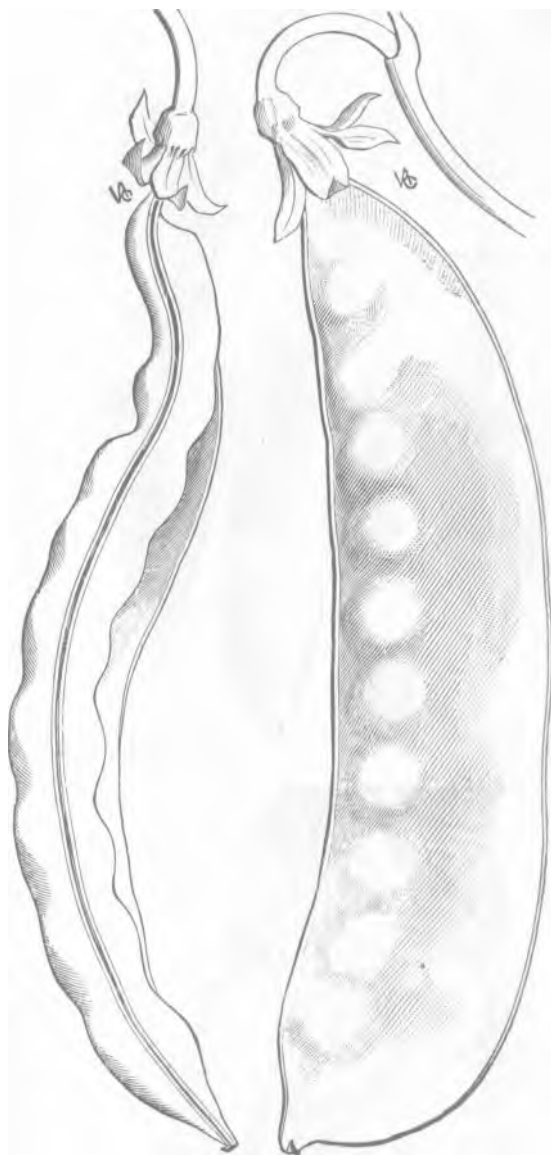
Le Blanc ou Oïdium est surtout préjudiciable aux Pois semés tardivement et lorsque l'été est sec.

Remède : Préventivement poudrage à la fleur de soufre sur les cultures d'été ; curativement pulvérisation de permanganate de potasse à 1 ‰.

La Rouille, due à l'*Uromyces pisi*, est un champignon qui forme sur les feuilles et les tiges des petites pustules brun orangé, devenant brun plus foncé. Le champignon n'accomplit pas tout son cycle végétatif sur le Pois, il passe entre temps sur un hôte intermédiaire, l'*Euphorbia cyparissias*, sur lequel il provoque des déformations caractérisées. Mais, sur le Pois, cette maladie est rarement dommageable.

Le Mildiou (*Peronospora vicia*, *P. pisi*), autre champignon qui provoque des décolorations de forme allongée, dans le sens de la largeur des feuilles. A l'envers de celles-ci, il se produit aux mêmes endroits un feutrage de couleur gris violet. Le Mildiou présente peu de gravité sur le Pois.

L'Anthracnose du Pois (*A. cochyta pisi*), Champignon qui attaque les tiges, les feuilles et surtout les gousses des Pois en formant des taches brunes, analogues à celles de l'Anthracnose du Haricot bien qu'elles n'aient nullement la même origine. Ces taches ont des contours



POIS CAROUBY

POIS



Pois Prince Albert



Pois Express Alaska



Pois Express à Longue Cosse



Pois Caractacus

POIS



Pois Michaux de Hollande



Pois Serpette Guilloteaux



Pois Roi de Serpettes



Pois Sénateur

arrondis. Elles sont beige assez clair, et cernées d'un cordon brun noir, légèrement en relief. Ces lésions traversent rarement la gousse pour atteindre le grain.

Remède : Ces trois maladies sont efficacement combattues par des pulvérisations de bouillies au sulfate de cuivre à 1 p. 100.

