

LA FEVE (pages 1 à 3)

Savoir si de vieilles graines peuvent encore être semées (page 4)

Culture des fèves: semis, entretien, récolte

La fève, un légume typique du climat méditerranéen mais cultivable dans tout le pays. Encore une légumineuse qui participera à la fertilité de votre jardin et de votre santé. La culture des fèves est une des bases de l'autonomie alimentaire. Elle est simple, se conserve facilement, délicieuse, très nourrissante et se consomme sous différentes formes (crue ou cuite, fraîche ou sèche).

Cela en fait un incontournable du jardin potager, alors, devenez le roi de la fève sans même acheter une galette!

Mémo de la fève

La fève est cultivée depuis le Néolithique et serait originaire du Proche-Orient. Domestiquée il y a plus de 5 000 ans elle est devenue un légume de base de l'alimentation pendant l'Antiquité et le Moyen Âge. A cette époque, elle était séchée et consommée essentiellement l'hiver. Malheureusement aujourd'hui elle ne connaît plus la notoriété d'antan et est devenue un « légume oublié ».

Ne serait-il pas temps de redorer son blason?

CALENDRIER

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

De quoi ont besoin les fèves ?

La culture de fève a des exigences semblables à la [culture des petits pois](#). Espèce rustique ne craignant pas les gelées, elle sera une des premières cultures à pointer le bout de son nez dans votre jardin.

Préparation du sol et niveau de fertilisation

Les fèves se plaisent dans n'importe quel sol pourvu que ses besoins soient satisfaits. Vous pourrez les semer en sol léger (sableux) mais également en sol lourd (argileux). Un bon niveau d'humus fertile favorisera son développement.

Les besoins sont les suivants :

- **un sol frais**
- **un sol drainé** afin d'éviter au maximum l'excès d'humidité qui pourrait entraîner des maladies. Si vous ne pratiquez pas d'associations, inutile de passer trop de temps à décompacter la planche recevant les fèves. Elles se plaisent aussi en sol compact.
- **un sol riche:** un apport de fumier à l'automne suffira si vous les semez en fin d'hiver ou un apport en fin d'été pour un semis d'automne (dans les régions le permettant).
- **Attention aux sols acides,** ils ne plaisent pas à la fève. Un pH de 6,5 est idéal.

Avec quoi associer sa culture de fèves ? Pratiquer l'association de culture avec une légumineuse est une bonne chose. En effet, de part leur capacité à piéger l'azote atmosphérique, la culture de fèves permettra d'en faire profiter les espèces associées.

Voici une liste non exhaustive des associations positives ainsi que celles à éviter:

- Betterave, Maïs, Céleri, Epinard, Carotte, Roquette, Radis, Laitue, Blette, Chou, Navets
- Oignon, Poireau, Ail, Fenouil, Ciboulette, Autres légumineuses (haricot, petit pois...)

Quelle quantité de fèves semer ? Comptez une production de 600 g à 800 g par mètre linéaire.

Le semis des fèves

Semer les fèves est très facile car la graine est de grande taille. Le semis se fait de manière générale de février à avril mais peut également se réaliser en automne dans les régions au climat doux en hiver.

Votre sol doit être ameubli en surface afin de permettre de créer un sillon de 10-15 cm de profondeur. Pour cela, passez un coup de râteau sur la planche de culture en appuyant un peu. Inutile de décompacter le sol si vous êtes sur un terrain déjà travaillé, la fève se débrouillera. En revanche si c'est la première année pour votre terrain ou planche de culture, je vous conseille de réaliser une décompaction à la grelinette par exemple.

Par la suite, tracez des sillons de 15 cm de profondeur environ tous les 50-60 cm. Déposez les fèves dans le sillon tous les 10-15 cm.

Recouvrir de terre et bien tasser afin de mettre la graine bien au contact du sol puis arroser. La levée intervient de 10 à 30 jours après semis (selon la température).

Il est également possible de réaliser un semis en poquet. Pour cela, placer 3 graines tous les 30 cm sur la ligne.

Entretenir sa culture de fèves

Une fois vos fèves bien levées, buttez-les lorsqu'elles font une quinzaine de cm. Cela va permettre de renforcer l'enracinement et éviter qu'elles ne s'écroulent sous leur propre poids par la suite.

Lorsque vos fèves sont bien développées, il est préférable de les tuteurer afin d'éviter qu'elles ne tombent au sol au premier coup de vent.

Astuce: *Pour tuteurer vos rangs de fèves, plantez un piquet aux deux extrémités des rangs et tendez une corde de part et d'autres des plantes. Cela permettra de maintenir votre culture droite. C'est très rapide à mettre en place ;).*

Astuce: *Pour bénéficier de plus grosses gousses, étêtez la partie supérieure de la plante (au dessus du 6ème étage de fleurs). Cela permet de canaliser la sève de la plante dans les gousses et favorise le remplissage du grain. A faire pendant la floraison.*

Arrosage. Un arrosage est nécessaire durant l'implantation de la culture (jusqu'au buttage environ) et au moment de la floraison. Autrement les fèves se débrouilleront seules si le temps est clément. En revanche, en cas de fortes sécheresses ou de fortes chaleurs ne pas hésiter à faire des arrosages abondants.

