

# Rotation des Cultures et Rotation des légumes : quelle différence ???

Philippe Wasterlain 03/11/24

## Définitions

Les légumes cultivés sont regroupés selon leurs types de production qui déterminent des exigences culturales. On scinde :

- Les légumes-feuilles : essentiellement production de feuilles
- Les légumes-racines : essentiellement production de racines
- Les légumes-fleurs/fruits : essentiellement production de fleurs ou de fruits. Subdivisés en :
  - o Fruits secs
  - o Fruits charnus/fleurs
- Les légumes-tiges dont les pommes de terre qui sont en réalité des excroissances de tiges

Mais les légumes sont également définis par leur famille botanique. Il y a 16 familles cultivées. Au sein de ces familles on trouve des parasites spécifiques. Or, beaucoup de ces familles se dispersent dans plusieurs groupes de culture.

## Pourquoi pratiquer la rotation des cultures ?

Essentiellement pour des raisons de « qualités du sol ». C'est-à-dire :

- de teneur en matière organique ou chaux.
- de teneur en éléments « minéraux de base »

On peut résumer dans un tableau comme suit

	Feuilles	Racines	Fruits secs	Fruits charnus	Tiges
Compost/fumier	OUI	NON	NON	OUI	OUI
Chaux	Un peu	OUI	NON	Un peu	NON
Azote	OUI	NON	NON	NON	OUI
Phosphore	NON	NON	OUI	OUI	NON
Potasse	NON	OUI	NON	OUI	OUI
Magnésium	Un peu	NON	NON	OUI	OUI
Soufre	NON	NON	NON	NON	OUI

C'est pour cela que l'on pratique la rotation des cultures sur des soles (d'où assolement).

En pratique, que cultive-t-on et qu'apporte-t-on sur une même parcelle (ou sole) au fil des ans??

Année	Culture	Apport
1	Tiges	Compost (400 L) + patent Kali (5kg)
2	Feuilles	Compost (200L) + peu de chaux (5kg maërl)
3	Racines	Chaux (8 kg maërl) + patent kali (4kg)
4	Fruits secs	Phosphate (2kg)
5	Fruits charnus/fleurs	Compost (150L) + patent kali (3kg) + phosphate (1kg)
6	Tiges	

NB : doses par are

- compost remplacé par fumier bien décomposé (200 L = 150kg). Jamais fumier séché
- chaux : 5kg maërl = 2kg chaux de jardin = 3 kg de chaux magnésienne = 5kg d'écumes

Pour l'ensemble du jardin, cela devient

	SOLE 1	SOLE 2	SOLE 3	SOLE 4	SOLE 5
An 1	tiges	feuilles	racines	Fruits secs	Fruits ch/leurs
An 2	feuilles	racines	Fruits secs	Fruits ch/leurs	tiges
An 3	racines	Fruits secs	Fruits ch/leurs	tiges	Feuilles
An 4	Fruits secs	Fruits ch/leurs	tiges	Feuilles	Racines
An 5	Fruits ch/leurs	tiges	Feuilles	Racines	leurs/fruits
An 6	tiges	Feuilles	Racines	leurs/fruits	Fruits ch/leurs

### Et la rotation des Légumes ???

Plusieurs familles se retrouvent dans plusieurs soles : voir page suivante.

Quelques problèmes avec certaines familles sont listés ci-dessous

Familles	Problème		
	maladie	« bestiole »	autre
<i>Composées</i>	Bremia (rouille)		
<i>Crucifères</i>	hernie	Piéride/mouche	
<i>Légumineuses</i>			Azote dans le sol
<i>Liliacées</i>		anguillule	
<i>Ombellifères</i>	rouille	Anguillule/mouche	
<i>Solanacées</i>	mildiou	anguillule	
<i>Cucurbitacées</i>	oïdium		Affaibli par solanacées
<i>Chénopodiacées</i>	rouille		
<i>Rosacées:</i>	botrytis		

Concrètement, en pratiquant la rotation des cultures, on veillera à ne pas se faire succéder deux années de suite, au même endroit d'une même sole, des légumes d'une même famille.

Dans la pratique, les familles générant le plus de problème sont :

Familles	Cultures
<i>Crucifères</i>	Choux cabus, de Milan, de Bruxelles, cresson, roquette, navet, chou-rave, radis, choux chinois, moutarde, raifort, giroflée, chou fleur, brocoli, romanesco,
<i>Légumineuses</i>	pois, haricots, fève, lentille, vesce, féverole, luzerne, trèfle, soja
<i>Liliacées</i>	ail, oignon, échalote, poireau, ciboule, ciboulette, asperge,
<i>Ombellifères</i>	carotte, céleri, cerfeuil, persil, fenouil, angélique, ache (céleri perpétuel), panais, coriandre, aneth, anis
<i>Solanacées</i>	pomme de terre, tomate, aubergine, poivron, piment
<i>Cucurbitacées</i>	cornichon, concombre, courgette, melon, potiron, ...

Familles	Feuilles	Racines	Fruits secs	Fruits charnus	Légumes-tiges	Engrais verts	Condimentaires
Composées	laitue, endive, scarole	chicon, chicorée, pissenlit, salsifis, scorsonère, cardon	artichaut, tournesol		topinambour		Estragon
Crucifères	Cresson, roquette, chou rouge, de Milan, de Brux, frisé, chinois	Navet, chou rave, radis,		Chou fleur, brocoli, giroflée romanesco,	Chou moellier	moutarde	raifort
Légumineuses			pois, vesce, fève, haricots, lentille, fêverole			luzerne, trèfle, soja	
Liliacées	poireau	ail, oignon, échalote			asperge		ciboule, ciboulette
Ombellifères	cèleri	carotte, panais			fenouil		cerfeuil, persil, angélique, anis, ache, coriandre, aneth,
Solanacées				tomate, poivron, aubergine, piment	pomme de terre		
Cucurbitacées				cornichon, concombre, courgette, melon, potiron			
Chénopodiacées	épinard, arroche, chénopode bon-henri	betterave, poirée					
Polygonacées	oseille						rhubarbe
Rosacées:				fraisiers framboisier, rosier			pimprenelle
Graminées:			maïs			blé, orge, seigle	
Labiées	basilic				crostine		thym, sauge, menthe marjolaine, origan, romarin, sarriette
Valérianacées		mâche					
Ficoïdées:	ficoïde, tétragone						
Borraginacées:		bourrache					consoude
Portulacacées	pourpier, claytone						