Enfin le Pied noir dû encore à une cryptogame (*Thielavia basicola*). Les racines et les bases des tiges noircissent et les plantes se flétrissent et meurent.

Remède : Arracher et brûler les pieds atteints ; désinfecter le sol au sulfure de carbone, ou au formol, ou encore avec un produit organomercurique et pratiquer l'assolement triennal.

La Mosaïque du Pois. — Affection due à un virus (voir ce mot).



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS D'ANTHRACNOSE SUR GOUSSES DE POIS*

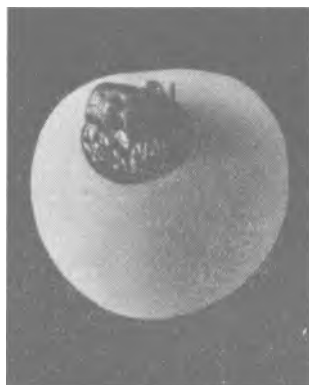
Insectes nuisibles. — Les Pois sont attaqués par un assez grand nombre d'insectes :

La Bruche du Pois (*Bruchus pisorum*), petit charançon de 4 à 5 mm. de long, brun noirâtre, tacheté de blanc, dont la femelle pond sur les gousses. Dès l'éclosion les larves s'introduisent chacune dans un grain, se nourrissent à l'intérieur, puis s'y transforment en insectes parfaits. Ceux-ci s'en échapperont en août, mais la plupart passeront l'hiver dans les pois secs et ne les quitteront qu'au printemps suivant. La Bruche du Pois n'a qu'une génération par an. Elle ne se



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS D'ANTHRACNOSE SUR FEUILLES DE POIS*



BRUCHE LOGÉE
DANS UN GRAIN DE POIS*



SITONE RAYE (gros 6 fois).

multiplie pas dans les graines, mises en conserve.

La Bruche des Fèves (*Bruchus rufimanus*), qui a le même genre de vie que la précédente, peut aussi s'attaquer aux Pois.

Destruction : Traiter les graines aux vapeurs de sulfure de carbone en vase clos, ou mieux, au bromure de méthyle (voir **BRUCHE**).

Les Sitones (*Sitona lineatus*), petits Curculionides, attaquent les jeunes feuilles de Pois en formant des encoches semi-circulaires marginales.

Destruction : Semer le plus tôt possible. Activer la croissance par une fumure appropriée de «Vilmorin Légumineuses». Dès l'apparition des insectes, poudrer au roténone ou au D. D. T. et renouveler le traitement 8 à 10 jours plus tard, si nécessaire.

Les Tordeuses du Pois (*Laspeyresia dorsana*), petits papillons de 14 à 17 mm. d'envergure, aux ailes antérieures brunes, tirant sur l'orangé vers la base. Les larves pénètrent dans les gousses et dévorent les grains.



