

À surveiller : Juillet cumule 35 à 40 °C, vent sec et évaporation maximale : les fleurs avortent au-delà de 32 à 35 °C et les fruits brûlent. Arrosez entre 5 h et 8 h, paillez épais, ombrez, et ne travaillez pas le sol à midi.

Semer sous abri

Fenouil	Chou kale · 1re moitié
Scarole et chicorée frisée · 1re moitié	Pak-choï · 2e moitié

Semer en place

Maïs doux · 1re moitié	Scarole et chicorée frisée
Haricot à rames · 1re moitié	Brocoli
Haricot vert nain	Chou kale
Radis noir	Chou pommé · 1re moitié
Rutabaga	Chou-fleur · 1re moitié
Blette · 2e moitié	Bourrache · 1re moitié
Fenouil · 2e moitié	

Planter, repiquer

Poireau · 2e moitié	Chou de Bruxelles
Scarole et chicorée frisée · 2e moitié	Chou pommé
Brocoli	Chou-fleur
	Basilic · 1re moitié

Récolter

Aubergine	Céleri branche
Concombre	Artichaut
Cornichon	Aneth · 1re moitié
Courgette	Basilic
Maïs doux	Ciboulette
Melon	Estragon
Pastèque	Menthe
Pâtisson	Origan
Piment	Persil
Poivron	Romarin
Tomate	Sauge
Tomate cerise	Thym
Haricot à rames	Cassissier
Haricot vert nain	Fraisier
Betterave	Framboisier
Carotte	Groseillier
Pomme de terre	Myrtillier
Ail · 1re moitié	Bourrache
Échalote · 1re moitié	Capucine
Oignon	Œillet d'Inde
Batavia	Souci
Blette	Tournesol

Les gestes de juillet

- ☐ Vérifiez le goutte-à-goutte : nettoyez le filtre, repérez les goutteurs bouchés par le calcaire et chronométrez le remplissage d'un seau pour confirmer le débit de 1 L/h par goutteur.
- ☐ Posez une cagette ou une toile d'ombrage au-dessus des semis d'automne jusqu'à la levée : à 35 °C, la surface du sol sèche en quelques heures et les graines ne lèvent pas.
- ☐ Semez le radis noir à partir du 1er juillet, en terre fraîche et ombragée : il se récoltera de fin octobre à février.
- ☐ Repiquez les scaroles de pépinière à partir du 20 juillet, à 30 cm l'une de l'autre, et arrosez chaque matin pendant 10 jours.
- ☐ Récoltez le basilic en coupant 1 cm au-dessus d'une paire de feuilles, et pincez les boutons floraux chaque semaine : la plante rebranche au lieu de monter en graine.
- ☐ Gardez 3 à 4 tomates parfaitement mûres de votre meilleur pied (variété non hybride) pour en extraire les graines : lavez-les, séchez-les 2 semaines et rangez-les en sachet de papier.
- ☐ N'effeuillez pas les tomates au-dessus du 3e bouquet en pleine canicule : le feuillage fait de l'ombre aux fruits que le soleil de 35 °C brûlerait.
- ☐ Renseignez-vous en mairie ou en préfecture sur les arrêtés sécheresse avant chaque gros arrosage : ils peuvent limiter l'arrosage à certaines heures, et une cuve de 300 L vous dépanne.