Lorsque vous arrosez la culture faites attention de ne pas trop mouiller le feuillage. En effet, cela peut apporter des maladies telles que la rouille ou encore la maladie des tâches chocolat.

Paillage. Généralement, je place un paillage de 20 cm de paille pour l'été. Cela permet de conserver le frais et limite ainsi les arrosages par temps sec. La paille permet également de protéger le sol et de préserver sa faune.

Maladies et ravageurs : puceron noir, rouille, charançon, maladie des tâches chocolat.

Récolte et conservation des fèves

Récolte

Environ 3 mois après les semis, le temps de la récolte pointe le bout de son nez. Toutefois, la récolte peut se faire plus tôt ou plus tard suivant les conditions de culture. En effet, cela dépend de la température tout au long du cycle de développement de la plante, mais également de la fréquence d'arrosage (en cas de sécheresse), de la présence de fortes chaleurs ou encore de la nature de votre sol.

Récolter ses fèves fraîches :

La récolte des fèves fraîches se fait lorsque la gousse est bien formée et gonflée par les graines à l'intérieur.

Gousse bien verte + boursouflures prononcées = récolte.

Ne laissez pas les gousses trop longtemps sur le pied car les grains ont tendance à durcir rapidement. Mieux vaut récolter trop tôt que trop tard.

Récolter les fèves sèches :

Les fèves peuvent se récolter sèches et être conservées pour les longs mois d'hiver. Pour cela, attendez que la plante et les gousses soient complètement sèches et noircies. Mieux vaut récolter trop tard que trop tôt :). Puis écosser les gousses pour en libérer les graines.

Faire vos semences pour l'année suivante

La fève est autogame (pas d'hybridation avec d'autres plantes de la même famille), cela permet de faire ses graines pour l'année suivante très facilement. Une fois les fèves sèches récoltées, vous pouvez les garder pour la consommation ou bien comme semence. La différence se fait uniquement sur qui elle va nourrir ensuite : vous ou votre sol ?

Conserver vos récoltes pour l'hiver

Voici quelques manières de conserver vos récoltes:

-Congélation : utilisez des fèves fraîches, retirez la première enveloppe et sortez en l'amande. Faites les blanchir dans l'eau bouillante quelques minutes et essorez, puis les mettre en sac et au congélateur.

-Conserves : faites blanchir les fèves dans l'eau bouillante quelques minutes en ayant pris soin de retirer la première enveloppe et placez-les dans un bocal propre rempli d'une saumure bouillante (20 gr/L de sel) jusqu'à 2 cm du bord du bocal. Stérilisez 1h30 à 100°C.

-Sèches : récoltez vos fèves bien sèches ; les écosser et les placer dans un endroit sec et aéré. Pour les consommer, faites-les tremper une nuit dans l'eau puis retirez l'enveloppe. Ensuite, faites les frémer dans l'eau bouillante salée pendant 2 h. Vous pouvez maintenant les mettre dans vos plats.

Que faire une fois la culture terminée?

Une fois votre récolte réalisée, vous pouvez couper vos plantes à leur base et les laisser sur place en paillage. Les légumineuses sont riches en azote, en laissant les résidus de culture sur place vous participerez à la fertilisation de votre sol.

<https://lepotagerautonome.fr/culture-des-feves-semis-entretien-recolte/>

////////////////////////////////////

LIRE AUSSI PAGE SUIVANTE !

Comment savoir si de vieilles graines peuvent encore être semées ?

Tous les jardiniers ont dans leurs placards des sachets de "vieilles" graines. Comment savoir si elles peuvent encore être utilisées pour les semis ? En réalisant un test de germination !

En fonction des [conditions de stockage des graines](#) ainsi que leur [durée germinative](#), qui varie selon les espèces, les vieilles graines ne sont pas forcément bonnes à jeter. **Avant de vous débarrasser de vos vieux sachets de semences**, qu'il s'agisse de [graines récoltées au jardin](#) ou achetées dans le commerce, **faites donc un test de germination**, qui vous permettra de savoir si vos graines peuvent encore germer ou non.

1. Prélevez 10 graines (ou moins, selon leur taille et le nombre de graines disponibles ; plus il y a de graines, plus le test est fiable).
2. Faites-les tremper une journée ou une nuit dans un verre d'eau pour les réhydrater.
3. Préparez une barquette en plastique munie d'un couvercle, ou bien une assiette, dont vous garnissez le fond avec 2 feuilles de papier essuie-tout humidifié.
4. Placez les graines sur le papier humide et couvrez d'une 2e feuille de papier humide.
5. Refermez la barquette ou recouvrez l'assiette de film plastique.
6. Placez le tout à la chaleur et à la lumière.
7. Maintenez le papier humide.
8. Lorsque la levée a lieu (si celle-ci se produit!), comptez les graines qui ont germé.

S'il y a plus de la moitié des graines qui ont germé, le sachet peut encore être utilisé. Si la moitié seulement des graines germe, doublez le nombre de graines lors de votre prochain semis. Si moins de la moitié parvient à germer, songez à vous en procurer de nouvelles.

<https://www.gerbeaud.com/reponses-experts/comment-savoir-si-les-vieilles-graines-sont-encore-bonnes,97.html>

////////////////////////////////////