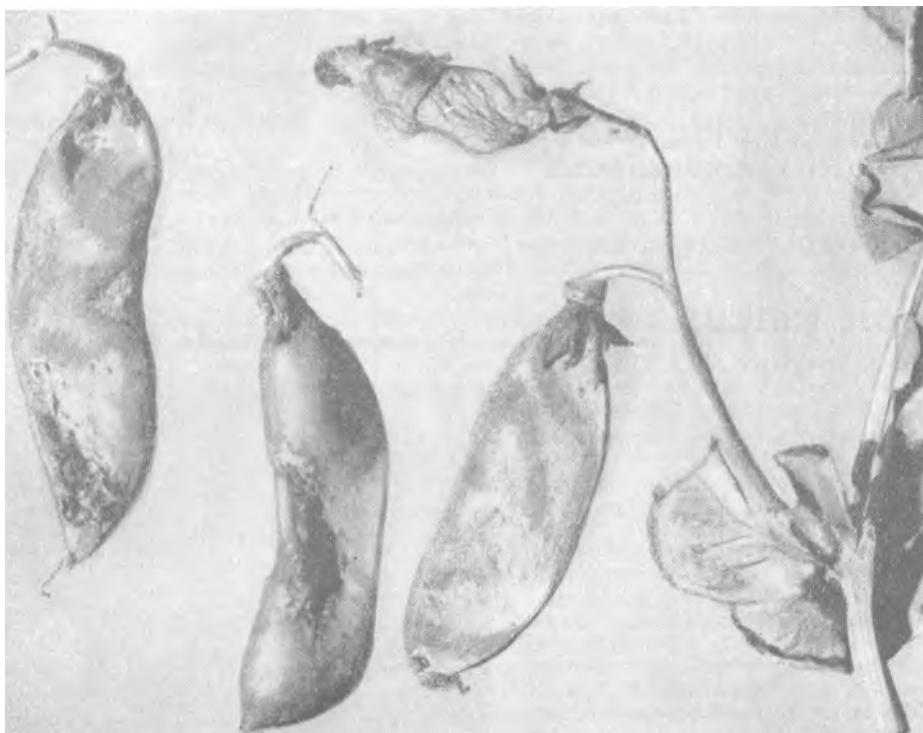
LA TEIGNE TORDEUSE DU POIS (gros 3 fois 1/2).



SITONE RAYE DÉVORANT UNE FEUILLE DE POIS* (Cl. J. Vincent.)



DEGATS DES CHENILLES DE TORDEUSE SUR GRAINS DE POIS* (Cl. J. Vincent.)



DEGATS DE THRIPS SUR GOUSSES DE POIS

(Cl. J. Vincent.)

Destruction : Il n'existe pas de traitement curatif contre les Tordeuses du Pois, qui vivent constamment abritées. Labourer le sol à l'automne pour ramener en surface les cocons et les détruire. S'abstenir de renouveler la culture pendant plusieurs années dans le même terrain.

La Licène des Pois (*Licena batika*), qui produit les mêmes dégâts que les Tordeuses, mais dont l'aire de répartition reste limitée aux régions méditerranéenne et subtropicale.



(Cl. J. Vincent.)

NYPHES ET ADULTES DU THRIPS DES POIS (Grossis 12 fois).

Destruction : Aucune méthode de lutte n'a pu donner de résultats contre ces insectes qui vivent à l'intérieur des gousses.

Le Thrips des Pois (*Kakothrips robustus*), qui cribble les gousses de piqûres, les faisant avorter.

Destruction : Avant la floraison, pulvériser sur les pois une solution de sulfate de nicotine ou mieux d'insecticide Vilmorin.

Le Puceron vert (*Acyrtosiphon pisi*), gros puceron de couleur vert clair, avec les yeux rouge sombre, dont la taille atteint jusqu'à 6 mm. de long.

Destruction : Pulvérisations d'une solution nicotinée, si l'attaque est généralisée, ce qui est rare dans les potagers, où on rencontre plutôt des individus isolés.

Les Limaces et les Escargots coupent les tiges des jeunes pousses.

Destruction : Appât **Vilmorin** à base de métaldéhyde.

Enfin, il faut garantir les semis contre les moineaux, les souris et les mulots (*voir à ces mots pour les moyens de lutte à employer*).

ENGRAIS. — Superphosphate, Chlorure de potassium, nitrate de soude, **Vilmorin-Légumineuses** (*voir tarif Vilmorin*)

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Permanganate de potasse, fleur de soufre, sulfate de cuivre, sulfure de carbone, formol, produits **organomercuriques**, bromure de méthyle, sulfate de nicotine, **Roténone**, D. D. T., Appât **Vilmorin** (*voir tarif Vilmorin*).

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par **Vilmorin**. Cultures Légumières par O. Bussard. Culture Potagère, par J. **Vercier**. Haricots, Pois, par A. Leroy (*voir tarif Vilmorin*).

POIS CHICHE (*Cicer arietinum*). Famille des Légumineuses. — Appelé aussi Garvance, Café français, Céseron, Cézé, Ciseron, Garvane, Pisette, Pois

l'écu, Pois blanc, Pois citron, Pois cornu, Pois de brebis, Pois de Malaga, Pois gris, Pois pointu, Tête-de-bélier.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Europe méridionale, à tige rude, presque toujours ramifiée très près de terre, de 0 m. 50 à 0 m. 60 de hauteur, velue ainsi que les feuilles qui sont composées, à folioles petites, arrondies, rougeâtres. Gousses courtes, renflées, contenant 2 grains, dont l'un avorte quelquefois, velues comme le reste de la plante, à parois parcheminées. Grain arrondi, mais déprimé sur les côtés, dont l'aspect rappelle celui d'une tête de bélier, avec ses cornes enroulées, d'où la plante tire son nom spécifique. Sa durée germinative est, comme pour les autres pois, de 3 années. Un gramme en contient 3.

Culture. — Le Pois chiche se sème au printemps, quand la terre est déjà échauffée, en février-mars dans le Midi, 2 mois plus tard dans le Nord. Il se cultive de la même façon que les haricots nains, de préférence en lignes espacées de 40 à 50 cm., et à 25 cm. d'écartement sur les lignes. Les soins d'entretien se bornent à quelques binages ; c'est une des Légumineuses qui résistent le mieux à la sécheresse.



POIS CHICHE

(Cl. J. Vincent.)

SÉLECTION VILMORIN

Pois chiche blanc

Pois Cornu — Garvance

Graines. Par kilog.	N. 40.480
« » 500 gr.	» 40.481

Variétés. — Il existe un grand nombre de variétés de Pois chiche, qui sont cultivées en Espagne, dans l'Afrique du Nord et en Asie. En France, seul le Pois chiche blanc est **considéré** comme plante potagère.

Maladies. — Le Pois chiche est exposé aux mêmes maladies que les Pois ; la plus à craindre est le Blanc (oïdium) que l'on désigne vulgairement dans le Midi sous le nom de « **blanquet** » (*voir à POIS*).

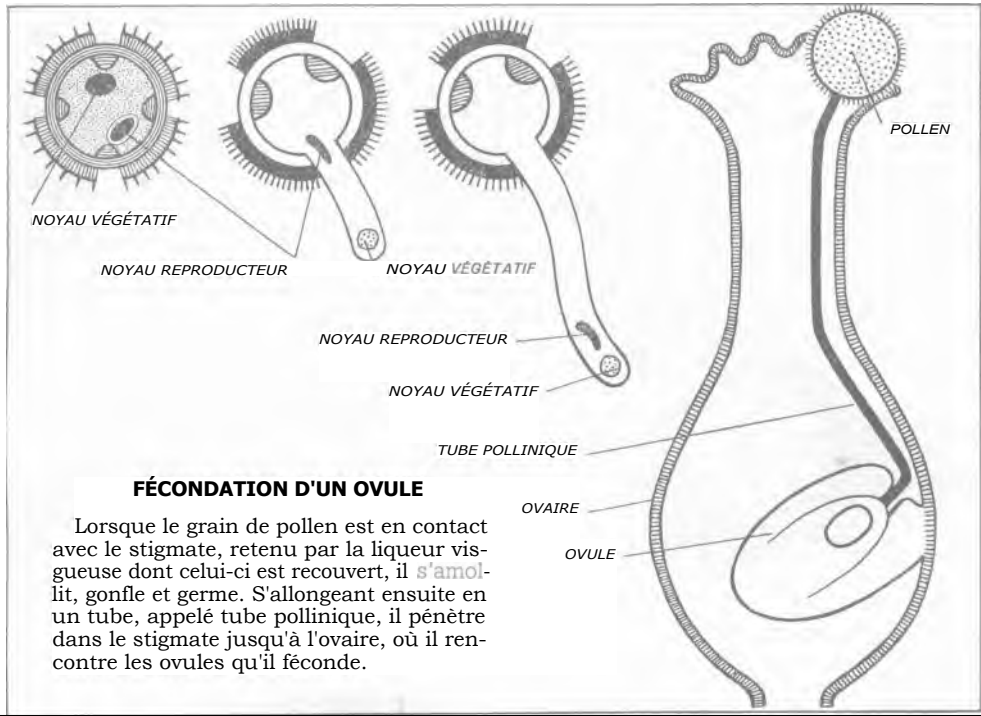
Insectes nuisibles. — *voir à POIS*.

Usages. — Le grain mûr s'accommode soit en entier, soit en purée ou en potage. C'est un légume très nourrissant. Torréfié, il est employé en guise de café.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères par **Vilmorin**. Le Potager de vrai rapport, par Jean **Delaye**. Cultures Légumières, par O. Bussard (*voir tarif Vilmorin*).

POIS DE CHINE *voir SOJA*. Famille des Légumineuses. Plante annuelle.

POIVRON *voir PIMENT*. (*Capsicum annuum*). Famille de Solanacées. Annuel dans la culture.



FÉCONDATION D'UN OVULE

Lorsque le grain de pollen est en contact avec le stigmate, retenu par la liqueur visqueuse dont celui-ci est recouvert, il s'amollit, gonfle et germe. S'allongeant ensuite en un tube, appelé tube pollinique, il pénètre dans le stigmate jusqu'à l'ovaire, où il rencontre les ovules qu'il féconde.

SCHÉMA DE LA GERMINATION D'UN GRAIN DE POLLEN

POLLEN Matière fécondante des végétaux ayant l'aspect d'une poussière granuleuse très fine, ordinairement jaune. Les grains qui la composent sont des cellules minuscules mesurant de 1/5^e à 1/100^e de millimètre.

Les grains de pollen, émis par l'étamine (anthère), sont transportés sur le stigmate, partie terminale du pistil, soit par le vent, soit par les insectes. C'est ce qu'on appelle la pollinisation.

La pollinisation peut être artificiellement opérée par l'homme, en vue d'obtenir des récoltes plus abondantes ou afin de produire des variétés nouvelles et des hybrides.

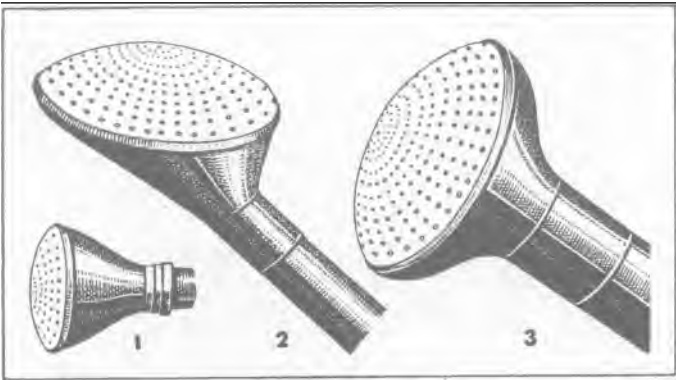
La fécondation, une fois réalisée, la fleur se dessèche, les pétales, le calice, les étamines, le style se fanent et tombent. Les ovules fécondés vont devenir les graines pendant que l'ovaire formera le fruit.

POLYGAME Se dit d'une plante qui porte à la fois des fleurs mâles, des fleurs femelles et des fleurs hermaphrodites.

**POLYGA-
CÉES** Famille botanique qui comprend, comme plantes potagères, l'Oseille et la Rhubarbe.

**POMME
D'AMOUR**

voir TOMATE.



1. POMME DE LANCE. — 2 et 3. POMMES D'ARROSOIR

POMME D'ARROSAGE Pièce amovible en métal, ayant la forme d'un entonnoir ou d'un pavillon, garni sur le dessus d'une calotte bombée, percée de petits trous. La pomme s'ajuste au goulot des arrosoirs ou se visse à l'extrémité des lances d'arrosage lorsque l'on veut distribuer l'eau en pluie. (Voir tarif Vilmorin.)